

Het Toscaanse vleesras Chianina is bekend als het grootste rund ter wereld en is populair vanwege de smaak en de gezonde eigenschappen van het vlees. René de Groot raakte verslingerd aan de Chianina en ziet een gat in de markt voor het Toscaanse vleesras in Limburg.

Groot, een witte vacht met een donker gepigmenteerde huid, dat is de Chianina. Het vleesras ontleent zijn naam aan de Val di Chiana, een vallei in het Italiaanse Toscane, waar de Chianina zijn oorsprong vindt. Behalve een van de oudste rassen is de Chianina het grootste rund van de wereld. 'Een volwassen stier kan een schouderhoogte van twee meter bereiken. Het gewicht is dan ongeveer 1700 kilogram. Volwassen koeien wegen 900 tot 1000 kilogram', vertelt René de Groot (37). Samen met zijn vrouw Veronique (33) en haar ouders Pierre (61) en Annelies (56) Weusten bouwt hij in het Zuid-Limburgse Valkenburg aan het eerste Nederlandse

mer van 2004 importeerde De Groot de eerste tien Chianina's. Dit voorjaar komen vanuit Italië nog vier dieren over, het streven is via eigen aanwas te groeien naar zeventig tot tachtig dieren. Door de grote vraag waren de prijzen niet kinderachtig: 'Voor pinken betaalden we 3500 euro, een kalfje kost gemiddeld 2000 euro. Italianen willen de dieren niet verhandelen, want verkoop voor de slacht is voor hen lucratiever dan gebruiksvee.' In Toscane ligt Chianinavlees apart in de schappen. Voor gehakt bedraagt de prijs twaalf euro, runderlappen (mager braadvlees) kosten twintig euro. De gebroeders Capelli verkopen het Chianinavlees in



René de Groot met schoonvader Pierre Weusten: 'Ik benader het vleesveebedrijf net als mijn steenhouwerij'

voedsel scherper op hun portemonnee.' Toch ziet René ook in Nederland mogelijkheden om 'herkenbaar' vlees te verkopen: 'Het gaat erom hoe je een product in de markt zet; ik zie bijvoorbeeld een etiket voor me als "Toscane in Limburg".' De Groot bruist van de ideeën om het vlees te verkopen. Zo wil hij het, net als zijn stenen, promoten via internet

(www.chianina.nl) en denkt hij erover een informatiecentrum te bouwen, vóór in de stal. 'Veel boeren geven het verkopen uit handen, maar dat kun je beter zelf doen. Internet is er een uitstekend medium voor.' De Groot gaat het vlees aan huis verkopen in pakketten van 15 tot 20 kilo voor een prijs van zo'n acht euro per kilo. Daarnaast wil hij het vlees aanbieden aan restaurants.

Een Chianina kan het ideale slachtgewicht van 650 á 700 kg na 16 tot 18 maanden groei bereiken, bij groeipieken van 2 kg per dag. Na het slachten blijft er 64 tot 65 procent over (warmkarkasgewicht). Hiervan is 80 tot 83 procent verkoopbaar vlees, het ras slacht volgens De Groot slechts 17 tot 20 procent vet en botten in.

Authentiek

René steekt zijn energie dit jaar in het uitbreiden van de veestapel. Via de Italiaanse fokkerij- en stamboekorganisatie Anabic betreft hij officieel gecertificeerde dieren. Het belangrijkste criterium is volgens

hem de 'Cow Selection Index', die een samengesteld oordeel geeft van formaat, spierontwikkeling en exterieur. 'Een index van honderd geldt als gemiddeld, de runderen worden vanaf vijftien maanden gekeurd. Aan runderen jonger dan vijftien maanden kent Anabic een index toe op basis van ouderinformatie. We kopen enkel dieren met een index van ruim boven de honderd', stelt René, die door de goede banden met Anabic intussen ook Nederlands contactpersoon is om Chianinasperma te distribueren.

Op dit moment lopen er nog overwegend Holsteinrunderen in de stallen, maar dat aandeel zal stap voor stap slinken. Schoonvader Weusten heeft tot nu toe 60.000 kg melkquotum verkocht van de oorspronkelijke 400.000 kg. Het tiental Chianina's in de ligboxenstal van Weusten en De Groot tekent schril af tegen het zwartbont getinte gezelschap. 'Zijn het geen mooie dieren? De Italianen zijn erin geslaagd het ras authentiek te houden. Het is het oudste ras ter wereld; vier eeuwen voor Chris-

tus werd de Chianina in Italië al als trek-dier gehouden.' Volgens De Groot dankt het ras daaraan zijn sterke beengestel; vroeger moesten de dieren lange loopafstanden afleggen naar water. Daarnaast noemt hij het afkalfgemak als sterke eigenschap.

Potstal

Echte nadelen heeft het ras niet volgens René. De schouderhoogte die voor volwassen koeien tot 1,80 meter kan reiken, is niet praktisch in de voor melkvee ingerichte ligboxenstal. Maar die hindernis is ondervangen: 'De vergunning voor een nieuwe potstal ligt al in de kast.'

En al is het ras erg laat geslachtsrijp – voor de 22 maanden worden ze niet gedekt – voor Weusten is de langere opfokperiode geen bezwaar: 'Als ik de melkveetak verder afbouw, moet er toch een bestemming komen voor 36 hectare gras- en maisland.'

Tijmen van Zessen

Chianinafokker René de Groot bruist van ideeën voor vermarkting vlees van Italiaanse reuzen

'Ik ben geen boer, maar verkoper'

vleesveebedrijf dat zuivere Chianina's fokt.

Veronique is fiscaal juriste en René runt naast het vleesveebedrijf een steenhouwerij in Maastricht. Toch heeft hij zijn zinnen gezet op een boerderij met vleesvee. 'Ik raakte verslingerd aan de Chianina door mijn Italiaanse collega, Marco Dazzi. Hij attendeerde ons tijdens een vakantie in Toscane op dit Italiaanse vleesras. Een bezoek aan het Chianinabedrijf van de gebroeders Capelli in Badia Pavese overtuigde me van de kwaliteit van het ras', zegt René, terwijl hij zijn laptop openklapt om de foto's te laten zien.

Toscane in Limburg

René's ontdekking van de Chianina's viel samen met het moment dat zijn schoonvader Pierre Weusten overwoog om het melkveebedrijf af te bouwen. Op dit moment huisvest de ligboxenstal in Valkenburg nog zestig melkkoeien. Vanaf de zo-

pakketten van dertig kilo voor de prijs van twaalf euro per kilo. De vraag naar de pakketten is zo groot, dat er voor het vlees een levertijd is van drieënhalve maand. Ondanks de forse vee prijzen ziet René het als een uitdaging om op termijn een winstgevend bedrijf te ontwikkelen. 'Natuurlijk hebben we te maken met opstartkosten en zullen er posten zijn die we niet hadden voorzien, maar in wezen benader ik het bedrijf net als mijn steenhouwerij. Ik ben geen boer, maar verkoper. Chianinavlees is beroemd om zijn excellente smaak, de voedingswaarde en een zeer laag cholesterolgehalte', stelt René. 'Een Mercedes kost ook meer dan een Lada. Bovendien draait eten om emotie. Italianen zijn daar heel gevoelig voor, Nederlanders zijn nuchter en letten bij het kopen van

Zuivere Chianina's in Zuid-Limburg. Van links naar rechts: Patagonia, Pratolina, Piacenza en Palla

