

Fries vlees naar lers voorbeeld



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	**Hans Kerkhof**
plaats	**Akkrum**
ras	**kruisling black angus**
hectare grond	**10**
aantal dieren	**70**
vleesconcept	**Frysk Black Angus**



Met black-angus-kruislingen lijkt ondernemer Hans Kerkhof een gat in de markt te hebben ontdekt. Kalveren gefokt bij Friese melkveehouders, groot geworden en afgemest op Friese bodem, zorgen voor vlees uit de regio. ‘Het is nu nog een streekproduct, maar ik zie kansen om het landelijk uit te rollen.’

TEKST ALICE BOOIJ

Wie van Zwolle naar Leeuwarden over de A32 rijdt, kan het reclamebord in het weiland aan de rand van de snelweg eigenlijk niet missen: ‘Frysk Black Angus’ staat er met grote letters op. Hans Kerkhof (50) uit Akkrum is de eigenaar van de egaal zwartgekleurde dieren en initiatiefnemer van de reclame. ‘Ik krijg telefoontjes van restaurants die vijftig T-bonesteaks bestellen, het loopt eerlijk gezegd storm’, zo vertelt hij op zijn hobbyboerderij, waar een aantal ossen en kalveren in het weiland te bewonderen zijn. ‘Slagers bellen en ook restaurants. Ze willen zich onderscheiden en graag het vlees van de in Friesland gegroeide black angus verkopen.’

Een verklaring voor het succes heeft hij ook. ‘Mensen willen weten waar hun vlees vandaan komt, waar de dieren geboren zijn en wat ze gevreten hebben. “Hier wil



Zuivere black-angus-dieren vragen een sober rantsoen, kruislingen kunnen beter met het Nederlandse gras overweg

ik vlees van", zeggen ze dan.' Bij Kerkhof is dat zichtbaar. 'Daar spelen restaurants en slagers graag op in.' Bovendien staat het vlees van de black angus bekend als heel erg mals en lekker, voegt Kerkhof eraan toe. 'Toch ben ik heel verrast over zoveel positieve reacties.'

Van jongvee naar vleesvee

Het vleesveebedrijf van Kerkhof startte in 2015. Rondom de boerderij, die hij met zijn gezin bewoont, ligt 10 hectare grasland en is een stal aanwezig. Een mooie oppervlakte om jongvee te houden, drachtig te maken en weer te verkopen. Deze bedrijvigheid was een logisch gevolg van het werk dat Kerkhof heeft: hij is mede-eigenaar van sperma-importbedrijf Xsires. Dat verkoopt rietjes van fleckvieh-, brown-swiss- en Noorse roodbonte stieren die gekruist worden met de zwartbonte holsteinmelkkoeien. Kerkhof kocht jarenlang wat kruislingjongvee dat vanuit zijn weiland weer drachtig richting melkveehouders ging, voornamelijk naar Engeland.

'Ging, want op de beruchte datum 2 juli 2015 had ik maar vijf pinken', aldus de ondernemer. 'De maanden ervoor waren er twee vrachtwagens vol jongvee naar Engeland vertrokken.'

Het betekende dat Kerkhof nul fosfaatrechten voor zijn bedrijf kreeg toebedeeld. 'Ja, dat was wel even balen, maar ik heb meteen nagedacht over alternatieven; wat kan ik nog wel als hobbyveehouder?' Fosfaatrechten aankopen zou veel te duur zijn en mais op de hectares grond verbouwen zag hij niet zitten. 'Ik ben een koeienman, en mijn zoon ook, het houden van koeien is ondertussen een familiehobby geworden.'

Dankzij het vele reizen voor zijn werk door Europa kwam Kerkhof in Ierland op het idee om black angus te houden. 'Ik vond het prachtige beesten en had het vlees van de black angus geproefd, heerlijk! Dat moesten we in Nederland ook eten.'

En dus zocht Kerkhof een vrachtwagen vol vee bij elkaar en zette de dieren op transport naar Nederland. 'Allemaal kruislingen', zegt hij. 'De zuivere black angus wordt in onze weilanden snel te vet, die moet een soberder rantsoen hebben.'

De kruislingen kunnen het Nederlandse gras beter omzetten en ze zijn ook nog wat groter van formaat. 'Daarmee zetten ze meer kilo's aan. In Ierland hebben ze een speciale naam voor dit kruislingvlees: "premium" rundvlees. De prijs voor de vleesveehouder ligt hierdoor ongeveer 30 cent per kilo geslacht gewicht hoger.'

Meteen goed aanpakken

De 70 dieren vielen op in de weilanden. Kerkhof kreeg veel positieve reacties, maakte een website en plaatste een bord langs de snelweg. 'In mijn werk ben ik ook veel met marketing bezig', verklaart hij de voortvarende aanpak. 'Ik wil het meteen goed doen.' Het resultaat had hij al vermeld: vele aanvragen volgden. 'Terwijl ik eigenlijk niet goed wist hoe het in zijn werk gaat na het slachten van de dieren.'

