

Het Limousinhof in het Zeeuwse Biervliet kreeg vorig jaar voor achttien dieren een exterieurscore van 85 punten en meer. Eigenaars Eddy en Lieve Claeyls zijn selfmade fokkers en vaste bezoekers van Franse keuringen. Daar halen ze ook de 'mosterd' voor hun fokkerij.

Op het Limousinhof te Biervliet, langs de toeristische Krekenroute, treffen wandelaars en fietsers op de dijken en de lagere weilanden Zeeuws limousinkwaliteitsvlees aan. De fok- en vleesboerderij van Eddy (55) en Lieve (57) Claeyls kreeg vorig jaar bij de exterieurkeuring 85 punten en meer voor niet minder dan achttien vaarzen. Hiermee behoren ze tot de topfokkers van limousinminnend Nederland. 'Excellente dieren bezitten we op papier niet', zegt Eddy Claeyls. 'Daarvoor moet je oudere dieren laten herkeuren. Stieren op de ki hebben we evenmin. Ik ga mezelf niet beconcurreren.'

Gepaste vragen stellen

Het echtpaar Claeyls houdt 75 moederdieren aan op 20 hectare maai- en grasland en 60 hectare natuurgebied. Daarnaast verbouwen ze ook nog 40 hectare tarwe, suikerbieten, gerst, mais en cichorei en bezitten ze een hoeveslagerij. De eerste limousins, drie kalveren, deden hun intrede op het bedrijf begin jaren tachtig. Later volgde nog wat fokvee, waaronder Tarentelle, een dochter van Lauréat, die het echtpaar aankocht bij Frans Dobbelaere uit IJzendijke.

Na hun eerste bezoek aan een lokale li-

mousinkeuring keerde het echtpaar terug met de overtuiging dat hun vee 'beter' was en besloot daarom het jaar daarop zelf deel te nemen. 'We keerden naar huis terug met vijf bekeraars,' vertelt Eddy Claeyls, 'het hek was van de dam.' Vorig jaar nog won het Limousinhof een kampioenstitel bij de vaarzen tijdens de nationale keuring in Putten met Anneke (v. Sander) en bij de jonge stieren met Bacchus (v. Neuf). Met een groep afstammelingen van Harfondru (v. Bouffon) bezette het bedrijf de eerste plek tijdens de keuring van de bedrijfspgroepen. 'Eén titel hebben we nog niet binnengehaald, die van kampioenskoe. De rest hebben we al gehad.'

Eddy en Lieve Claeyls zijn wat men kan noemen selfmade fokkers. 'Van onze ouders hebben we het geen van beiden meegekregen', zegt de veehouder. 'Oorspronkelijk droomde ik ervan om bizons



Eddy en Lieve Claeyls: 'Fokkerij is een verhaal zonder einde'

te houden.' Het echtpaar Claeyls gaat met de regelmaat van de klok de Franse keuringen af. Daar halen ze ook de 'mosterd' voor hun fokkerij. 'Wij zijn steevast een dag voor de keuringen al ter plaatse. Dan zie je aan de dieren bij aankomst gelijk de min- en pluspunten. En je kan veel leren door de gepaste vragen te stellen. Maar ik heb nog nooit iemand gevraagd welke stier ik moest gebruiken.'

Tarentelle is inmiddels uitgegroeid tot de stammoeder van het bedrijf. Van haar heeft het Limousinhof dertien kalveren gehad. Liona en Mirage, twee van haar dochters, lopen nog steeds op het bedrijf. Tarentelle is ook de moeder van de preferente koe Evita, waarvan onlangs op de LCO-veiling nog een kleinzoon is geveild. De stier Harfondru, een volle broer van

de bekende Franse ki-stier Ecu, kochten ze samen met Alex de Dobbelaere in Frankrijk aan op vijfjarige leeftijd. De bedoeling was om de stier drie jaar aan te houden en daarna te exporteren naar Denemarken. Maar het lot besliste anders. De stier werd na een jaar dekdiens dood aangetroffen. Oorzaak onbekend. 'Het is niet altijd zonnenschijn', zucht Eddy Claeyls. 'Daarom is fokkerij ook een verhaal zonder einde.'

