

Eind november 2013 werd de rascommissie Belgisch witblauw binnen VRV officieel geïnstalleerd. In deze serie stellen we de zes commissieleden voor die het Vlaamse witblauwstamboek adviseren in de opdrachten.

Deel 1: **Kristof De Fauw** (editie maart)

Deel 2: **Lieven Lameire** (editie april)

Deel 3: **Marc Raemdonck** (editie mei)

Deel 4: **Frank Steukers** (editie juni)

Deel 5: **Georges Van Laere** (editie juli)

Deel 6: **Bart Willems** (editie augustus)

Veehouder-slager wil dat het Vlaams stamboek zich ook hogerop in de keten manifesteert

Twée petten, maar één strijd

'H'ippe slager is lekker ouderwets', kopteletterde de krant Het Laatste Nieuws in oktober vorig jaar over veehouder en slager Marc Raemdonck (55) uit Sleidinge. De slagerij te Wondelgem, die dit jaar haar zestigste verjaardag viert, is in al die jaren nog niet veranderd: de inrichting oogt en is uit grootmoederstijd inclusief het witrode verpakingspapier. Maar ondanks de huidige retrohype bij de consument is de winstmarge van deze vijfde generatie slager er niet beter van geworden. 'Let wel, wij mogen niet klagen', vertelt Marc Raemdonck, lid van de rascommissie Belgisch witblauw binnen VRV. 'Wij slachten en versnijden elke maand nog drie vrouwelijke runderen uit onze eigen veehouderij. Maar het blijft elke dag vechten om het respect van de consument te winnen en in het bijzonder respect voor ons Belgisch-witblauwras.'

Stem in de keten

En die strijd voor het respect van het ras wordt op het scherp van de snede gevoerd, hierin opgejaagd door sterrenkeukenchefs en grootdistributie. Raemdonck: 'We moeten ons volk opnieuw leren om vlees van witblauwen te eten. Het is toch godgeklagd dat een keten zoals Makro

De uitstraling van het Belgisch-witblauwras is de grootste bezorgdheid en het grootste aandachtspunt van commissielid Marc Raemdonck. 'We moeten ons volk opnieuw leren om vlees van witblauwen te eten.' In de selectie wil hij graag zien dat er een betere verhouding tussen voorhand en achterhand tot stand komt.

tekst **Guy Nantier**

uitpakt met vlees van salers en charolais vanwege de smaak, de sappigheid en de gezondheid. Kijk ook naar Colruyt: die pakt nu uit met Premium Holstein Beef van Nederlandse melkkoeien als vlees met smaak. Alsof onze vrouwelijke witblauwen geen smaak zouden hebben. Smaak wordt beïnvloed door voeding en rijping. Wat de grootdistributie nu met veel poeha doet, daar werken wij al zestig jaar naartoe met witblauwen.' De veehouder-slager geeft hierbij aan dat zijn vrouwelijke dieren een afmestrantsoen van gras-mais en persulp krijgen, aangevuld met whiskydrif, luzerne en lijnschilfers. 'Aardappelen passen niet in een afmestrantsoen. Die geven een cellulosesmaak aan het vlees. De

veehouders moeten dringend aan tafel hogerop in de keten om de kaas tussen de boterham niet te laten opeten door de grootdistributie.'

Ook op andere vlakken wil de Oost-Vlaming dat VRV en het Vlaams witblauwstamboek, zich laten horen. 'Zo worden wij met ons witblauw geweerd uit kortketenorganisaties zoals Boer'nBrood en uit voedselteams die met steun van een overheidsinstelling als Vlam lokale producten promoten. Echt, het lijkt wel alsof niemand zich bekommerd om onze witblauwveehouders. Als ik de meerwaarde niet via mijn slagerswinkel kan realiseren, dan is het over en uit. Met de huidige gang van zaken ontvangt een vleesveehouder drieduizend euro voor

Het bedrijfsareaal beslaat 32 hectare grasland en 8 hectare mais

Koeien ouder dan 2 jaar staan in een aanbindstal tijdens de winter





Leeftijd:	55
Activiteiten:	fokkerij (2e generatie) en slagerij (5e generatie)
Bwb-fokkerij sinds:	1983
Aantal kalvingen:	65
Fokdoel:	groot, lang, breed met kwaliteit
Favoriete koe:	Fleur de St. Fontaine (v. Banco des Pahys), geb.1982, nationaal kampioene koeien in 1990



'We hebben het type van een blonde nodig met de kwaliteiten van een witblauwe'

een investering van grofweg vier jaar. Dat kan gewoon niet uit.'

Ook op het thuisfront, de rundveeselectie, wil deze tweede generatie stamboekfokker zijn (slagers-)stem laten horen. 'Versta mij goed, ik ben zeker niet tegen keuringen, maar slagers hebben geen droog keuringstype nodig, wel een zwaar, groot en lang dier. In de achterhand zit te veel kwaliteitsvlees waar de consument niet naar vraagt. Ik heb al meermaals vlees uit de bil in hamburgervlees gedraaid om aan de vraag van de klanten te kunnen voldoen.'

Witblauwe blonde

'Het is erg om te zeggen,' aldus Raemdonck, 'maar slagers hebben het type van een blonde nodig met de intrinsieke vlees kwaliteiten van een witblauwe.' De veehouder maakt zijn uitspraak inzichtelijk. 'Voor de voorhand 23 kilo in de plus, voor de achterhand 23 kilo in de min en voor het middenstuk, waar de entrecote zit, 5 kilo in de plus.'

Verder in de selectie wil de veehouder de nodige aandacht en strengheid voor de zeven erfelijke gebreken bij de stamboekopname van dekstieren, de groei en het karakter. 'Alles draait finaal om een rendabel en kwalitatief eindproduct. Rustige dieren geven malser vlees, gestresseerde dieren geven zwart, plakkerig en beperkt houdbaar vlees.'

Maandelijks worden drie vrouwelijke runderen geslacht, versneden en verkocht

