

# *Fries levend erfgoed*

## *Perspectief voor de toekomst*

Friese dierrassen



# Wurkferbân Fryske Rassen Werkverband Friese Rassen

Dit is een uitgave van Stichting Werkverband Friese Rassen.

Samenstelling en tekst : Johannes Spyksma

Foto's, voor zover niet anders vermeld: Hinke Fiona Cnossen

Grafische verzorging: STIP, Leeuwarden, [www.stipwerk.nl](http://www.stipwerk.nl)

## **Bestuur**

Het bestuur van de 'Stichting Werkverband Friese Rassen' bestaat uit:

Frits Doornenbal – Nijelamer  
Douwe Kiestra – Niekerk  
Anne Meinema – Wolvega  
Johannes Spyksma – Sumar  
Anny van der Velde – Oudega  
Joris Viëtor – Peins  
Pat Zijlstra - Eastermar

Secretariaat: Heerenweg 26, 9262 SG Sumar

E-mail: [info@werkverband-frieserassen.nl](mailto:info@werkverband-frieserassen.nl)

Deze brochure kan gratis via bovenstaand e-mail adres of via het secretariaatsadres worden besteld.

Zie voor meer informatie: [www.werkverband-frieserassen.nl](http://www.werkverband-frieserassen.nl)

Deze brochure kwam tot stand in samenwerking met en gefinancierd door de Stichting Zeldzame Huisdierrassen te Lelystad.

## Inleiding

Fryslân is vanouds een landbouwprovincie. Mede daardoor is de provincie bekend geworden door haar dierrassen. Het zijn er negen.

Het meest bekend is het Friese paard. Het werd veel gebruikt als trekdier, vandaag heeft het op veel plekken in de wereld een sportieve en recreatieve betekenis.

Het uit Amerika geïmporteerde Holstein-Friesian-ras is in de plaats gekomen van de Friese koeienrassen: de Friese Roodbonte en de Fries-Hollandse Zwartbonte. Het zijn dubbeldoelkoeien, geschikt om er melk en vlees mee te produceren.

Mensen die trots zijn op de rassen hebben er gelukkig voor gezorgd dat ook nu de rassen nog bestaan.

Bij het 'Frysk Melkskieppestamboek' staan ruim achtduizend ingeschreven. Het rond 1925 door een tweetal Friese boeren gefokte Zwartblesschaap is ook veilig gesteld.

Hoewel sommige variëteiten van de Friese hoenders door te kleine aantallen gevaar lopen, zijn er genoeg exemplaren van de twaalf erkende kleurslagen om ze te laten voort bestaan.

Bij de beide Friese hondenrassen staat de Stabij er gunstig voor, de liefhebbers van de Wetterhûn moeten het doen met een veel kleiner aantal.

Dan is er nog de Landgeit. Weliswaar geen Fries ras, maar omdat het in Fryslân veel voorkwam, wordt het toch tot de Friese dierrassen gerekend.

Voor het voortbestaan van de Friese dierrassen is het van belang dat ze op meer plekken worden gehouden en worden ingezet.

In deze op initiatief van het 'Werkverband Friese Rassen' en de 'Stichting Zeldzame Huisdierrassen' samengestelde brochure staan voorbeelden hoe de Friese dierrassen op diverse locaties voorkomen.

We hopen hobbyisten, eigenaren van cultuurtoeristische voorzieningen, landgoederen en historische boerderijen ertoe te bewegen de voorbeelden die we tonen na te volgen. Om die reden wordt de brochure ook verspreid onder beheerders van kinder- en zorgboerderijen, gemeenten, initiatiefnemers van dorps- en wijkprojecten en beheerders van natuurterreinen.

Uiteraard wordt ook aandacht besteed aan de mogelijkheden om van Friese dierrassen afkomstige producten te vermarkten. Recepten, zoals in het laatste deel beschreven, kunnen daarbij helpen.

Stichting Zeldzame Huisdierrassen: Nonja Remijn - projectleider

Stichting Werkverband Friese Rassen: Anny van der Velde - voorzitter

## Inhoudsopgave

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| <a href="#">Het Friese paard</a>                           | 6  |
| <a href="#">Gerda Veenje</a>                               | 7  |
| <a href="#">Fries-Hollandse Zwartbonte</a>                 | 8  |
| <a href="#">Jan Hoekman</a>                                | 9  |
| <a href="#">Friese Roodbonte</a>                           | 10 |
| <a href="#">Siebe Reitsma</a>                              | 11 |
| <a href="#">Friese Melkschaap</a>                          | 12 |
| <a href="#">Baukje Porte</a>                               | 13 |
| <a href="#">Zwartbles</a>                                  | 14 |
| <a href="#">Jan Noordenbos</a>                             | 15 |
| <a href="#">Friese Hoenders</a>                            | 16 |
| <a href="#">Pieter Nicolai</a>                             | 17 |
| <a href="#">Stabij</a>                                     | 18 |
| <a href="#">Hendrik van der Meer</a>                       | 19 |
| <a href="#">Wetterhûn</a>                                  | 20 |
| <a href="#">Sjoerd Riemersma</a>                           | 21 |
| <a href="#">Landgeit</a>                                   | 22 |
| <a href="#">Albert Thalen</a>                              | 23 |
| <a href="#">Stoeterij Wijma</a>                            | 24 |
| <a href="#">Dekema State en Popta-slot</a>                 | 25 |
| <a href="#">Donia State</a>                                | 26 |
| <a href="#">Hempens-Teerns en Hantumhuizen</a>             | 27 |
| <a href="#">Landgoed Hizzard en Landgoed De Klinze</a>     | 28 |
| <a href="#">Hotze Heeres</a>                               | 29 |
| <a href="#">Bokkendepot Noordbergum</a>                    | 30 |
| <a href="#">Hegewiersterfjild Harlingen</a>                | 31 |
| <a href="#">Zorgboerderij It Griene Nêst - Sumar</a>       | 32 |
| <a href="#">Huisverkoop</a>                                | 33 |
| <a href="#">Groot Kabel</a>                                | 34 |
| <a href="#">Recepten met schapenkaas en eieren</a>         | 35 |
| <a href="#">De Friese Roodbonte als culinaire ervaring</a> | 36 |
| <a href="#">Smelnehûs</a>                                  | 37 |
| <a href="#">Slager Menno Hoekstra</a>                      | 38 |
| <a href="#">Recepten met vlees van Fries Roodbont</a>      | 39 |
| <a href="#">De Heidepleats</a>                             | 40 |
| <a href="#">Willig Heerenveen (halfharde schapenkaas)</a>  | 41 |
| <a href="#">Montsma Kollum (verse schapenkaas)</a>         | 42 |
| <a href="#">Slow Food - Zeldzaam LEKKER</a>                | 43 |
| <a href="#">Joris en Janny Viëtor (geitenvlees)</a>        | 44 |
| <a href="#">Recept geitenvlees</a>                         | 45 |
| <a href="#">Kookworkshop Rijperkerk</a>                    | 46 |
| <a href="#">Koksleerlingen Friesland College</a>           | 47 |
| <a href="#">Schoolkinderen bij It Griene Nêst</a>          | 48 |
| <a href="#">Hinke Fiona Cnossen</a>                        | 49 |
| <a href="#">Adressen dierorganisaties</a>                  | 50 |

## Leeswijzer

Om te beginnen biedt deze brochure een overzicht van de negen Friese dierrassen. Tegelijkertijd worden een negental fokkers of liefhebbers geïntroduceerd die een speciale band met de aan hen toevertrouwde Friese dierrassen hebben. (Pagina 6 tot en met 23).

Een groot deel van de brochure wordt in beslag genomen door voorbeelden hoe de rassen worden toegepast. De lezer wordt meegenomen naar een stoeterij, cultuurtoeristische plekken, een kinderboerderij, projecten van dorpsbewoners, landgoederen en een historische boerderij. Er worden ook voorbeelden getoond van het onderbrengen van de Friese dierrassen in natuurterreinen en op zorgboerderijen. (Pagina 24 tot en met 32).

