



Nichemarkt voor

Het West-Vlaamse rood ras, dat ooit de Vlaamse velden rood kleurde, is al sterk in populatie afgenomen. Recente inspanningen van de sector en overheid houden de koe op de been. Sinds de erkenning als streekproduct in 2012 zit de vleesverkoop in de lift. Nichemarkten bieden mogelijk redding voor het sterke, eeuwenoude ras.

TEKST JEROM ROZENDAAL

Het robuuste West-Vlaamse rood ras staat stevig op de poten, is schurftbestendig, kalm en kan goed tegen extreme weersomstandigheden. Het heeft een uniform rood lakenkleed, met een eventueel wit bestipte kop, buik of staart. Het typische rode vlees is vetdooraderd en heeft veel smaak.' Aan het woord is Gabriël Deschuymmer, verantwoordelijke van het Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR), dat zich bezighoudt met de instand-

houding van lokale Vlaamse rundveerassen, waaronder het West-Vlaamse rood ras. Deschuymmer vertelt gepassioneerd over het ras dat hem na aan het hart ligt. Een kleine vijftig jaar geleden was een beschrijving van het ras overbodig. Iedereen kende het dier dat het West-Vlaamse landschap domineerde en de groene weiden rood kleurde. Deze koe was het uithangbord van de West-Vlaamse veeteelt en hoorde bij de regio, zoals de Brugse kant. Aan de dominante positie kwam in de jaren



eeuwenoud rood ras

tachtig evenwel een einde. Door specialisatie in de vee-teelt kregen pure melkkoeien en pure vleeskoeien de overhand.

Middeleeuwse schilderijen verklaren historie

De geschiedenis van de West-Vlaamse rode, van oorsprong een dubbeldoelkoe, gaat terug tot de late middeleeuwen. De natuurlijke habitat situeerde zich tussen de bovenlopen van de rivieren de IJzer en de Leie, in het huidige zuiden van West-Vlaanderen en Noordwest-Frankrijk. 'Dit is bepaald aan de hand van oude teksten en schilderijen', legt Deschuymmer uit.

Na de onafhankelijkheid van België in 1830 ontstond er een tweedeling in het ras. De Fransen fokten verder op melkeigenschappen en hieruit kwam de rouges de Flandres voort. Aan Belgische zijde werd het Engelse durhamras ingekruist en kwam het accent iets meer op de vleeseigenschappen te liggen. In 1906 werd de koe in het nieuwe Belgische stamboek opgenomen als rood-Vlaamse ras. Later werd dit het rode ras van West-Vlaanderen.

In 1978 volgde opnieuw een opsplitsing, nadat Vlaamse

fokkers steeds meer vleeskenmerken hadden ingekruist. De dubbeldoelkoe kreeg er in het rassenstamboek een zusje bij: het vleestype.

De daling van de veestapel volgde in de jaren tachtig en negentig. 'Na de introductie van het melkquotum in 1984 stapten veel veehouders van het dubbeldoelras over naar een zuiver melktype', aldus Deschuymmer. Met een jaarlijkse melkopbrengst van 5000 tot 6000 liter kon het West-Vlaamse rode ras niet wedijveren met de holsteins van deze wereld. De meeropbrengst van het vlees bood ook geen uitkomst.

Concurrentie van witblauw

Het vleesras had op zijn beurt erg te lijden onder de opkomst van Belgisch witblauw, dat een hoger slachrendement haalt. Toch kan het rode vleesras met een rendement van 65 procent ook behoorlijk goede cijfers voorleggen. Een geslacht rund weegt tussen de 500 en 600 kg kilo schoon aan de haak.

Daarnaast staat het rode ras erom bekend dat het zeer goed gras kan omzetten in vlees en nauwelijks tot geen bijvoeding behoeft. Het grasaandeel in het rantsoen

▲
Rode koeien op de groene velden van West-Vlaanderen, zoals het vijfhonderd jaar lang was

bepaalt mede de kenmerkende smaak van het vlees. Door de sterke daling van de populatie bij verschillende Vlaamse veerassen gingen bij de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (het huidige CRV) de alarmbellen rinkelen. In 1997 werd het SDVR opgericht om het behoud van de genetica van de inheemse veerassen veilig te stellen. 'Het voortbestaan van het zuivere ras was op een gegeven moment in gevaar', vertelt Deschuymmer.

