

Goed verhaal bracht rendabiliteit met **West-Vlaams rood**



De West-Vlaamse rode koeien vormen al decennialang een vertrouwd beeld rondom de hoeve van Filip Van Doorne. Het ras en het vlees ervan hebben in de regio de laatste jaren flink aan populariteit gewonnen.

De koeien en ossen van het Wingense bedrijf vinden makkelijk afzet.

TEKST WIM VEULEMANS

Rondom de bedrijfsgebouwen van het vleesveebedrijf van Filip Van Doorne in Wingene vallen de mooi roodgekleurde koeien op, grazend in de weide. Dit bedrijf is volledig bevolkt met runderen van het West-Vlaamse rood ras, allemaal van het vleestype. Eén enkele witblauwe onderbreekt nog de hegemonie van de rode vleeskoeien. Filip is de derde generatie op het bedrijf, dat met de typische West-Vlaamse dieren werkt, ongeveer twaalf jaar geleden nam hij het ouderlijk bedrijf over. Daarnaast bleef hij wel steeds buitenshuis en fulltime werken.

Geleidelijke overschakeling naar vlees

‘Mijn grootvader had al West-Vlaams rood, alleen waren het toen vooral dieren van het dubbeldoeltype. Hij en



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaar	Filip Van Doorne (47)
plaats	Wingene
veestapel	140 runderen, West-Vlaams rood vleestype
grondgebruik	35 ha land (grasland, snijmais, voederbieten, aardappelen, wortelen)
extra	werkt buitenshuis als IT'er (software-ontwikkeling)



het vleestype', verduidelijkt Filip. 'Bij een aantal dieren zie je nog wel dat ze qua uiterlijk wat meer neigen naar dat dubbeldoeltype, maar bij hun nakomelingen is dat niet meer te merken.'

De vleesveehouder praat nuchter over zijn West-Vlaamse roden, maar de passie voor zijn dieren is nooit ver weg in zijn betoog. Ondanks dat er nooit dieren van een ander ras, op een enkele witblauwe na, op het bedrijf hebben gelopen, meent Filip dat de dieren toch net wat anders zijn dan de witblauwen. 'Ze zijn vooral langer, goed in de rug, maar ook wat minder in de achterhand. Maar vooral zijn ze sterk en hebben ze feilloos en fijn beenwerk. Ook schurft kennen we niet op het bedrijf.'

Ras heeft goed verhaal

Het Wingense vleesveebedrijf werkt volledig gesloten. De koeien worden na maximaal drie kalvingen afgemest, ze hebben dan een leeftijd van maximaal zes jaar en een gewicht van minimaal 825 kilogram. Ook de stieren, weliswaar als ossen, worden door Filip afgemest. 'De stiertjes worden door de dierenarts op een leeftijd van acht tot elf maanden gecastreerd. Daarna gaan ze de weide op en worden ze rustig opgefokt. Op een leeftijd van maximaal 2,5 jaar oud worden ze dan verkocht. Ze wegen dan ongeveer 850 à 900 kilogram'. De vleesveehouder werkt voor de afzet van zijn koeien en ossen samen met verschillende handelaren en vleesgrossiers. De afzet van zijn dieren, zowel koeien als ossen, loopt momenteel vrij vlot, aldus Filip. 'Sinds de introductie van de erkenning van West-Vlaams rood als streekproduct heb ik de prijs zien aantrekken', verduidelijkt hij. 'Er is een duidelijke vraag vanuit de markt naar onze dieren en het vlees. De prijs die ik voor de dieren op voet krijg, varieert natuurlijk naargelang de kwaliteit van het dier. Maar de roden doen, ondanks hun mindere achterhand, zeker niet onder voor andere rassen, rekening houdend met het beperkte aanbod van slachtvee.' Voor de populariteit van het West-Vlaams rood heeft Filip een duidelijke verklaring: 'Het ras heeft een goed verhaal naar de consument en dat verhaal wordt steeds

mijn ouders hebben altijd nog de koeien gemolken', vertelt Filip. Een vijftien jaar geleden werd de omschakeling naar het vleestype gemaakt. De jongste generatie op het bedrijf zag immers meer rendement in het vleestype, vooral door de erkenning als streekproduct. Geleidelijk aan werd er overgeschakeld, de dubbeldoelkoeien werden steeds met een ki-stier van het vleestype geïnsemineerd. 'Er was geen andere optie dan het zo te doen', vertelt Filip. 'Vrouwelijke dieren aankopen was, en is nog steeds, niet mogelijk. Fokmateriaal is gewoon niet beschikbaar.'