Vervolgens wordt geïllustreerd hoe vlees en melk van de Friese dierrassen op diverse plekken vermarkt wordt. Een en ander wordt afgewisseld met enkele gastronomische toepassingen. (Pagina 33 tot en met 45).

Tenslotte wordt duidelijk hoe de Friese dierrassen een plek kunnen krijgen in het basis- en het beroeps-onderwijs. (Pagina 46 en 47).

De 'Stichting Werkverband Friese Rassen' en de 'Stichting Zeldzame Huisdierrassen' willen met deze brochure hobbyisten en agrariërs ertoe aan te zetten de Friese dierrassen te gaan houden en waar mogelijk commercieel in te zetten.



### **Het Friese paard**

Het Friese paard heeft een lange en rijke historie. Vanwege zijn temperament (een erfenis van de Spaanse paarden uit de tachtigjarige oorlog) wordt het tot de warmbloedpaarden gerekend.

Het is het enige paard in Nederland dat de laatste paar eeuwen niet met andere rassen gekruist is. Het door het 'Friesch Paarden Stamboek' erkende Friese paard is zwart, oorspronkelijk had je ook bruine, blauwe, witgrijze en roodschimmelkleurige paarden die bij het ras hoorden.

Al gedurende eeuwen geniet het Friese paard veel bekendheid, het werd en wordt veel geëxporteerd. In 2010 waren er wereldwijd meer dan zestigduizend Friese paarden.

Sinds 1879 bewaakt het 'Friesch Paarden Stamboek' de kwaliteit van de Friese paarden waar ook ter wereld. Het is het oudste en op één na grootste stamboek van Nederland.

Jaarlijks organiseert de organisatie keuringen. Twee springen eruit: de hengstenkeuring in januari en de Centrale Keuring van merries en ruinen in oktober.

Het Friese paard wordt veel als rijpaard gebruikt. Er kan zowel voor een voertuig als onder het zadel mee gereden worden. Enkele andere gebruiksvormen zijn: het tuigen, de quadrille, het ringrijden, het rijden in dressuur en het rijden met vierspannen en meerspannen. Vaak worden de Friese paarden gepresenteerd voor een Friese sjees.

Een spel dat veel publiek trekt is het ringsteken. Tijdens het rijden steekt een dame als bijrijdster op de sjees een metalen ring. Deze worden tussen de vingers van een uit hout gezaagde hand losjes vastgezet.

Ruim dertig jaar is het rijden met vierspannen in zwang. Soms wordt een nog groter aantal paarden ingespannen. Piet de Boer uit Oentsjerk bracht het indertijd tot tweeëntwintig.



## **Gerda Veenje: Het Friese paard moet haar karakter behouden**

Als Gerda Veenje bij haar man Pieter intrekt, komt ze in aanraking met Friese paarden. De dieren boeien haar door hun robuuste uitstraling en karakter. Eerst is ze nog erg voorzichtig, al snel leert ze de dieren vertrouwen. De Veenje's hebben een modelmerrie en een stermerrie, paarden met kwaliteit. Enkele ervan worden aan circussen verkocht.



Zo rond 1969 kent het 'Friesch Paarden Stamboek' nog maar zo'n drieëntwintig hengsten waarmee gefokt kan worden, nu zijn dat er ongeveer zevenennegentig. Worden er eerst vooral klassieke paarden (werkpaarden) gefokt, vandaag gaat het in de eerste plaats om luxe en geschiktheid voor de sport. "En natuurlijk probeert elke fokker een kroon en/of modelmerrie te fokken, die ook nog eens geschikt is voor de dressuur. Paarden die het bij sport goed presteren brengen nog altijd goed geld op".

Gerda houdt van het wat klassiekere type. De paarden die zij en haar man nu nog hebben komen voor een deel uit een stam waarin de kenmerken van het landbouwhuishoudpaard nog zijn terug te vinden.

De fokkers van het Friese paard moeten oppassen voor inteelt, toch mag iedereen zelf bepalen welke hengst bij welke merrie past. Sommigen kiezen bewust voor inteelt om oude gewenste eigenschappen terug te fokken.

"Ik heb geen waardering voor fokkers die Friezen kruisen met paarden met Arabisch bloed. Specifieke raskenmerken, zoals het karakter, moeten er niet uitgefokt worden".

Gerda Veenje was jarenlang voorzitter van de in de Friese Wouden werkzame vereniging voor Friese paarden 'Ta it Behâld'. Ze is nu erelid. Van 1999 tot 2006 was ze secretaris van de Hynstedagen in Tytjerksteradiel. Voor al haar verdiensten kreeg ze op 22 oktober 2009 op het Provinsjehûs in Leeuwarden de Friese paardensportprijs 'De Guds'.

Fokken doen Gerda en haar man niet meer. Zonder dat, is er aan hun Friese paarden ook genoeg plezier te beleven.

## **Fries-Hollandse Zwartbonte**

In de periode 1744-1756 sterven in Fryslân in één jaar tijd ruim honderdduizend koeien aan de veepest, driekwart van de Friese veestapel.

De koeien, die in die tijd voornamelijk roodbont van kleur zijn, worden aangevuld door grootscheepse aankopen van (waarschijnlijk) zwartbont vee uit Jutland en Holstein.

De Friese boeren kennen hun vak. Na enige generaties hebben ze weer beste koeien op stal, zeer gevarieerd in grootte en bespiering, in doorsnee melkrijke dieren met grote uiers. De deskundige Utrechtse dierenarts Gerard Hengelveld is rond 1865 helemaal verrukt van de Friese Zwartbonten: "De melktekens zijn voortreffelijk, de buik en de uier zijn goed ontwikkeld en groot, de spenen zijn fijn, de melkaders breed met vele kronkelingen, het melkgat groot en de melkspiegel breed en hoog".



Na de Tweede Wereldoorlog gaan Friese boeren een dubbeldoelkoe fokken, geschikt voor de melk- en vleesproductie. In heel Europa zijn ze zeer geliefd, zodat de meest succesvolle stamboekboeren voor hun beste dieren enorme bedragen kunnen vragen. Door vroegrijpheid worden de Zwartbonten echter steeds kleiner en daalt de melkpro-

ductie. Om die te laten toenemen, kruisen Amerikaanse fokkers de geïmporteerde Friese zwartbonten met melkrijke rassen. Zo ontstaat het Holstein-Friesian-ras dat vandaag op vrijwel alle Friese melkveebedrijven voorkomt.

Een klein deel van de Friese boeren houdt de Fries-Hollandse Zwartbonten aan. In 1983 richtten ze het 'Fries-Hollandse Rundveestamboek' op.

Het aantal Fries-Hollandse koeien daalt snel. In 2001 zijn het er nog ongeveer zeventuizend, in 2005 nog maar ruim vijfduizend.

Het voordeel van deze dubbeldoelkoeien is dat ze betrekkelijk veel vlees en melk met iets hogere gehalten aan eiwit en vet dan de Holstein-Friesians leveren. Ze hebben minder krachtvoer nodig en zijn robuuster, wat scheelt in de dierenartsenkosten. Het ras wordt op nog maar een klein aantal Nederlandse bedrijven in stand gehouden.



## **Jan Hoekman: De Fries-Hollandse Zwartbonte is een koe-in-balans**

Zoals iedere Friese veehouder heeft Jan Hoekman's vader in de jaren vijftig Fries-Hollandse Zwartbonte koeien. Als vrijwel iedere boer in de jaren zeventig meer melkrijke Holstein-Friesians (de z.g. 'Amerikanen') aanschafte, houden de Hoekmans' vast aan het traditionele Friese ras. De reden is onder meer dat de 'Jupiters' die tot hun veestapel behoren erg goede resultaten leveren.

