



Vleeskwaliteit melkkoe opwaarderen door 60 tot 90 dagen mesten

# Afgemolken koe krijgt tweede leven

DeltaFeed en Keten Duurzaam Rundvlees zijn een initiatief gestart om slachtkoeien tot extra waarde te brengen. Een intensief afmeststrantsoen van 60 tot 90 dagen zorgt voor meer kilo's én een betere classificatie, aldus mester Edwin Heijdra. 'Het wordt een duurzaam, eerlijk geproduceerd stuk vlees van topkwaliteit.'

tekst **Alice Booij**  video-impressie [www.veeteelt.nl](http://www.veeteelt.nl)

**H**et waren het zuivelcoöperatie DeltaMilk en inkoopcombinatie DeltaFeed die met het initiatief kwamen om kritisch naar de afzetkant van uitgeproduceerde melkkoeien te kijken. 'In het

kader van duurzame melkveehouderij', beaamt de voorzitter van DeltaMilk, Teunis Sterk. 'Door het afmesten krijgen we een stukje vlees van goede kwaliteit, economisch voordeel en doordat je de

melkkoe een waardevol tweede leven geeft, geef je een goed signaal af naar de consument door het verlengen van het leven van de koe.'

Bij Heijdra Vleesvee vonden ze een gewillig gehoor. 'Een goed afgemeste melkkoe levert lekker vlees', vertelt Edwin Heijdra. 'Dat kan ik me van vroeger nog goed herinneren en eigenlijk is aan die eigenschap van melkkoeien niets veranderd.' Wanneer hij door het slachthuis loopt, denkt hij 'zonde' bij de aanblik van een magere melkkoe. 'Het is gewoon jammer dat er niet meer kwaliteitsvlees aan zo'n koe gevoerd is.' Zijn vrouw Anita vult hem aan: 'De praktijk is echter dat een koe naar het slachthuis gaat wanneer ze uitgemolken is.' Teunis Sterk



geeft aan dat de focus bij melkveehouders op melken ligt. 'Maar we laten in de vleesproductie kansen liggen.'

**Groei van 1,6 tot 1,7 kilo per dag**  
DeltaFeed en Keten Duurzaam Rundvlees (KDR) hebben daarom het project 'Dubbeldoelkoeien' opgezet om afgemolken koeien in 60 tot 90 dagen af te mesten voordat ze naar het slachthuis

*Dankzij het afmesten van een melkkoe verbetert de classificatie van P0, 1- naar O0, 3*

gaan. 'We waarderen de koeien binnen de SEUROP-classificatie op van P- tot O0', weet Edwin inmiddels uit ervaring. De vetbedekking stijgt daarmee ook van 1- naar 3 en meer. Een stijging in kwaliteit dus die geslacht al gauw een euro per kilo geslacht gewicht extra oplevert. Daarnaast ervaart de handelaar/mester ook dat de koeien nog flink kunnen groeien. 'Gemiddeld halen we een groei van 1,6 tot 1,7 kilo per dag. Een topper groeit wel 2 kilo per dag. Na de mestperiode hebben de koeien 100 tot 150 kilo meer gewicht.'

Edwin Heijdra geeft aan dat deze bestemming niet voor elke melkkoe is weggelegd. 'Het gaat om ongeveer twintig procent van de melkkoeien. Het zijn koeien die goed gezond zijn en geen problemen hebben met celgetal of benen. Bij sommige veehouders voldoen alle afgemolken koeien aan deze criteria, bij andere veehouders komt er niet één koe in aanmerking.' En speelt het type ook nog een rol? 'Melkkoeien zijn heel melktypisch, maar als ze maat en conditie hebben, dan krijgen wij er wel vlees op.' Hij gaat zelf bij melkveehouders langs die een koe voor het project willen leveren. 'We betalen zo'n honderd euro extra boven op de geldende slachtwaarde, daarvoor moeten de koeien wel drooggezet worden', aldus Edwin, die aangeeft dat als het project echt gaat lopen, er nog meer meerwaarde aan zit. 'Dat moet de tijd gaan leren. Het gaat erom dat we in de afzet niet alleen de ossenhaas en entrecote kunnen verkopen, maar het hele dier tot meerwaarde kunnen brengen.' Die extra prijs komt boven op de ge-



Afmesters Anita en Edwin Heijdra

schatte slachtwaarde van de koe. 'We wegen alle koeien wanneer ze op de mestterij komen, dus we kennen het levend gewicht', aldus Edwin, die zich realiseert dat het financieel voordeel voor melkveehouders nog gering is. 'Dit project kan alleen slagen door samenwerking met mensen die geïnteresseerd zijn in een langzaam kwartje in plaats van een snel dubbeltje.'

### Dikbilantsoen

Momenteel beperkt de pilot zich tot het midden van Nederland en slacht Heijdra zo'n vijf dieren per week en houdt daarbij het hele slacht-, verwerkings- en verkoopproces in eigen hand. In potentie gaat het wel om enkele tientallen per week, vertelt Anita. 'Binnen KDR hebben we zo'n 55 mesters met in totaal zo'n 10.000 dierplaatsen, we kunnen opschalen.'

Daarvoor moeten melkveehouders eerst wel enthousiast worden om koeien te leveren. 'Ze zijn nog wat afwachtend', vat

## Slager Gijs Stekelenburg van Stefo: 'De smaak van 40 jaar geleden'

Laiend enthousiast waren de klanten van Gijs Stekelenburg van horecagrosier Stefo na het proeven van het dubbeldoelvlees. 'Het voelt als terug naar de roots, het is de vleessmaak van 40 jaar geleden.' De horecamensen zijn wel in voor wat nieuws en zagen ook meteen wat in het concept van het afmesten van melkkoeien. 'Het begint natuurlijk met een goede smaak, maar het gaat ook om een uniek product met een helder verhaal.' Ze willen graag aan hun gasten vertellen waar het vlees vandaan komt, noemt Stekelenburg als belangrijk punt. 'Het spreekt aan dat het vlees uit Neder-

land komt, dat het regionaal geproduceerd is, is echt een plus.'