Het melken van de dieren werd stelselmatig afgebouwd, waarbij op het laatst de melk enkel nog voor de kalveren was. En zo verdwenen de dubbeldoeldieren uit de stal. 'Ondertussen is onze veestapel al honderd procent van

duidelijk gecommuniceerd door diegenen die het vlees verkopen, maar ook door de erkenning als streekproduct.' Ook het gegeven dat het vlees wat meer dooraderd is, verklaart volgens Filip deels het succes.

Sober voeren

De dieren op het bedrijf krijgen ruim de tijd om uit te groeien, zonder dat ze geforceerd worden met grotere hoeveelheden voer. Het rantsoen voor de dieren is vrij eenvoudig. Graskuil vormt de hoofdbrok, aangevuld met mais en voederbieten. 'Enkel bij het afmesten, een periode van ongeveer twee- à tweeënhalve maand, krijgen ze een speciale brok die op maat is uitgewerkt voor de West-Vlaamse roden.' Indien beschikbaar, vult Filip het afmestrantsoen ook nog aan met maismeel. Dit laatste is er, net als de speciale afmestbrok, op gericht de kwaliteiten van het ras naar boven te brengen en een mooi dooraderd stukje vlees af te leveren.

Die eenvoudige manier van houden begint voor de vleesveehouder al bij de opfok. Na de geboorte en het verstrekken van de biest schakelt hij over op melkpoeder. Zuigen heeft hij de kalveren nooit laten doen. 'Ik doe het voor het gemak en vooral meen ik dat drinkende kalveren makker en makkelijker hanteerbaar zijn.'

Elke zomer gaan alle dieren de weide op, ook het jongvee en de ossen. Hiervoor beschikt het bedrijf over verschillende weiden, gelegen in de nabijheid van het bedrijf. Die weideperiode is voor de vleesveehouder belangrijk om de kwaliteiten van het ras maximaal te benutten. In het begin is bijvoederen, ook voor de ossen en het jongvee, niet meteen nodig. Maar in augustus begint Filip toch bij te voeren op de weide.

Voldoende genetische ruimte

Ondanks de rustige en sobere opfok slaagt het vleesveebedrijf erin om de vaarzen voor het eerst te laten kalven op een leeftijd van ongeveer 24 tot 27 maanden. Daarna

moeten de dieren elk jaar een kalf geven, waar het overgrote deel goed in slaagt. 'Omdat we voldoende jongvee hebben, kunnen we streng zijn in de selectie. Geen kalf betekent dan ook afmest.' Die grotere selectieruimte komt ook doordat het bedrijf geen dieren voor de fokkerij verkoopt. 'Net als nagenoeg alle andere vleesveebedrijven met het rood vleesras', vult Filip meteen aan. Alle dieren worden via ki geïnsemineerd. Filip maakt daarbij zijn selectie uit het aanbod van het Studie- en Documentatiecentrum voor Vlaamse Rassen (SDVR). Voor Filip heeft ki een aantal grote voordelen. 'Ik weet wanneer een koe geïnsemineerd is en dus ook wanneer ze ongeveer zal kalven. En vooral: ik heb meer selectieruimte dan wanneer ik met een stier werk'. Desondanks heeft het bedrijf toch wat rietjes laten maken van een eigen stier. 'De stier had niet alleen de goede genen, hij was ook nog eens mooi en fijn gebouwd.'

Ondanks het beperkte aantal dieren van het ras – een kleine duizend geregistreerde dieren in Vlaanderen – maakt Filip zich niet meteen zorgen over een beperktere selectieruimte. 'Momenteel zit er nog meer dan voldoende genetisch verschil tussen de verschillende stieren in het aanbod van SDVR. Zo zijn er nu twee stieren die ik zonder enige zorg nog kan inzetten.' Voor de vleesveehouder is inkruisen met andere rassen dan ook niet meteen een noodzakelijke optie. 'Bovendien beschikt SDVR nog over sperma van de oude generatie stieren. Af en toe wordt met dat sperma een koe geïnsemineerd in de hoop dat dit een mooie stier kan opleveren. Op die manier houden we het ras mee in stand.'

Keuringen met West-Vlaams rood zijn er niet meer, maar één keer per jaar trekt Filip met een koe en twee kalveren erop uit. 'Elk jaar organiseren ze in Oostende tijdens het eerste weekend van september een markt van streekproducten. Met het West-Vlaams rood ras zijn we dan ook steeds aanwezig om ons ras als steekproduct te promoten. Het is een prachtig gebeuren.' |

De rode koeien tonen veel lengte en een sterke rug