Enige tijd nadat hij het bedrijf van zijn vader in Haskerhorne heeft overgenomen, constateert Jan tekorten bij z'n koeien. Hij gaat nu samenwerken met de z.g. 'fundamentfokkers'. Dat zijn boeren die door een gerichte aanpak de kwaliteit van de FH-koeien proberen in stand te houden en te verbeteren. Voortaan selecteert ook hij uit zijn eigen veestapel de beste exemplaren. De stierkalveren die daaruit geboren worden gebruikt hij in het eigen bedrijf. Om inteelt te voorkomen, houdt hij elk jaar drie tot vijf stieren uit de eigen veestapel aan. De genetische variatie binnen het ras wordt daardoor zo groot mogelijk gehouden.

Hoekman houdt ongeveer honderd koeien, waarvan hij er zo'n tachtig melkt. De lagere melkopbrengst wordt gecompenseerd doordat de dieren met weinig voer genoeg nemen. Overtollige dieren worden, omdat ze als dubbeldoelkoe goed bespied zijn, maar al te graag door slagers aangekocht. Ze leveren meer op dan een uitgediende Holsteiner.

Er zijn in Fryslân maar enkele FH-fokkers. Soms treft je het ras ook aan op bedrijven waar "de Amerikanen" overheersen. Hoekman: "Boeren zijn ook mensen, ze laten zich makkelijk door wat groot is en veel opbrengt imponeren". Hij laat zich niet van de wijs brengen. "De FH-koe is een koe-in-balans. De verhoudingen kloppen. Een vaars van dit ras geeft in het eerste jaar minder melk dan een tweejarige Holsteiner, maar je moet wat geduld hebben". Hoekman durft te beweren dat de FH-koe efficiënter is dan een andere koe.



### Friese Roodbonte

In de negentiende eeuw wordt veel Fries vee naar het buitenland geëxporteerd. Vooral in Noord-Amerika is er veel vraag naar zwartbont vee. De fokkerij van het zwartbonte Friese koeienras wordt vrij algemeen.

Er zijn ook een aantal boeren, die aan het fokken van de uit de zwartbonte koeien voortkomende roodbonten vasthouden. Ze richten in 1957 de vereniging 'Fokkers van Roodbont Fries Stamboekvee' op. Behalve deze uit de Friese Zwartbonten voortkomende roodbonten, zijn er nog steeds een sterk afgenomen aantal Friese Roodbonten van het oorspronkelijke type. In 1993 zijn dat er nog maar zeventien koeien en vier stieren. Eén van deze koeien wordt in dat jaar op de 'Praktijkschool voor de Veehouderij' in Oenkerk gehuldigd.

'Maeieblom' heeft honderdduizend kilo melk geleverd. Er zijn op dat moment nog ongeveer twintig dieren van het oorspronkelijke type. De feestgangers vinden daarin aanleiding de 'Stichting Roodbont Fries Vee' op te richten. Deze organisatie tracht de raszuivere Friese Roodbonte in stand te houden. Inventarisatie, registratie en een fokprogramma moeten daaraan bijdragen. Zoveel mogelijk wordt



aan de zuivere afstamming vast gehouden, de haarkleur moet dus roodbont zijn. De rode kleur kan donkerder zijn dan die van de roodbonte koeien van het Holstein-Frisian ras. De kleur van de kop van de Friese Roodbonten neigt naar zwart.

Rond de eeuwwisseling zijn er nog maar een tiental dieren van "de oude rode Friezen".

Er zijn meerdere redenen om het bedreigde ras, waarvan er nog maar ruim driehonderd zijn, in stand te houden en te laten groeien. De Friese Roodbonte is, evenals de Fries-Hollandse Zwartbonte, een dubbeldoelkoe en dus geschikt voor melk- en vleesproductie. Het ras bevat uniek genenmateriaal dat met behulp van kruisen dienst kan doen bij het verbeteren van andere koeienrassen. Het vormt een onderdeel van de Friese cultuurhistorie. Het biedt praktische voordelen zoals de naar verhouding mindere behoefte aan voer, een goede gezondheid en de betrekkelijk hoge vet- en eiwitgehaltes. Friese Roodbonten zijn makkelijk te houden en bieden bij geboorten weinig moeilijkheden.

## **Siebe Reitsma: liefde voor Fries Roodbont**

Als je het bestuur van de 'Stichting Roodbont Fries Vee' vraagt waar je Friese Roodbonten aantreft, verwijzen ze onder meer naar Siebe Reitsma in Allingawier.

Rond 1968 krijgen zijn ouders Jacob en Klaske Reitsma hun eerste van een Friese Roodbonte afstammend kalf.

Met deze koe zijn de Reitsma's gaan fokken. Drie beslagen worden succesvol: de Feikjes, de Hibma's en de Arendsjes. Eén Arendsje komt aan een productie van bijna honderdduizend liter. Als ze haar zestienste kalf brengt, bloedt de koe net te voren dood.

Het KI-bedrijf CR-Delta schaft twee stieren aan die van het bedrijf komen: Surfenne Jetse en Surfenne Lammert. Wel een bewijs dat de veestapel van de Reitsma's van goede kwaliteit is. In heel Nederland lopen nakomelingen van Surfenne Jetse. Siebe: "Dat is iets om trots op te zijn".

Het gaat Siebe bij de Roodbonte niet zozeer om de kleur, maar meer om de sterke bespiering en de sterke uier van het ras. Zijn koeien houden hun hoorns: "Koeien zonder horens is geen gezicht".

Veel gangbare boeren zijn volgens Siebe teveel gefixeerd op de melkopbrengst, ze rekenen niet met wat de koe in andere opzichten waard is. Zijn dieren hebben een langere levensduur, ze worden gemakkelijk twaalf jaar. Ze produceren minder melk dan de Holstein-Friesian-koe, daar staat tegenover dat de nieuwmelken maar acht kilo brok krijgen. Holstein-Friesian-runderen hebben volgens Siebe wel twaalf kilo nodig en vragen ook meer onderhoudsvoer. Bovendien zijn ze goed be vleesd, waardoor ze bij de slager het nodige opbrengen.

Ook al heeft Siebe maar vijftientig Roodbonten en nog een tiental andere koeien, hij kan er best van bestaan. Hij heeft een moderne ligboxstal laten bouwen wat het melken veel gemakkelijker maakt.





### **Het Friese melkschaap**

Het Friese melkschaap heeft een lange geschiedenis. Het heeft dezelfde kenmerken als de melkschapen die sinds jaar en dag langs de Nederlandse en Belgische kust voorkomen. Zo kennen we nog steeds het Zeeuwse melkschaap.

In 1432 werd het melkschaap op een schilderij van de gebroeders Van Eyck in de Sint Baafs kathedraal te Gent al afgebeeld als 'het lam Gods'. Het schaap komt ook voor op een schilderij van Paulus Potter.



Melkschapen geven veel melk. Ze hebben een grote smalle wigvormige romp en zijn arm bespierd, waardoor ze minder geschikt zijn voor vleesproductie..Om deze reden werd vaker de voorkeur aan de Texelaar gegeven. Bij sommige dieren komen halsbellen voor, ze hebben een onbewolde pijlstaart. Het Friese melkschaap wordt geprezen om de rijke melkgift en de uitstekende moedereigenschappen. Als de lammeren van de moeder afgewend zijn, kunnen ze tot eind oktober gemolken worden. Het schaap produceert jaarlijks ongeveer vijfhonderd liter melk, waarvan tachtig kilo harde of zachte schapenkaas kan worden gemaakt.

Melkschapen zijn erg vruchtbaar. Ze werpen in één keer ongeveer twee tot drie lammeren. Vierlingen behoren niet tot de uitzonderingen. Ze geven weinig geboorteproblemen. De lammeren groeien snel en goed.

Om de vleesopbrengst te verhogen, wordt het melkschaap rond 1900 gekruist met vleesrijke Engelse rammen. Het wordt daardoor zeldzaam.

De Marssumer boer K.N. Kuperus keert het tij door in 1908 het 'Friesch Melkschapen Stamboek' op te richten. Hij spoort nog overgebleven melkschapen op en haalt een aan het ras beantwoordende ram uit Oost-Friesland.