Subsidieregeling voor behoud

Ook de overheid trok zich het lot van de Vlaamse rassen aan. In het kader van behoud van de genetische diversiteit werd in 2002 een subsidieregeling ingesteld om de verschillende rassen tegen uitsterven te beschermen. 'De genen kunnen in de toekomst nog van pas komen om bepaalde eigenschappen in te kruisen', verklaart Deschuymmer. Zo zijn bepaalde eigenschappen van het rode ras ook nu al gewild. De groei, het zeer goede beenwerk en de hoge mate van schurftbestendigheid verleidt sommige fokkers van Belgisch witblauw om met het West-Vlaamse rode ras in te kruisen.

De Europese regeling van 2002 voor het rode ras voorziet in een subsidie van 150 euro per jaar voor ieder vrouwelijk dier ouder dan zes maanden. Voor een mpr-koe krijgt de veehouder nog eens 25 euro extra. CRV heeft momenteel elf ki-stieren van het dubbeldoeltype in haar catalogus staan en zeven stieren van het vleestype.

Door de subsidieregelingen en inspanningen van SDVR steeg het aantal geregistreerde rode koeien. Belangrijk hierbij was ook de verruimingsactie in 2009. Met instemming van de overheid keurde een werkgroep van het SDVR bij boerenbedrijven koeien op basis van hun uiterlijke kenmerken. 636 koeien werden op deze wijze fenotypisch gekeurd en geregistreerd. Anno 2019 telt het stamboek van het West-Vlaamse rood ras zo'n 300 dubbeldoelkoeien en 1000 koeien van het vleestype.

Voor de positie van het dubbeldoeltype staat nog steeds erg onder druk. Slechts een handjevol bedrijven houden zich bezig met de professionele fokkerij. 'Veel van de overgebleven boeren zijn al op leeftijd. Het voortbestaan zal afhangen van de beslissing van jonge veehouders om ermee te starten', stelt Carlos Scharlaken. Scharlaken melkt een koppel West-Vlaamse dubbeldoelkoeien en zweert bij het dier. 'De koe is enorm makke-



Er staan 1000 rode vleeskoeien geregistreerd in België en 300 van het dubbeldoeltype

lijk te houden en haalt een zeer hoge vleesopbrengst uit gras', somt hij een aantal voordelen op.

Nichemarkt kan redding bieden

Doordat de koe niet op het scherp van de snede produceert, is het gezonder en liggen de dierenartskosten ook behoorlijk lager. 'Een renner die aan de ronde van Frankrijk meedoet, moet zich veel beter voorbereiden dan iemand die een stukje gaat fietsen', vergelijkt Scharlaken. Hij stelt dat de dubbeldoelkoe beduidend minder antibiotica behoeft. Ook het percentage keizersnedes ligt

De rode veestapel
van Filip
Vandoorne



met 10 procent laag. De kalveren van het vleestype komen met keizerssneede ter wereld. Ondanks de netelige positie zien Scharlaken en ook de vleessector wel degelijk een toekomst voor het West-Vlaamse rode ras, vooral als nicheproduct. 'Bijvoorbeeld in het biologische circuit', zegt Scharlaken. Volgens de Nederlandse slager Frans Kaijser uit Maartensdijk is er steeds meer vraag naar lokaal geproduceerd vlees. 'Het rode ras is authentiek, in zijn natuurlijke omgeving opgegroeid en heeft een rijke historie. Het rode ras heeft een verhaal en er is steeds meer vraag naar dit verhaal.'

