

Over boeren met ballen

ZeldzaamLEKKER-gesprekken voeren we dit jaar – hoe kan het ook anders – aan de keukentafel. Op zoek naar het verhaal achter het verhaal, bezoeken wij dit jaar houders en hoeders van het cultureel erfgoed. Fokkers en vermeerderders van oer-Hollandse landbouwhuisdieren, zoals kippen, eenden, runderen, schapen, geiten en varkens.

Er is een grote variatie in soorten en houders van ons cultureel erfgoed, maar wat ze verbindt, is de passie voor hun dieren, oog voor schoonheid en puurheid en een droom. Een droom om hun ras weer op de kaart te zetten. Rassen die ooit werden geroemd, zijn bijna uit het landschap verdwenen. Dankzij deze boeren kunnen wij onze oude rassen behouden voor de toekomst. Kortom: dit zijn boeren met ballen!

Boeren met ballen

Al eerder (Zeldzaam Huisdier nr. 3, 2015) ging het over de opkomst van de intensieve landbouw en de betekenis hiervan voor onze oude rassen. In de afgelopen honderd jaar is het aantal koeien met ruim 50 procent toegenomen en de melkproductie

met 350 procent. Vorig jaar werden er 1,63 miljoen kalveren geboren, waarvan iets meer dan de helft (51,5%) stierkalveren. Voor deze mannelijke dieren is geen andere bestemming dan de slager en ze vinden dan ook hun weg in de intensieve vleeskalverhouderij.

Deze tak van veehouderij, waarin naar een verantwoorde en dierwaardige bestemming van mannelijke surplusdieren wordt gezocht, heeft altijd tot maatschappelijke discussies geleid. Dat resulteerde recentelijk in het exportverbod voor stierkalveren. Ook in de pluimveehouderij wordt vooral geboerd met vrouwelijke dieren. Stonden vroeger haantjes nog regelmatig op het menu, inmiddels zijn ze ervan verdwenen. Recente ontwikkelingen, zoals

‘de comeback van het haantje’, laten ons zien dat in die sector weer kansen zijn voor het boeren met ballen.

Boeren met ballen?

In de varkenssector mesten varkensboeren mannelijke dieren als ‘eunuchen’ af. De discussie of biggen, al dan niet verdoofd, van hun zaadballen ontdaan mogen worden, heeft ertoe geleid dat biggen sinds januari 2012 niet meer onverdoofd gecastreerd mogen worden en uiterlijk 2018 stopt castreren helemaal. Mannetjesbiggen (beren) worden gecastreerd omdat de kans bestaat dat het vlees oneetbaar wordt door ‘berengeur’. Dit is een sterke, onaangename geur die vrijkomt bij het verhitten van varkensvlees.

Naar schatting komt berengeur voor bij 5 à 10 procent van de mannelijke slachtvarkens en wordt veroorzaakt door twee stoffen in het vet van deze dieren: androstenon (een mannelijk geslachtshormoon) en skatol (een bijproduct van darmbacteriën).

Opgroeïende Lakenvelder kalveren nog in de kudde



De Ouwendorperhoeve heeft een speciaal berenbos



Worstelt men in de rundveesector met de verantwoorde afzet van stierkalveren, in de varkenssector is het verantwoord slachtrijp maken van biggen een struikelblok. Kansrijke alternatieven worden gezocht in selectie aan de slachtlijn, slachten voor geslachtsrijpe leeftijd, bij inseminatie selecteren op geslacht, genetische selectie en vaccinatie tegen berengeur.

Boeren met ballen!

Terug naar de keukentafel. Om koeien, schapen en geiten te kunnen melken, moeten er met enige regelmaat nakomelingen (kalveren en lammeren) geproduceerd worden. Zonder nakomelingen is er voor het moederdier geen enkele reden om melk te produceren. Geen zuivel zonder vlees. Zo simpel lijkt het te zijn. Heel veel anders is het niet voor onze zeldzame rassen.

Om deze rassen in stand te kunnen houden moeten we met deze rassen fokken. Met deze fokkerij worden vrouwelijke en mannelijke nakomelingen voortgebracht. Voor beide geslachten zal een verantwoorde bestemming gevonden moeten worden. Als we dat niet kunnen, zijn we de titel 'fokker' niet waard.

Daarom maken we ons binnen de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH) zo druk over het creëren van markt, vraag naar (producten van) zeldzame huisdieren en het afstemmen van vraag en aanbod door in gesprek te gaan met consumenten en producenten. Onder de vlag van ZeldzaamLEKKER zoeken wij dan ook naar boeren met lef dus, boeren die problemen niet uit de weg gaan, maar samen met ons op zoek gaan naar oplossingen. Boeren met ballen! Waar kunnen we terecht voor mannenvlees bij onze ZeldzaamLEKKER-produ-

centen? We maken een denkbeeldig rondje langs deze bedrijven. Veehouderij Meyenhorst (Maarsbergen) en ande Nieuwe Dijk (Enumatil) verkopen vlees van geosde Blaarkoprunderen. Vlees van ramlammeren van het Friese Melkschaap wordt verkocht bij de Dikhoeve (Ransdorp) en de Ouwendorperhoeve (Garderen). Erfgoed Bossem (Lattrop-Breklenkamp) en Klein Swormink (Lettele) kunnen u helpen aan ossenvlees van het Brandrode rund.

In de biologische varkenshouderij is immunocastratie door middel van vaccinatie niet toegestaan. De Bonte Bentheimerberden worden, ter voorkoming van berengeur, gecastreerd op de Ouwendorperhoeve en bij Sengersbroek (Heusden Asten). Heideschaapvlees is te koop bij de Herders van Balloo (Balloërveld), Schaapskudde Twente, Schapenheld (Goirle) en Schaapskooi Ottoland. Wie echte Chaamse hanen wil kan terecht bij De Walnoothoeve (Hoeve).

Mannen in de pan

Nel Schellekens van restaurant de Gulle Waard (Winterswijk), dé ambassadrice van ZeldzaamLEKKER en voorvechtster van de-van-kop-tot-kontverwerking serveert mannenvlees. Wie zichzelf en zijn gasten eens lekker culinair verantwoord wil verwennen, zou eens moeten afreizen naar Winterswijk (www.gullewaard.nl). Te ver? Experimenteer dan zelf (zie recept). Deze serie is dit keer thuis aan de keukentafel begonnen. Volgende keer zijn we bij een van de andere ZeldzaamLEKKER-producenten.

Kijk voor meer inspiratie en adressen op de website ZeldzaamLEKKER. U kunt ze bezoeken, onze boeren met ballen! ●



oer-hollandse erfdieren op hun best

Recept: gebakken lamsballen

Lamsballen ontvellen, in de lengte doormidden snijden; ruim met peper en zout bestrooien en door de bloem halen. In een koekenpan het vlees rustig in olijfolie 10 min per kant verhitten tot het gaar is.

Meng goede olijfolie met fijn gesneden verse groene kruiden (peterselie, koriander en/of tijm), peper, zout, beetje citroensap en een vers geperst knoflookteentje. Het vlees in plakjes snijden en serveren op een broodje of toastje met daarop wat kruidenolie (of tomaatensaus). Eet smakelijk!



Volg ZeldzaamLEKKER ook op Twitter en Facebook!

ZeldzaamHuisdier



15