In 1958 zijn er nog maar drie fokkers met enkele rammen. Rond 1970 volgt een explosieve groei. In 2000 staan ongeveer tweeduizend dieren geregistreerd. In 2005 is dat uitgegroeid tot meer dan vijfduizend.

Anno 2011 staan bij het Stamboek ruim 8000 vrouwelijke dieren en 700 rammen ingeschreven.

De melk van het schaap wordt door een toenemend aantal boeren - ook buiten Fryslân - gebruikt om er kaas van te maken. Zo vinden we onder meer in Schotland een grote kudde Friese melkschapen.



## **Baukje Porte: fokken zit in je bloed**

De grootmoeder en moeder van Baukje Porte uit Stiens maken verse schapenkaas, zij gaat het ook doen. Vader raadt haar aan Friese melkschapen aan te schaffen, die geven veel melk. Zo raakt ze aan het ras verslingerd.

Schapenkaas maken geeft haar veel plezier. Ze levert veel verse kaas aan SRW-wagens en winkels. "Nu maak ik nog uitsluitend kaas voor familie en vrienden".

Baukje voelt zich zo bij het ras betrokken, dat ze zich gaat inzetten als bestuurslid en keurmeester van het 'Frysk Melkskieppestamboek'. Alleen al om cultuurhistorische reden loont het volgens haar de moeite het ras in stand te houden.

Het melkschaap werd overvleugeld door de vleesrijke Texelaar. Maar er is meer: "Het is een gemakkelijk en een bruikbaar schaap en het heeft een prettig karakter".

Baukje maakt zich zorgen over sommige schapenhouders die raseigenschappen als een goed karkas of een brede bek uit het oog verliezen. Ze weet dat het karakter van het Friese melkschaap hierdoor verloren gaat.

Haar andere zorg is dat het steeds vaker voorkomt dat leden van het Stamboek hun lidmaatschap opzeggen, omdat ze niet langer onderworpen willen zijn aan de nog steeds toenemende landelijke regelgeving.



Het fokken zit Baukje in het bloed. Zo heeft ze zich ook verdiept in het in Duitsland voorkomende zwarte melkschaap. Na een drietal jaren heeft ze er enkele aangekocht. Haar fokresultaten zijn zo goed, dat ze de door haar gefokte zwarte melkschapen naar het land van oorsprong heeft kunnen exporteren.

In de praktijk produceert het melkschaap meer vlees dan over het algemeen gedacht wordt, heeft Baukje ervaren. Van de vleesopbrengst van oudere melkschapen kun je met gemak shoarmavlees en gehakt maken. En ze lust maar al te graag het heerlijk malse vlees van de door haar gemeste lammeren.

### De Zwartbles

Het Zwartblesschaap is waarschijnlijk ontstaan uit de Schoonebeeker, een Drents heideschaap dat rond 1925 door Friese veehandelaren werd opgekocht op de Norger markt. Het werd doorverkocht aan enkele Friese boeren die ermee fokten en het mogelijk kruisten met het Friese Melkschaap en de Texelaar. Het dier kreeg de kenmerken van de huidige Zwartbles, ze worden wel "veredelde Schoonebeekers" genoemd. Anderen beweren dat er door bloedonderzoek nooit verwantschap met het Drentse schaap is aangetoond. Het zou zijn ingevoerd uit Duitsland.

De Zwartbles is iets minder bespied dan de Texelaar, staat wat hoger op de benen en de vacht is iets grover. Het is oersterk, vruchtbaar (vierlingen zijn geen uitzondering) en heeft goede moedereigenschappen. Het lammert gemakkelijk af en produceert doorgaans voldoende melk.

Het Zwartblesschaap behoort met het Friese Melkschaap, het Zeeuwse melkschaap en het Texelsche schaap tot de groep van de Nederlandse weideschappen. Dit onderscheidt ze van de heideschappen. Een belangrijk kenmerk is de bruinzwarte kleur en de typische witte bles op de kop. Die bles loopt van de kruin naar de bek. Verder heeft het dier witte achtervoeten en een witte staartpunt. Wat z'n bouw betreft staat het tussen de Texelaar en het melkschaap in. De Zwartbles is makkelijk en mooi. Het karakter en het "gebruiksgemak" zorgen ervoor dat de Zwartbles het ideale schaap is voor iemand die schapen voor zijn plezier fokt.

In 1985 wordt het 'Nederlands Zwartbles Schapenstamboek' opgericht. De leden zijn overwegend hobbyisten. Tien jaar later ontstaat uit onvrede met het beleid van het Stamboek de 'Zwartblesfokkersgroep'. Een geschilpunt betreft het inzicht over de juiste kleurkenmerken.

Het aantal geregistreerde Zwartblessen bij het Stamboek bedroeg in 2007 ongeveer zeventuizend. In 2010 staan 1200 oaien en 350

rammen ingeschreven. Bij de Fokkersgroep staan dan bijna negenhonderd ingeschreven. Ook in Denemarken, Tsjechië en Duitsland is er vraag. In Engeland en België hebben ze hun eigen stamboek opgericht.

De Zwartblesfokkers kunnen gerust zijn over de toekomst van hun ras.



## **Jan Noordenbos: niet er maar wat op los fokken**

Jan en Richtsje Noordenbos uit It Heidenskip zijn Zwartblesfokkers van het eerste uur.

Door de mooie sprekende koppen heeft Jan als jongen al meer dan gewone belangstelling voor het ras. Het dier komt in de jaren vijftig en zestig in de streek waar Jan woont vrijwel niet voor. Een door hem bewonderd koppeltje bij Rijs vormt daarop een uitzondering.

Als hij twaalf wordt, krijgt Jan twee Zwartbleslammeren.

Dan begint hij al met het ras te fokken. Van z'n vader moet het aantal beperkt blijven, eenmaal eigen baas neemt het aantal Zwartblessen op de boerderij snel toe.



Het grootste probleem voor Jan is het vinden van geschikte rammen. In de buurt van Leeuwarden komen ze voor, maar dat is door de reismogelijkheden in die tijd te ver.

Als in 1978/1979 het 'Nederlands Zwartblessenstamboek' wordt opgericht, wordt hij lid en gaat hij meer gericht aan type en kleuraftekening werken.

Bij Koos Seinstra in Aldtsjerk koopt hij een tweede ram. Omdat er nog steeds witte schapen op het bedrijf rondlopen en deze tijdens de dekperiode van de Zwartblessen gescheiden moeten worden gehouden, schaft hij de witten af.

De familie Noordenbos is voorstander van de georganiseerde fokkerij. Je krijgt daardoor beter uitgangsmateriaal en minder inteelt bij een ras waarvan er weinig exemplaren zijn. Op het bedrijf in Heidenskip komen veertig ooien en bijna tachtig lammeren voor. In 2011 hebben vijf ooien vierlingen geworpen. Heel bijzonder.

Jan kent zijn schapen, hij weet uit zijn hoofd welke voorouders ze hebben.

Vrijwel alle rammen worden verkocht aan handelaren die ze doorverkopen om ze laten vetweiden. Zijn ze genoeg gegroeid, dan weet de slager er wel weg mee.



### Friese hoenders

Het Friese hoenderras kent maar liefst twaalf zogenaamde kleurslagen. Het ras heeft een lange geschiedenis. In 1565 verbiedt het Friese provinciaal bestuur de uitvoer van vee uit de provincie, waarbij ook de "weiten hinnen", vanouds de benaming voor de Friese hoenders, worden vermeld. In die tijd komt het ras nog veel voor.



Vanaf 1900 gaat het aantal sterk achteruit. Er worden "nutsrassen" ingevoerd: 'Leghorns' en 'Wyandotte's' leggen meer en grotere eieren en verschaffen meer vlees. Daarbij wordt vergeten dat de Friese hoenders met weinig voer, in verhouding tot hun lichaamsgrootte, veel eieren leggen. Inwoners van Engeland noemen het dier een 'every day layer'.