De zoektocht naar een authentieke koe die in zijn natuurlijke habitat wordt gehouden, bracht Kaijser een aantal jaren geleden bij het rode ras. 'In Nederland heb je nauwelijks vleestypische dubbeldoelkoeien, laat staan traditioneel, lokaal vee', verklaart hij. De Nederlandse slager gaat vooral voor het dubbeldoeltype. 'Dit vlees is dooraderd met vetvezels. Hierdoor heeft het veel smaak.' Kaijser slacht zo'n 40 tot 50 dubbeldoelkoeien op jaarbasis. 'Ik zou best meer willen afnemen, maar er is zeer weinig aanbod.'

De groeiende interesse voor vlees van het West-Vlaamse rood ras kan deels verklaard worden door de erkenning van het vlees als streekproduct. Dankzij een lobby van de SDVR werd het dieprode vlees in 2012 door de Vlaamse overheid erkend als Vlaams Streekproduct en mag het het label van streekproduct dragen. Dit heeft de veeboeren veel goeds gedaan, vindt Scharlaken. De Vlaming stelt dat hij nu tot 10 procent meer voor zijn vlees krijgt. 'Vooral in een markt waarin de prijzen erg onder druk staan, doet het label veel.'

Naamsmisbruik van streekproduct

Veehouder en veehandelaar Jan Dobbelaere beaamt dat het rode vlees populair is. Beenhouwers uit West-Vlaanderen pakken uit met het vlees in reclamefolders en weten de weg naar Dobbelaere te vinden. Dobbelaere, die sinds een aantal jaren koeien van het rode Vlaamse ras houdt, baat ook een restaurant uit. Hij merkt ook hier interesse bij de klanten voor het lokale vlees. 'Er zijn speciaal mensen die naar het restaurant komen voor een côte à l'os van het West-Vlaamse rood.'

Na de erkenning van streekproduct wordt er veel misbruik van de naam gemaakt, aldus de betrokkenen.



Gabriël Deschuymmer:

'De genen kunnen in de toekomst nog van pas komen om bepaalde eigenschappen in te kruisen'

Soms wordt rundvlees in de winkel aangeboden als vlees van het rode ras, maar komt het van een ander ras. 'De naam wordt te pas en te onpas gebruikt', beaamt Jan Martens, voorzitter van Steunpunt Levend Erfgoed. Zijn organisatie zet zich uit culturele beweegredenen in voor het behoud van Vlaamse dubbeldoelrassen. 'Net zoals we kerken en kastelen voor het nageslacht veiligstellen, moeten we dat voor typisch Vlaamse rundersoorten ook doen', aldus Martens.

Om misbruik van de geregistreerde benaming tegen te gaan, werkt SDVR mee aan de invoering van de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB), een Europese verordening die streekproducten bescherming biedt tegen namaak. 'Het dossier is zo goed als afgerond en zal tegen volgend jaar officieel door de Europese Commissie geregistreerd worden als BOB', vertelt Deschuymmer. 'Bijgevolg zal de Federale Overheidsdienst Economie controles uitvoeren op de naleving van het gebruik van de merknaam zoals vermeld in het productdossier.' Niet alleen op de vleesmarkt gloort er volgens betrokkenen hoop aan de horizon voor het streekrundvee van het West-Vlaams rood. Ook zouden de traditionele West-Vlaamse koeien perfect ingezet kunnen worden voor natuurbehoud door de spaarzame natuurgebieden in West-Vlaanderen te begrazen. Rode West-Vlaamse koeien op groene West-Vlaamse weiden: zoals het ooit begon. |



Samenvatting

- Het eeuwenoude rode ras van West-Vlaanderen dat ooit het lokale landschap domineerde, is sterk in volume teruggedrongen.
- Nog vier tot vijf bedrijven fokken het dubbeldoeltype. Van de vleestypes zijn er meer fokkers en dieren.
- Mede dankzij initiatieven van het Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR) is de aandacht voor het ras toegenomen.
- Erkenning van het rode vlees als streekproduct heeft de interesse aangewakkerd. De nichemarkt van lokaal geproduceerd, biologisch vlees kan een comeback van het dier betekenen. Ook andere nichemarkten, zoals natuurgebiedbegrazing, bieden mogelijk redding.