Het meeste vlees dat in de horeca gebruikt wordt, komt uit Zuid-Amerikaanse landen, weet hij. 'Dat is wel wat goedkoper, maar dat haalt het qua smaak niet. Dit is mooi dieprood gekleurd vlees en heeft drie weken in het vacuüm of in de rijpkast gelegen zodat het extra mals is.'

Stekelenburg heeft zelf bij Heijdra in de stal gekeken. 'Daar zie je het begin- en eindproduct en zie je ook weer wat goed afmesten doet.' Hij is ervan overtuigd dat er een markt is voor dit dubbeldoel-



vlees. 'Lendes, ossenhaas en kogels heb ik op voorhand verkocht en ja, ook voor de snippers is afzet.'

## Jan Gaikhorst: 'Goed gevoel, maar nog geen geldelijk gewin'

Het idee om meerwaarde aan restkoeien te geven door ze af te mesten vond melkveehouder Jan Gaikhorst uit Benschop een goed idee. 'Zelf ben ik natuurlijk geen afmester, terwijl de koeien als ze hier van het bedrijf afgaan, echt nog wel wat kilo's erbij kunnen groeien.' Met de eerste vier koeien heeft hij goede ervaringen. Edwin Heijdra kwam zelf eerst kijken voordat ze naar zijn afmeststal vertrokken, vertelt Gaikhorst. 'Het moeten gezonde koeien zijn, ze mogen bonkig zijn, maar ze moeten wel groeipotentie hebben.' Zelf kan de melkveehouder nog maar moeilijk wennen aan het idee dat extreem op melk gefokte koeien ook een stukje kwaliteitsvlees kunnen leveren. 'Maar Heijdra voert wel

een uitgeknipt rantsoen, dat is wat anders dan een beetje mais ervoor scheppen zoals wij dat zouden doen.' Voor het geld hoeft je het overigens nog niet te doen, geeft Gaikhorst aan. 'Het is nog maar een kleine meerprijs. Deze koeien konden ook direct naar de slager en dan waren ze ook wel 300 kilo geslacht geweest.' Edwin Heijdra maakte echter ook duidelijk dat het nog een pilot is en er in de toekomst wellicht een meerwaarde in zit. 'Er zijn verschillende opties: van de koe levend wegen tot aan voergeld betalen of de winst van de extra kilo's vlees delen.' De melkveehouder met 70 melkkoeien ziet in de toekomst wel meer aanleiding om koeien te laten afmesten. 'Eerder



had je nog wel ergens een stukje grond waar je die restkoeien op kon laten grazen, maar met grond en mestruimte als beperkende factor wil je alleen echte melkkoeien op stal. Een restkoe moet dan ook zo snel mogelijk weg.'

ze samen. 'Ze mesten zelf ook wel af tijdens het melken. Maar dat is toch een andere kwaliteit vlees en niet constant. Bovendien zijn hun handelaren ook nog niet enthousiast, terwijl zij juist een waardevolle bijdrage kunnen leveren aan het succes. Het is niet onze bedoeling deze schakel uit te sluiten.' Het systeem van afmesten doet denken

aan het vetweiden in de zomer. Echter, dat is maar voor een gedeelte van het jaar geschikt, terwijl dit initiatief jaar rond wil werken. 'Bovendien zie je dat bij vetweiden er meer vet op het vlees komt. De markt vraagt een uniforme kwaliteit, kleur en vetbedekking die iedere week beschikbaar is', vult Anita aan. 'Dat kan alleen als de dieren jaar-

rond op hetzelfde rantsoen worden afgemest.'

Uit ervaring weten ze inmiddels dat een rantsoen voor dikbillen ook werkt voor melkvee. Mais, graskuil, aardappelsnipers, bierbostel en 4 kilo brok, somt Anita op. 'En dan liggen ze bij ons in stro.' Het vlees dat uiteindelijk ontstaat, is van een heel mooie kwaliteit, legt ze uit. 'We hebben het laten proeven aan horecameden en chef-koks. Ze zeggen: "Dit is zoals rundvlees hoort te zijn, het heeft een authentieke smaak." De vlees-vetverhouding is goed, het vlees heeft een donkerrode kleur en is stevig. 'Een koe die melk geeft, stopt haar energie in de productie. Het vlees van zo'n koe is slapper en vochtig. Dankzij het afmestrantsoen en de rust steekt de koe de energie in vlees dat jong en dus mals wordt aanzet.'

### Eerlijk vlees

Daarbij ziet Anita ook meerwaarde in de marketing. 'Het is een echt Hollands product, inclusief een kwaliteitsborging en onafhankelijke controle.' Bijna de helft van het vlees in Nederland wordt geïmporteerd, voornamelijk uit Zuid-Amerika en Ierland, weet ze. 'Dat komt dus van ver, maar eigenlijk heb je geen idee hoe het dier daar gehouden of gevoerd wordt.' Bovendien klinkt het heel goed dat de restkoe van de melkveehouder een soort van tweede leven krijgt, bevestigt Teunis Sterk. 'Het is eerlijk vlees en als melkveesector zend je een belangrijk signaal uit dat er ook na het leven als melkkoe goed op de koeien wordt gepast.' |

Overzicht van het SEUROP-classificatiesysteem bij slachten