Als het er in het begin van de jaren twintig met het ras slecht voorstaat, richten enkele liefhebbers 'De Fryske Hinneklub' op. Vooral in de daarop volgende jaren zetten de leden van die club alle zeilen bij om de verloren gegane kleurslagen terug te fokken. De goudpel, zilverpel, citroenpel, geelwitpel, roodpel en de Friese hoenders met de kleuren roodbont, zwart, zwartbont, blauw, koekoek en wit kunnen voortaan tot de Friese hoenders worden gerekend. De laatst erkende kleurslag is de terug gefokte zandgele.

Hoewel het over het algemeen goed gaat met de Friese hoenders, zijn er van enkele kleurslagen te weinig. De witten, de koekoek, de zwartbonten, de roodbonten, de blauwen en de zandgelen worden nog maar weinig aangetroffen. Pas als ook deze (zeer) zeldzame kleurslagen mettertijd weer in ruime mate voorkomen, kan gezegd worden dat het in alle opzichten goed gaat met het Friese hoenderras.



## **Pieter Nicolai: Het gaat me om de Friese hoenders**

Pieter Nicolai uit Drogeham krijgt, nog maar twaalf jaar oud, van een oom enkele Friese hoenders. Hij raakt verknocht aan het kippenras.

Nadat hij een aantal cursussen heeft gevolgd, zorgt hij ervoor dat de kleurslag 'Koekoek' weer in voldoende aantallen voorkomt. Omdat Pieter bij keuringen bijna alle prijzen wint, besluit hij niet langer mee te doen. Hij stort zich op het fokken van krielen van de diverse kleurslagen. Het hoeft niet te verbazen dat de 'Friese Hoenderclub' hem erelid maakt.



Een topprestatie is het terugfokken van de verloren gegane 'Jarregiele'.

Aan het eind van de Tweede Wereldoorlog ziet Pieter bij een dorpsgenoot tussen enkele Geelwitpellen twee kippen met een voor hem onbekende kleurslag rondscharrelen. De eigenaar noemt ze 'jarregiel', ze hebben de kleur van gier. De haan ontbreekt.

Heel veel later denkt Nicolai de door hem gevolgde lessen in praktijk te kunnen brengen door de 'Jarregiele' terug te fokken. Hij kruist

een hermelijnkleurige Wyandotte met een Geelwitpel haan van het Friese ras. Omdat de verloren gegane 'Jarregiele' geen pellen had, kruist hij zijn fokresultaat met het Lakenvelder Hoen. De kleur van de zwarte kop en de zwarte staart verandert na zes tot zeven jaar in bruin, de kleur die Pieter zich van de 'Jarregiele' herinnert. Om een meer gele kleur te bewerkstelligen, kruist hij het tot dan toe verkregen resultaat nog eenmaal met een Citroenpel. Het duurt al met al ongeveer tien jaar, voordat Nicolai het Friese hoen heeft teruggefokt, dat hem eerder onder ogen kwam.

Nicolai laat het er niet bij. Ondertussen heeft hij door er enkele jaren aan te werken ook een krielvariant van de 'Jarregiele' gefokt. Bij een tafelkeuring krijgt ook deze variant, van wat naderhand de 'Zandgele' is gaan heten, veel waardering. De op de jaarlijkse keuring in Sneek getoonde exemplaren krijgen de predikaten goed en zeer goed. Zijn er genoeg van dan zullen ze meedoen op de tentoonstelling in Zuidlaren. Nicolai hoopt dat ze dan worden goedgekeurd. Evenals de grote Zandgele, zal dan ook de krielvariant van deze kleurslag door de 'Friese Hoenderclub' worden erkend.

Nicolai is niet uit op eer en roem, bij al z'n inspanningen en adviezen gaat het hem om het Friese hoen. Liefhebbers kunnen bij hem gratis broedeieren van de zandgele kriel halen. "Ze moeten dan wel lid van de 'Frykse Hinneklub' worden."

### De Stabij

Aan de hand van een oud schilderij wordt beweerd dat het Friese hondenras Stabij afstamt van de Spanjoel of Spioen, een spanielachtige hond die de Spaanse troepen naar Nederland zouden hebben gebracht.

Beweerd wordt dat de Drentse Patrijs en de Heidewachtel in grote lijnen dezelfde afkomst en eigenschappen hebben. De rassen vertonen overeenkomsten in lippen, schofthoogte, schedel, hals, rug, voetzolen, borst en beharing.

Verondersteld wordt dat de Stabij al vóór 1800 in Fryslân voorkomt. Als gevolg van de toenemende vraag naar bont, wordt de hond rond 1900 op grote schaal bij de mollen- en bunzingjacht ingezet. Vanouds komt de Stabij vooral voor in het Friese Woudengebied.

De Stabij is waaks, de hond "slaat aan" als een vreemde het terrein of het huis betreedt. Het is een aanhankelijke hond, die uitstekend in een gezin past.

Het dier is half langhaarig met een gestrekt postuur en een karakteristieke lange staart die tot aan de hiel reikt. Het onderste deel is licht omgebogen.

Volgens een door de 'Nederlandse vereniging voor Stabij- en Wetterhounen' verspreide beschrijving straalt het een verfijnde adel uit en beschikt het over veel kracht en uithoudingsvermogen.

De meest voorkomende kleur is zwart met een witte aftekening, bruin met een witte aftekening komt ook voor. In beide gevallen mogen er in het wit zwarte respectievelijk bruine spikkels voorkomen. Je hebt ook een mengvorm van zwart- of bruinwit, de zogenaamde schimmels.

De meest voorkomende kleur is zwart met een witte aftekening, bruin met een witte aftekening komt ook voor. In beide gevallen mogen er in het wit zwarte respectievelijk bruine spikkels voorkomen. Je hebt ook een mengvorm van zwart- of bruinwit, de zogenaamde schimmels.

In en rond de oorlogsjaren 1940-1945 zetten een aantal fokkers zich in om de Stabij als rashond op de kaart te krijgen. In 1947 wordt de rasvereniging opgericht.

In 2005 zijn bij het stamboek drieduizend Stabijen ingeschreven. In 2011 zijn dat er 3650.



## **Hendrik van der Meer: Ik doe er alles voor**

Hendrik van der Meer uit Sumar groeit, evenals zijn zoon Sjoerd, op met honden. In de herfst van 1996 wordt het een serieuze zaak. Om het ras in stand te houden besluit hij te gaan fokken met de Stabij-pup Jitske fan Fredenhof, Yfke is het eerste resultaat.

Vijftien jaar later lopen op het grote erf aan de Heidereed in Sumarreheide vijf glanzende Stabij's en drie pups rond. Yfke is de hoogste in rangorde, met opgeheven staart laat ze de andere dieren voortdurend voelen dat zij de baas is. Sytske staat ook haar mannetje. Marchje is echter de goedheid zelve, zij maakt geen ruzie. De pups leren van hun moeder gehoorzaam te zijn.

Aan het fokken van Stabijhûnen worden hoge eisen gesteld. De 'Nederlandse vereniging voor Stabij- en Wetterhounen' waarvan Hendrik lid is, verplicht je mee te doen aan een fokprogramma. Sindsdien weet hij bijvoorbeeld dat de ogen van z'n honden donker en het gebit scharend moet zijn.

De dieren moeten, voordat je ermee mag fokken, op een show twee keer 'zeer goed' of één keer 'uitmuntend' hebben behaald. Aan de heupen worden ook eisen gesteld. Om inteelt tegen te gaan, moet de dekru die erbij wordt gezocht door de fokadviescommissie goedgekeurd worden. "Ze willen bij de Vereniging niet dat je er een slag naar slaat".

De 'Vereniging van Stabij- en Wetterhounen' is een erg actief gezelschap met meer dan tweeduizend leden. Van der Meer doet geregeld mee aan tentoonstellingen en fokkersdagen.

Het fokbeleid is streng. Aan een teef wordt gedurende haar leven maar acht nestjes toegestaan. Is deze zeven jaar, dan mag je er niet meer mee fokken.



Hendrik heeft al de nodige successen behaald. Op tentoonstellingen behaalde hij een 'zeer goed'. Elske is vijf keer reservekampioen geweest.

