

Piet Ottens ruilt gedeelte van zijn dikbillen in voor parthenaise-stieren

Met streekproduct opnieuw vertrouwen winnen

Ondanks zijn 71 jaar is Piet Ottens nog volop aan het ondernemen. Van slager werd hij vleesveehouder en hij is al jaren succesvol mester van kampioenen op de paasveekeuring. De Noord-Hollander over de veel te lage vleesprijzen, de wensen van de consument en de kansen voor de toekomst.

tekst **Alice Booij**



In het kleine vergaderkamertje van de slagerij in het Noord-Hollandse Westerland is het een opvallend vrolijke decoratie: de foto van de algemeen mannelijke kampioen van de paasveekeuring in Schagen afgelopen maart. Eigenaar Piet Ottens kijkt ernaar en glundert. 'Zeven keer op rij kwam de kampioen bij ons uit de stal.'

En de race om het volgende gelukslint is alweer begonnen. 'We zijn nu alweer dieren aan het uitzoeken voor volgend jaar. Het wordt zeker een Belgische blauwe en dan het liefst een met wat kleur. Kleur is mooier, stel je dat eens voor: glimmend en helemaal klaar in de keuringsring, dan doet een beest met een kleurtje het gewoon beter', vertelt hij een van de geheimen van het succes.

Waar let hij nog meer op bij het uitzoeken van de kampioen? 'Een mooi type, veel vlees, de ontwikkeling komt nog wel', zegt hij terwijl hij zich realiseert dat hij de concurrentie niet wijzer wil maken. 'Het is vooral het oog van de meester.'

En een meester is deze 71-jarige vee- en vleesman zeker. In 1968 startte hij met een eigen slagerij, inmiddels heeft hij zo'n 350 stuks vee, veertien mensen aan het werk in zijn slagerijen en eentje op de boerderij om naast de dieren ook de honderd hectare (pacht)grond te verzorgen.

Ondanks een prachtig bedrijf is Ottens niet positief gestemd over de sector. 'De toekomst van de vleesveehouderij ziet er somber uit.'

Waarom?

'Rundvlees staat onder druk en de prijzen voor de vleesveehouders zijn te laag. Het komt doordat het aanbod momenteel groter is dan de vraag.'

Hoe komt dat?

'Mensen eten minder rundvlees. Al gaat het mondjesmaat, over het hele land bij elkaar opgeteld praat je toch over heel veel kilo's minder rundvlees.'

'Consumenten kiezen voor kip- of varkensvlees. Schandalen doen daar geen goed aan, zoals de hele commotie rondom Van Hattem-vlees (noot van de redactie: onduidelijke herkomst vleespartijen). De consument wil weten waar zijn rundvlees vandaan komt, het antwoord hierop is het streekproduct.'

Is rundvlees te duur?

'Nee, twintig jaar geleden werd er meer voor een stier betaald dan nu. Het probleem is dat het vertrouwen in rundvlees afneemt.'

Merkt u dat ook in uw slagerij?

'We vermarkten ons vlees als Wieringer-Weide-rundvlees in vier slagerijen en door verkoop aan de horeca. Zo kunnen we jaarlijks driehonderd slachtrunderen goed kwijt. Maar de afzet moet je geregeld hebben, anders heb je de dieren vet en ben je zelf mager.'

Waarom zijn consumenten enthousiast over een streekproduct?

'De consument wil tegenwoordig weten

ren, met een barbecue op de boerderij. Via de winkels nodigen we consumenten uit. Ze kunnen dan zelf zien hoe goed de dieren het hebben.'

Wat wil de consument nog meer?

'Klanten vinden het belangrijk dat dieren natuurlijk geboren worden. Het is een gedachte, maar we proberen er wel op in te spelen. De helft van de stieren die we slachten zijn van het Franse parthenaise-ras, die worden natuurlijk geboren. Ze hebben minder ziekten en zijn ook nog eens rustiger.'

En de vleeskwaliteit?

'Ze zijn minder bespied dan dikbillen, maar wel heel fijn van draad en been.

peltroep voeren, daar kun je geen beest op afmesten. O ja, bij ons lopen alle dieren op stro.'

Waarom is dat belangrijk?

'Dat is zachter dan roosters. Met een harde ondergrond is ook het vlees minder mals.'

Hoe denkt u over de toekomst van dikbillen?

'Die zullen nooit verdwijnen, maar wij kunnen niet wachten op dikbillen met een ruimere geboorteweg. De parthenaise is ons antwoord op de vraag van consumenten.'

Neemt u zo'n parthenaise ook mee naar de paasveekeuring?

'Dat heeft geen zin, dan doe je niet mee.'

Wat heeft uw voorkeur Belgische blauwen of verbeterd roodbonten?

'De verbeterd roodbonten zijn in kwaliteit beter dan de blauwen, maar hun gewicht valt tegen en dan is het rendement te laag. Een Belgische blauwe stier slacht al gauw 520 tot 550 kilo en dat is net die 40 tot 50 kilo extra die het rendement bepalen, maar qua vlees wint de verbeterd roodbonte.'

Welke prijs moeten koeien en stieren eigenlijk opbrengen?

'Koeien zouden 6 euro per kilo moeten opbrengen en stieren 5,50 euro. Dan heeft de vleesveehouder bestaansrecht en dat is voor iedereen goed. Het zijn op zich geen grote bedragen, maar wanneer je voor 500 kilo 1 euro extra beurt, is het wel 500 euro. Dat maakt net het verschil.'

Kunnen we in Nederland de concurrentie aan met vlees uit het buitenland?

'In kwaliteit zeker, maar prijstechnisch niet. Nederlands vlees is duurder, vooral ook omdat je land bij het bedrijf moet hebben. Bovendien stunten supermarkten te veel met vlees, die maken heel veel stuk. Ze betalen niet genoeg voor vlees. Het moet in Nederland alleen maar goedkoop.'

Hoe kun je dan nog wel geld verdienen?

'Het luxe segment is een apart segment, maar dan moet je de afzet wel regelen, anders kom je op de markt terecht met veel te lage prijzen. Ik zie dat veel vleesveehouders stoppen, vooral fokkers. Ze krijgen te weinig betaald voor hun jonge stieren. Het rondje om winst te maken is zo niet compleet. Zorg voor afzet die jouw kwaliteit tot meerwaarde kan brengen, dan verdient iedereen wat.'



'Klanten vinden het belangrijk dat dieren natuurlijk geboren worden'

hoe en waar het dier leeft. Wij noemen onze boerderij "Schoon Vlees"-boerderij, de dieren worden met veel toewijding verzorgd. Diervriendelijk staat bij ons hoog in het vaandel. We slachten bij een slachthuis dat hier dertig kilometer vandaan is, dat betekent een half uur in de veewagen, die de dieren gewend zijn. Bovendien brengen we ze zelf. Zo krijg je het minste stress, dat vinden consumenten prettig en het komt ook nog eens ten goede van de kwaliteit. Wat we ook willen gaan doen, is een open dag organise-

Een goede kleur en smaak krijg je door een uitgebalanceerde mix te voeren. Omdat wij alle dieren zelf afmesten, is die kwaliteit altijd uniform.'

Kunt u met bijproducten de kwaliteit uniform houden?

'Het meeste telen we zelf, de ccm, de mais, het hooi. Bijproducten als bierbostel en persulp zijn constant van kwaliteit en daarover hebben we afspraken met de leverancier gemaakt. Je moet geen witlofpennen, wortelen of aardap-