



Nederlandse vleesveehouders geven kijkje in de stal tijdens de Week van het Vleesvee

Passie en trots

Meer dan 35 vleesveebedrijven met verschillende rassen en verspreid over heel Nederland hielden tijdens de Week van het Vleesvee open dagen voor het grote publiek.

Het was een initiatief van de Federatie Vleesveestamboeken Nederland. 'Burgers uit de eigen regio zijn immers meer dan ooit van levensbelang voor het voortbestaan van de vleesveehouderij,' zo luidt het bij federatie voorzitter Guus Laeven.

Een impressie op drie bedrijven over passie en trots.

tekst **Florus Pellikaan, Ivonne Stienezen, Tijmen van Zessen**



Ras:	hereford
Aantal dieren:	40
Aantal kalvingen:	14
Aantal hectare:	40

Het bedrijf van Marc en Astrid van Telgen-Groot in Lelystad heeft bijna dagelijks 'open dag'. Het bedrijf Hoeve Vredeveld telt niet alleen 40 herefords, maar doet ook dienst als zorgboerderij, heeft een boerderijwinkel en zelfs een tak met kinderopvang. 'Omdat we overdag altijd open zijn, was het voor ons logisch om mee te doen aan de open dag', vertelt Astrid. 'Maar we hebben er niet veel ruchtbaarheid aan gegeven, dus het aantal extra bezoekers voor de open dag was beperkt. Wel hebben we collega-herefordfokkers over de vloer gehad.'

Een klein koppel van de herefords loopt altijd op het bedrijf, vooral vanwege de zorgboerderij. De rest van de dieren loopt in een natuurgebied in de polder.

FAMILIE VAN TELGEN, LELYSTAD

Op Hoeve Vredeveld zijn bezoekers welkom en is het eigenlijk dagelijks 'open dag'

Vanwege de open dag neemt Marc de bezoekers hier ook mee naartoe. 'Eigenlijk had ik de nieuwe stier al bij dit koppel willen jagen, maar vanwege de open dag doe ik dat maar na het weekend.'

Jaarlijks laat de familie Van Telgen acht dieren slachten voor verkoop in de eigen boerderijwinkel. Dat loopt goed, er is

inmiddels een behoorlijk vaste klantenkring opgebouwd.

Om te zorgen voor een zo constant mogelijke vleeskwaliteit, worden de meeste stierkalveren afgemest als os. 'Op deze manier is de kwaliteit vergelijkbaar met het vlees van de vrouwelijke dieren', legt Marc uit.



Gert Snitselaar: 'Ik geloof in het concept om de consument erbij te betrekken'

Hoewel hij nog geen jaar geleden startte met zijn vleesveebedrijf, meldde Gert Snitselaar (31) uit Werkhoven zich direct aan voor de open dag. Ruim 150 mensen kwamen uiteindelijk een kijkje nemen op het kersverse vleesveebedrijf. 'Ik wil me inzetten voor een goed, betrouwbaar en duurzaam Nederlands product, dat geproduceerd wordt op een bedrijf waar een consument ieder moment van de

dag binnen kan lopen', klinkt Snitselaar gepassioneerd. 'Ik geloof in het concept om de consument erbij te betrekken.' Op hetzelfde erf heeft Snitselaar ook een grote ontstoffings- en verpakingslijn van hooi en stro voor knaagdieren. 'De restproducten hiervan zet ik in op het vleesveebedrijf. Dit vergroot de marge bij het vleesvee en dergelijke kringlopen spreken de consument aan.'



Ras:	blonde d'Aquitaine en dikbil
Aantal dieren:	385 (excl. 200 rosés)
Aantal kalvingen:	60
Hoofdtak:	productie van kleinverpakkingen hooi en stro

De jonge vleesveehouder is momenteel bezig met het aanvragen van het twee-sterrenlabel voor een van de stallen. Ook vervangt hij de laatste dikbildieren in verband met de keizersnedediscussie en startte hij met eigen vleesverkoop. Tijdens de open dag had Snitselaar zich voorbereid op kritische vragen. 'Maar ik merk bij consumenten geen grimmige houding, eerder misvattingen en gebrek aan kennis. Ze denken bijvoorbeeld dat blondes het kruisingsresultaat van holstein en dikbil zijn. Of weten niet welke rassen wel of niet natuurlijk afkalven.'

Gerrit Hissink: 'De vleesveesector staat te vaak negatief in de publiciteit'



'De Romeinen hebben dit ras als trekdier laten overkomen uit Azië. Kijk maar naar die zware voorhand, dat maakte deze runderen geschikt voor zwaar werk op het land. Maar de marchigiana werd ook benut voor de melk en het vlees.'

Aan het woord is Gerrit Hissink (64). De vleesveehouder uit Nijbroek vertelt een bezoeker over de herkomst van het ras waar hij zo graag mee fokt. Begin mei bezocht hij nog een nationale show in de Italiaanse regio Marche, de streek waar het ras is gefokt tot wat het nu is.

Samen met zijn zoon Wouter (19) heeft Hissink in totaal zo'n twintig marchigiana's. Zaterdag 14 juni stelden ze in het teken van de Week van het Vleesvee hun zoogkoeienbedrijf open voor publiek. 'We willen de mensen laten zien dat we goed omgaan met ons vee. De vleesveesector



Ras:	marchigiana
Aantal dieren:	20
Aantal kalvingen:	7
Aantal hectare:	7

staat te vaak negatief in de publiciteit, wij willen open zijn over de wijze hoe vleesvee wordt gehouden', zegt Gerrit Hissink. De veehouder verwacht dat bezoekers daarmee zien dat ze een vertrouwd stukje vlees op tafel krijgen. Wouter is van plan om te gaan studeren aan het CAH Vilentum in Dronten. Hij wil de vleesveehouderij van zijn ouders voortzetten en combineren met een inkomen buitenshuis. 'Ik wil graag naar de vijftien moederdieren, op dit moment zitten we rond de tien. We gaan meer fokken met Italiaanse ki-stieren; in de toekomst wil ik op keuringen meedoen met de top. Maar eerst moeten we een nieuwe schuur zetten. We denken aan een hellingstal.'