Voor Hendrik is dat niet het belangrijkste. "Ik doe alles voor mijn honden en krijg er veel voor terug".



## **De Wetterhûn**

De Friese Wetterhûn komt, zoals de naam zegt, voort uit de groep van de waterhonden. Voorouders van het ras kwamen voor in Engeland. Er bestaan afbeeldingen uit dat land waarop Wetterhûnen en wetter-



hûnachtige dieren duidelijk staan afgebeeld. Waarschijnlijk werden de eerste Wetterhûnen naar Fryslân meegenomen door vissers en palinghandelaren die op Engeland voeren. Eeuwen lang wordt de Wetterhûn ook wel Otterhûn genoemd. Naast de otterjacht wordt het ras gebruikt als waakhond, verdeler van ongedierte (ratten, mollen, bunzingen) en soms als trekhond. De Wetterhûn komt waarschijnlijk eerder in Fryslân voor dan de Stabij.

Het algemene beeld dat de Wetterhûn oproept, is dat van een fors gebouwde hond die zonder plomp of log te zijn, een vierkante bouw heeft. Het is een gedrongen hond, die evenals de Stabij geen keelhuid en hanglippen heeft. Wetterhûnen zijn zwart, bruin of oranje met witte aftekening, waarbij in het wit schimmel en/of spikkels mogen voorkomen. Het dier wordt verondersteld rustig, eigenzinnig, gereserveerd voor vreemden en een ideale erfhond te zijn. De Wetterhûn staat iets hoger op de poten dan de Stabij.

Wie de afleveringen van het orgaan 'De Fryske hounen' van de 'Nederlandse Vereniging voor Stabij- en Wetterhounen' doorbladert, stuit op een groot aantal door de leden met Stabij- of

Wetterhûnen ondernomen activiteiten: clubmatches, jachthondenproeven, familiedagen, gemeenschappelijke wandelingen, tentoonstellingen en allerlei trainingen.

De Wetterhûn vormt met zevenhonderdenvijftig dieren een klein ras. De grens voor een al dan niet veilig voortbestaan van zeldzame dierrassen wordt over het algemeen bij het getal duizend gelegd. Het is dus kwetsbaar, vooral ook omdat het aantal ingeschreven dieren achteruit gaat.

Er zijn ongeveer vijftien fokkers van wie een aantal maar enkele nestjes fokt. Wie een pup wil aanschaffen, komt op een wachtlijst.

Een groter aantal dekruen en een groeiende populatie zou voor het ras een goede zaak zijn. Kwaliteit blijft echter gaan voor hoeveelheid.



## **Sjoerd Riemersma: Ik kan met mijn Wetterhûnen lezen en schrijven**

Grootvader is in Terhorne beroepsvisser en -jager, als Sjoerd Riemersma uit Bolsward er als jongen geregeld met pake en diens Wetterhûn op uit trekt. Zo ontstaat zijn liefde voor het ras. Hij heeft al een Wetterhûn als hij nog maar zeventien is. Nu heeft hij al de vierde en een daaruit door hem gefokte dochter.

"Een Wetterhûn is door en door betrouwbaar, ik hoef niet op de hond te letten, hij let op mij. Ze zijn waaks. Ze hebben enorm veel rust, het zijn kalme honden".

Wetterhûnen zijn ook geschikt als huishond. "Ze zijn enorm gesteld op hun baas en het gezin, en verdraagzaam tegen andere dieren".

Hij weet dat het dier graag buiten is en met de baas dingen onderneemt. Het is een sterk ras met een onder- en een bovenvacht. "Ze worden nooit koud en nat". Een ander sterk punt is de onverstoorbareheid en de enorm goede neus en het uitstekende geheugen. Eigenschappen die, als het dier Riemersma bij de jacht vergezelt, goed van pas komen.

Het ras wordt bedreigd door inteelt. Riemersma is niet te spreken over het voornemen om het in te kruisen met bloed van een ander hondenras. "Ik zou het doodzonde vinden als de Wetterhûn daardoor haar karakter verliest".

Het zijn honden die van oorsprong vrij op de boerderij rondliepen, om bunzingen, mollen, wilde katten te verjagen. Riemersma heeft de Wetterhûn jaren lang met succes gebruikt als muskusrattenvanger. Zes van zijn collega's hebben er ondertussen ook één aangeschaft.

Riemersma gelooft dat er bij het gezond houden van de Wetterhûn veel te winnen valt, als je het dier zoveel mogelijk naar zijn aard behandelt: "Simpele rassen moet je simpel houden". Riemersma's Hiske en Doutzen varen er wel bij.



### De landgeit

De Nederlandse landgeit is niet van Friese oorsprong, het dier komt echter ook nu nog veel in de provincie voor en er is een actieve 'Friese fokkersclub'. Het ras wordt daarom tot de met Fryslân verwante dierrassen gerekend.

Begin vorige eeuw werd de landgeit vaak gekruist met Toggenburger- en Sanegeiten, omdat deze meer melk gaven. De Nederlandse landgeit heeft daarvoor op het punt gestaan uit te sterven.

Dat het niet geheel verdwenen is, danken we aan dr. A.C. van Bommel die in 1958 enkele landgeiten naar 'Diergaarde Blijdorp' haalde. Nakomelingen van deze



dieren werden door het voormalige 'Rijksinstituut voor Natuurbeheer' ingezet voor een begrazingsonderzoek in natuurterreinen. Vanaf 1971 is de landgeitenpopulatie door gericht fokken langzaam groter geworden. Nederland kent nu ongeveer tweeduizend geiten en vijfhonderd bokken.

Landgeiten zijn stevig gebouwde, middelgrote geiten met vrij korte poten. Ze zijn overwegend bont, met witte vlekken in de kleuren zwart, grijs, bruin, beige of een mengeling daarvan. Ook komen éékleurige dieren voor. De kleur bruin is dominant, het kruisen van een zwartbonte bok met een bruine geit levert overwegend bruine nakomelingen op.

De bokken vallen op door hun monumentale horens die een lier-, een sabel- of een ramsvorm hebben. De ramsvorm komt nog maar weinig voor. De geiten hebben veel kleinere horens, ze buigen vrijwel recht naar achteren.

De landgeit werpt voor het eerst op twee-jarige leeftijd meestal twee lammeren. Het aflammeren gaat gemakkelijk en de moederzorg is goed.

Met het oog op de toekomst van de landgeit, is het van groot belang dat de dieren accuraat geregistreerd en beoordeeld worden. In 1982 werd de 'Landelijke Fokkersclub Nederlandse Landgeiten' opgericht. Zowel particulieren als een aantal instanties (waaronder Staatsbosbeheer en kinderboerderijen) zijn bij deze organisatie aangesloten. De Friese fokkersclub heeft ongeveer tachtig leden.

## **Albert Thalen: De landgeit heeft wat apart**

Bij het fokken met de landgeit begint Albert Thalen uit Kollum met 'Louis van de Lindeborg'. Later koopt hij 'Pinkeltje van het Noordsche Veld', een geit die bij Staatsbosbeheer loopt. Daar bouwt hij nog steeds op voort.

De bok 'Ruwert van de Goudberg' (zo heet z'n stal) is inmiddels overleden van ouderdom. Dochter 'Sarissa van de Goudberg' haalt in september 2007 op de veteranenkeuring in Harkema een best resultaat: 85 punten. De kudde van Thalen is opgebouwd uit afstammelingen.

De landgeit is anders dan de Saanengeit, de Toggenburger of de dwerggeit, vindt Thalen. Doordat het dier horens draagt, heeft het wat apart. "Een geit zonder horens is geen gezicht". Thalen's landgeiten zijn vrijwel nooit ziek, hebben weinig voer nodig, zijn daarom geschikt om in natuurterreinen te lopen. "Je hoeft dan maar weinig bij te voeren. Aan de verzorging van de vacht hoef je niets te doen".