In die zoektocht kwam hij slager Wichard van Huisstede uit Dronrijp tegen. 'We werken nu samen, hij belevert de horeca, ik doe de particuliere markt.' Wekelijks slachten ze twee dieren, binnenkort schalen ze op naar vier stuks in de week. De nieuwe lichting 'Frysk Black Angus'-slachtdieren kent zijn oorsprong echter niet meer in Ierland. 'Qua transport sta je eigenlijk met 1-0 achter



De black-angus-kruislingkalveren worden hoornloos geboren

wanneer je dieren uit Ierland haalt. We hebben dus gezocht naar mogelijkheden om de kruislingen hier geboren te laten worden, dat sluit aan bij de wensen van consumenten', redeneert Kerkhof, die natuurlijk zijn contacten bij melkveehouders heeft. Die insemineren hun kruislingmelkkoeien niet met Belgisch witblauwe stieren, maar met black angus.
'Ze brengen niet hetzelfde geld op als de kruislingblauwen – de bespiering is niet zo luxe en de kalveren zijn minder zwaar. Maar we betalen wel 50 euro boven de prijs van de zwartbonten.'
Het voordeel voor de melkveehouder is naast een meerprijs ook het geboortegemak. 'De black-anguskalveren worden gemakkelijker geboren dan de blauwe kruislingkalveren.' Daarbij noemt hij nog een voordeel van black angus: 'Ze zijn genetisch hoornloos. We hoeven de kalveren niet te onthoornen.'

Afmesten voor uniforme kwaliteit

Nu Kerkhof zo'n twee jaar met de dieren werkt, is hij ook enthousiast over hun karakter. 'Het is een supervriendelijk ras. Ze vliegen niet door de wei als ik erbij loop.' Naast het vrouwelijk vee heeft hij ook ossen. 'Die hebben dezelfde vleeskwaliteit als de vrouwelijke dieren en ook hetzelfde rustige karakter.'
Het afmesten gebeurt nog wel in de stal: de laatste zes weken krijgen ze hetzelfde rantsoen met onder andere een beetje mais. 'Het is cruciaal om in die laatste fase de juiste dingen te doen', benadrukt Kerkhof. 'We willen uniforme kwaliteit. Met het afmesten krijgen we bovendien die mooie marmering in het vlees en een klein laagje vet, dat geeft de smaak', aldus Kerkhof, die het werken met zijn vleesvee wel een heel leerproces noemt. 'Ik ben van origine geen vleesveeman, maar heb in 2017 heel veel geleerd.'
Slachtrijp zijn de black-anguskruislingen op een leeftijd van 22 tot 24 maanden. Die lange periode zorgt ervoor dat het vlees een hoge kostprijs heeft, geeft de ondernemer aan. 'Er zit veel geld in de veestapel, het duurt twee jaar voordat je weer wat terugverdient.' Sneller afmesten kan wel, maar dat gaat ten koste van de kwaliteit. 'We pompen ze niet vol met mais en brok, dan krijgen we ruzie met de slager', zegt Kerkhof lachend. 'De dieren groeien langzaam op gras en daarmee krijgt het vlees een supersmaak.'
Binnenkort gaat hij weer naar Ierland en dan gaat hij informatie inwinnen om de keten van de 'Frysk Black Angus' verder te verbeteren. 'We moeten een gecertificeerde gesloten keten hebben zoals in Ierland. Dan behoud je exclusiviteit en dat is belangrijk voor de meerwaarde.' Hij noemt dan bijvoorbeeld het nemen van dna-monsters om een garantie af te geven over de afstamming. 'Om ervan verzekerd te zijn dat het vlees uit minimaal 50 procent black angus bestaat. Je wilt er geen jersey tussen hebben lopen.'

Potentie voor heel Nederland

Eigenlijk is Kerkhof verbaasd dat het avontuur met zijn black angus zo'n vlucht heeft genomen. Maar als hij erover nadenkt, ziet hij nog wel meer kansen voor vleesvee. 'We zijn nu nog een streekproduct, maar ik zie ook wel kansen voor een uitrol in heel Nederland. Hierover lopen momenteel al gesprekken.' Hij noemt daarbij het overschot aan grond op veel bedrijven en voor het houden van vleesvee zijn geen fosfaatrechten nodig. Bovendien vraagt de markt naar vlees dat zijn origine in Nederland heeft. 'Ik denk dat vleesvee nog een grote potentie in Nederland heeft.' Te veel enthousiasme over mooie verdienmodellen tempert hij echter meteen. 'Reken je niet rijk. Je moet een goede afzet hebben voor de black angus. Als ze als slachtvee in het reguliere circuit terechtkomen, ga je als vleesveehouder nat.'
Wanneer hij terugblikt, weet Kerkof dat hij 'wel wat impulsief' in de vleesveehouderij is gestapt. 'In de basis houd ik ze voor de "fun", het is gewoon prachtig vee. Maar dan is het ook wel een beetje sport om van de "Frysk Black Angus" een goedlopend bedrijf te maken.' |