Vijf keizersneden in dertig jaar

Bij de vaarzen op het Limousinhof wordt ki toegepast. Mas du Clo, Neuf, Pacha, Navarin en Parisien stonden afgelopen tijd op het inseminatielijstje. De koeien krijgen een dekstier. Op het moment lopen er vier verschillende dekstieren bij de koeienkoppels, waaronder de Franse stier Archibeau (v. Omar). Archibeau kreeg 85 punten voor ontwikkeling, 89 punten voor bespieren en 85 punten voor algemeen voorkomen. 'Om de paar jaar kopen we twee dekstieren aan', legt Claeyls uit. 'Veelal in Frankrijk, soms ook in Nederland, zoals Sander, de vader van een vijftal zeer goed gepunte dieren. Sander, een zoon Ninas, kochten we bij Theo de Winter aan. In Frankrijk volgen we twee stelregels: nooit kopen in va-

kantiestemming en nooit kampioenen kopen. De ervaring van buitenlandse collega's leert dat je anders altijd bij de baard wordt genomen.'

Het limousintype dat Eddy en Lieve Claeyls voor ogen houden in hun fokkerij is het mixte vleestype. 'Wij waren een van de eersten die zelf vlees gingen vermarkten met het ondereind van de veestapel. Na een paar jaren kwamen we erachter dat er te weinig vlees aan de karkassen zat. Wij zijn daarom geëvolueerd van het type elevage, waarin hoogte-maat en lengte primeerde, naar het mixte vleestype met de nadruk op breedte en bespieren.'

Het echtpaar geeft in de marge aan dat zij ter gelegenheid van de nationale keuring in Frankrijk daarom nu ook liever de rubrieken met slachtdieren volgen. 'In Nederland en Frankrijk roept men al vlug dat het mixte type het ideale is. Maar eigenlijk heb je dan nog te veel been en te weinig luxe vlees.'

Om de zaken financieel rond te krijgen moet er kwaliteitsvlees geproduceerd worden, is de stellige overtuiging. 'Dat is een karkaskwaliteit U+. Niks meer, maar ook niks minder.' Over een grotere kans op keizersneden is het echtpaar gauw uitgepraat: 'In dertig jaar fokkerij heb-

ben wij nog maar vijf keizersneden gehad, waarvan er twee vermeden hadden kunnen worden.'

Verder houden Eddy en Lieve Claeyls fijn beenwerk en een goed karakter standaard in gedachten. 'Het beenwerk moet fijn zijn. Grof beenwerk maakt bij ons geen kans. En het karakter moet goed zijn. Een dier moet zich geven.'

Zelf slachten goede leerschool

De afzet van het limousinvlees organiseert het Limousinhof op verschillende manieren. De stierkalveren die niet in aanmerking komen als fokvee verkopen de fokkers als broutard. Reformekoeien vinden hun weg naar het bord van de consument via Vion. Verder slachten de veehouders elke maand een jonge koe voor de vleesverkoop aan huis. Ze verkopen het vlees zowel in detail als in pakketten, naast enkele streekproducten. De verkoop aan huis levert in de huidige omstandigheden een welkome aanvulling op het inkomen.

'De verkoop van fokvee is momenteel een flauw geval', zegt Eddy Claeyls afsluitend bij een glaasje limousinstierenlikeur. 'Fokvee moet goed betaald worden of ik slacht ze. Vleesverkoop aan huis is arbeidsintensief, dat wel, maar zelf slachten daar leer je uit. Als het karkas van het slachthuis terugkeert, kijken we meteen naar de lende en de ossenhaas. Dat zijn goede parameters om de kwaliteit van je fokkerij te beoordelen. Vlees is niet zomaar vlees.'

Guy Nantier

Lende en ossenhaas leidend bij limousintopfokker Claeyls

Selfmade fokker