Geitenmelk is geschikt voor mensen die een koemelk-allergie hebben. Het komt niet vaak voor dat landgeiten gemolken worden, om van de melk kaas te maken. Je moet er dan nog al wat van hebben. Voor één kilo kaas heb je, zo denkt Thalen, ongeveer tien liter melk nodig.

De Friese fokkersclub, waarvan Thalen secretaris is, organiseert bij haar bijeenkomsten twee maal per jaar een gastspreker. Eén keer per jaar organiseert het bestuur een stallentocht. De club staat ook geregeld op markten. En dan is er natuurlijk de jaarlijkse keuring bij 'De Spitkeet' in Harkema, een hoogtepunt bij alles wat de club organiseert. Thalens heeft er veel werkaan. Geiten aan een keuring laten deelnemen gaat niet zomaar. De veearts moet je geiten goedkeuren en je moet een UBN-nummer hebben. "Maar als je het er voor over hebt, dan heb je ook wat".





## Stoeterij

### Werken met het Friese paard op de klassieke toer

Het begon als hobby. Teake en Gooitske Wijma uit Jislum houden naast hun melkveebedrijf sinds jaar en dag een stoeterij. Ze bezitten vijftientig Friese paarden, klein en groot, de Wijma's hebben ze uit twee aangekochte stammoeders zelf gefokt. Hun grote trots is de dekhengst 'Jasper 366'. De modelmerrie 'Afke fan Panhuys' is ook een prachtexemplaar. Als fokkers van het Friese paard boekten ze nog meer successen.

Het hart van de familie Wijma gaat uit naar het gebruik van hun paarden bij traditionele gelegenheden, zoals bruiloften en begrafenis. Daarbij kunnen volkkoetsen worden ingezet. Ze verzorgen ook promotietochten. De stoeterij beschikt over een Jan Plezier. Wordt het bedrijf bij een sterfgeval betrokken, dan huurt Wijma een lijkkoe.

Foto: Baukje Wijma



Vroeger had je op bijna elk dorp een voerman die met zijn paarden bij bijzondere gelegenheden dienst deed. Nu is dat niet meer zo.

Het houden van een stoeterij, zoals de Wijma's het doen, is niet meer vanzelfsprekend. Koetsiers zijn vaak moeilijk te vinden. Door de investeringen is het een kostbare aangelegenheid. De paarden en de koets moeten er piekfijn uitzien en dus extra verzorgd en gepoetst worden. Dan nog het vervoer naar de plek waar ze worden ingezet. Weer thuis moet alles opgeruimd en schoongemaakt worden. Met wachttijden erbij gerekend, kost dat een hele dag.

Toch denken ze er niet aan ermee te stoppen. Wat als een liefhebberij begon, wordt - ook al levert het weinig financiële baten op - met liefde voor het Friese paard voortgezet.



## Cultuurtoerisme

### Friese dierrassen op 'Dekema State'



In de omgeving van Leeuwarden staan een aantal states die ooit door de Friese adel en andere voorname families bewoond werden. Het begrip 'state' slaat niet alleen op het huis maar ook op de landerijen en tuinen die bij het huis hoorden en die een belangrijke rol speelden.

Eén van die voorname huizen is 'Dekema State' in Jelsum. Het statige huis werd voor het laatst bewoond door het geslacht Van Wageningen, ze woonden er tot 1996.

De state is nu eigendom van de 'Stichting Dekema State', die het gebouw met de erbij horende tuinen

voor het publiek toegankelijk maakt. Je kunt er zien hoe een Friese adellijke familie zo rond 1930 leefde. Als beheerder Wim Hoogendam van plan is een hond aan te schaffen, is de keuze voor hem niet moeilijk, het wordt een Friese Wetterhûn.

### Het 'Popta-slot'

Westelijk van Leeuwarden is in Marssum het statige 'Popta-slot' of 'Heringastate' gelegen. Het door een groot publiek bezochte gebouw-met-omgeving geeft een beeld van het leven van de Friese landadel. Sinds jaar en dag worden er Friese hoenders gehouden. De keuze viel op de Roodpel.



## Kinderboerderijen

### 'Donia State' biedt ruimte aan Friese dierrassen

De dieren van kinderboerderij 'Donia State' in Stiens komen uit alle werelddelen. Mini lama's met de namen Abe en Aagje, een reuzenslak van maar liefst vijftien centimeter, zeeboekoeien en zeldzame albino egels delen het terrein met 'gewone' boerderijdieren. Er zijn ook geiten, schapen, konijnen, vogels en kippen.

Tot die laatste dieren horen ook enkele vertegenwoordigers van Friese dierrassen. De kinderboerderij is tot nu toe de enige in Fryslân waar hieraan bewust aandacht wordt besteed.

Een deel van de weilanden op het zes hectare grote terrein wordt in beslag genomen door Zwartblesen. Ze moeten het opnemen tegen enkele buitenlandse schapenrassen.

De veestapel omvat ook een Fries paard. De merrie slijt haar laatste dagen op 'Donia State'.

Al lang bestond de wens op de boerderij ook Friese hoenders onder te brengen. Nu is het zover. Eén van de kippenverblijven wordt in beslag genomen door een haan en kippen van de kleurslag Zandgele.



'Donia State' is een waar speelparadijs, waar scholen en groepen in het kader van hun biologielessen van harte welkom zijn. Door de staf wordt materiaal ontwikkeld om leerlingen kennis te laten maken met de Friese dierrassen. Het materiaal wordt bij bezoeken met en door leerlingen van het basisonderwijs in praktijk gebracht.

## Dorpsbewoners

### Historie herleeft in Hempens-Teerns



Om te voorkomen dat er gebouwd wordt, scheidt een strook agrarisch gebied het dorp Hempens-Teerns van de Leeuwarder wijk Suderbuorren.

Vanaf 2006 lopen daar van eind april tot eind oktober de Friese Roodbonte-pinken van Siebe Reitsma uit Allingawier.

Een zestal dorpsbewoners vormen de 'Wurkgroep kij'. Ze zorgen ervoor dat op het terrein alles goed verloopt. Raakt een pink in de sloot, dan wordt deze er met man en macht weer uit geholpen.

Een meidoornhaag en oude linden moeten de herinnering aan een boerderij die er stond levend houden. De Friese Roodbonten dragen aan de dorpshistorie het meeste bij.

De meeste dorpsbewoners zijn blij als de jonge koeien er in het voorjaar weer zijn. Als het vriest wordt het terrein ingericht als ijsbaan.

### Dorpsboomgaard met Friese dierrassen

Als een grondeigenaar in Hantumhuizen niet goed weet aan een weilandje midden in het dorp een nieuwe bestemming te geven, schenkt hij het aan de dorpsgemeenschap. Dorpsbelang weet er wel weg mee. Geheel op eigen kracht wordt het terrein ingericht. 'Stichting Fruit yn Fryslân' helpt eraan mee dat er achtentwintig traditionele hoogstamfruitbomen worden aangelegd. Daartussen loopt een Friese Roodbonte met haar kalf en een Zwartbles met haar beide lammeren.





## Landgoederen

### Landgoed Hizzard biedt plek aan Zilverpellen

Piet en Martha Kaastra uit Lollum nemen enkele jaren geleden het besluit hun melkveebedrijf te beëindigen. Gebruik makend van de Natuurschoonwet stichten ze een landgoed. Naar de buurtschap waar het gelegen is, heet het Hizzard. Behalve vijf dicht bij de boerderij gelegen hectares, worden de landerijen verkocht. Om aan de voorwaarden voor het inrichten van een landgoed te voldoen, wordt een groot deel ingericht als natuurgebied.

Om vogels en planten aan te trekken maakt Kaastra een grote vijver met aansluitend een plas-dras gebied. Met de vrijkomende grond wordt een afgegraven terp hersteld.

Een belangrijk motief voor Kaastra is de strenge regelgeving die hem als bezitter van melkvee werd opgelegd. Bij de Zilverpellen die het erf verfraaien heeft hij daar geen last van. Martha zou op het landgoed ook een koppel Zwartblessen willen gaan verzorgen. Misschien komt het er nog van.



### De Stâl fan de Klinze

In 1986 wordt in Aldtsjerk de State 'De Klinze' uit 1655 in zijn oorspronkelijke staat hersteld. Het landgoed ligt in een acht hectare groot park en beschikt over de stalhouderij 'De stâl fan de Klinze'. Friese paarden en antieke koetsen staan de hotelgasten ten dienste om er romantische tochten mee te maken. Op de statige oprijlaan wordt voor groepen van tien personen of meer ringsteken georganiseerd.



Foto: De Klinze



## Historische boerderijen

### Hotze Heeres: Wij gaan al helemaal tegen de stroom in

De landelijke organisatie 'Boerderij en Landschap' is nog maar net opgericht of er valt een brief van Hotze Heeres op de mat. Hotze en zijn partner Conchita zijn al bij hun eerste bezoek verliefd geworden op een in de oorspronkelijke staat gerestaureerde boerderij in Hitzum. Hotze heeft geluk. 'Roorda State' wordt door 'Boerderij en Landschap' aangekocht. Hotze en partner huren het gebouw met de erbij gelegen landerijen. Ze moeten wel de nodige concessies doen: de slaapzolder is alleen met een ladder te bereiken, het toilet is een "houten húske".

Omdat rond de boerderij maar anderhalve hectare land ligt, vindt Hotze 'It Fryske Gea' bereid er nog vijf hectare bij te kopen. 'It Gea' richt zich allereerst op natuurbehoud, maar wil ook het landschap beschermen.

De natuurorganisatie hecht er uiteraard ook veel waarde aan dat het grasland rond de boerderij nog kruidig is, het bloemrijke boerenland blijft daardoor bewaard.



Hotze en Conchita laten er Friese melkschapen lopen. Ze hebben er nu vier maar willen meer, zodat ze schapenkaas of misschien wel ijs kunnen maken.

Op het bedrijf vind je ook zes Friese Roodbonte koeien, een stier en drie pinken van dit ras. 'Prachtige beesten', vindt Hotze. De oude stal biedt plaats aan acht koeien, hij hoopt zo zijn steentje aan het behoud van het oude ras bij te dragen. Overtollige stiertjes worden verkocht om het vlees als streekproduct te kunnen aanbieden. Op het erf tref je Friese hoenders aan, waaronder de Geelwitpel en de zeldzame kleurslag 'Roodbonte'.

Het zal nog wel een tijdje duren voor het bedrijf van Hotze en Conchita rendeert. Voorlopig verhuurt Hotze zich als burenhulp. Hotze: "Alle boeren willen groter en efficiënter. Wij gaan al helemaal tegen de stroom in".

## Natuurterreinen

### Johannes Tigchelaar: Natuurterreinen zijn ideaal voor landgeiten.

In 2009 komt Johannes Tigchelaar uit Marssum op het idee om samen met Staatsbosbeheer in het natuurterrein de Broekspolder onder Jistrum een bokkendepot in te richten. Thuis kunnen de fokkers van de landgeit maar enkele bokken houden, jonge bokken die overvloedig zijn hoeven nu niet meteen naar de slager, in de polder kunnen ze rustig opgroeien. De beste exemplaren worden uit de kudde gehaald om ermee te fokken.

De eigenaren van de in het depot ondergebrachte bokken pachten het ruim zevenentwintig hectare grote terrein van Staatsbosbeheer. Twaalf hectare kan beweid worden. Het terrein is erg geschikt voor de dieren, dankzij de hoge kaden rondom het terrein kunnen ze altijd droog liggen.

Landgeiten zijn ideale grazers in natuurterreinen, omdat ze deze op een natuurlijke manier afgrazen. De dieren worden bijgevoerd, omdat ze in de Broekspolder een tekort aan koper oplopen.

In de zomer kunnen er wel honderd dieren in de Broekspolder lopen, in de winter is het maximum veertig. Dat geeft de eigenaren tijd om de dieren te beoordelen. Vallen ze door de mand, dan eindigen ze bij de slager. Tigchelaar eet met smaak af en toe een stukje bokkenvlees.



## Natuurterreinen

### Natuurmonumenten draagt bij aan het behoud van de Friese Roodbonten



Eén van de opmerkelijkste natuurterreinen van ons land ligt tussen Harlingen en Zurich vlak langs de N31. Het geraas van voortsnellende auto's lijkt de vogels in het 'Hegewierster Fjild' niet te deren. Steeds meer vogels weten het door Natuurmonumenten beheerde natuurgebiedje van ongeveer honderd hectare te vinden.

Omdat hij bij zijn boerderij te weinig plek heeft, vinden de Friese Roodbonten van Hotze Heeres uit Hitzum er buiten de herfst- en wintermaanden nu al voor het derde jaar een plek.

Half april worden ze er gebracht, begin oktober komen ze terug. Hotze hoeft niet bij te voeren. Het gaat zoals het moet gaan, bij zijn bezoeken om de andere dag hoeft hij niets te doen.

Beheerder Jelle de Boer: "Het past bij de werkzaamheden van Natuurmonumenten dat wij aandacht besteden aan de zeldzame dierrassen. Waar mogelijk proberen wij ze in onze terreinen onder te brengen. De Friese Roodbonten passen uitstekend in het Hegewiersterfjild".



## **Zorgboerderijen**

### **Op zorgboerderij 'It Griene Nêst' verzorgen de cliënten Friese dierrassen**

In 2005 maken cliënten van GGZ-Zuidoost-Fryslân hun intree op 'It Griene Nêst' aan de Bosweg 1a te Sumar. De keuze valt op de Friese dierrassen bij het vee dat ze gaan verzorgen. Wat de kippen betreft wordt er door de 'Friese Hoenderclub' een fokcentrum ingericht. De twaalf kleurslagen van het Friese hoenderras krijgen er een eigen onderkomen. Begeleider Bouwe van der Meulen constateert na zes jaar dat het verzorgen van de dieren een groot succes is.

De cliënten hebben hun eigen voorkeuren. Zo komt één van hen, als ze is vertrokken, geregeld terug om de beide landgeiten te koesteren. Anderen voelen zich thuis bij de Stabijhûn 'Thys' die op It Griene Nêst zijn laatste dagen slijt.

Nog weer anderen verzorgen met plezier de Friese Rood- en Zwartbonten.

De cliënten voelen zich betrokken bij hun dieren. Zit er bijvoorbeeld een oormerk los dan wordt dat aan de begeleider gemeld. Ze poetsen en reinigen dat het een lieve lust is.



Worden er jonge dieren op 'It Griene Nêst' geboren, dan krijgen ze extra aandacht. Zo nodig worden jonge lammetjes, kalfjes of geiten met de fles groot gebracht.

De dieren passen goed bij de cliënten, omdat ze er zich niet door bedreigd voelen.

Soms is het oppassen geblazen voor een haan die zijn kippen verdedigt.

## **Huisverkoop**

### **Vlees van Fries-Hollandse Zwartbonte**



Als Nico Hooghiemster in 1971 in Reduzum het bedrijf van zijn vader overneemt, ziet hij geen reden de Fries-Hollandse Zwartbonten te vervangen door Holstein-Friesians. FH-run-deren produceren als dubbeldoelkoeien meer en beter vlees.

Je kunt dit met dat van de afgedankte Holstein-Friesians' in de grote stroom laten verdwijnen, je kunt er ook meerwaar-de aan verlenen door het, evenals het vlees Van de Friese Roodbonte, als streekproduct te vermarkten.

Nico en Froukje Hooghiemster maken daar gebruik van. Een bord aan de weg maakt voorbijgangers duidelijk dat ze op 'Holwerda Sathe' mals en smaakvol vlees aanbieden.

### **Kaas van de Zwartbles**

Ype Pollema in Arum maakt van de melk van Zwartbles-schape(n) verse schape(n)kaas. Ze geven minder melk dan het Friese Melkschaap, daar staat tegenover dat de melk meer vet bevat. Beide houden elkaar in even-wicht.

Door zijn leeftijd heeft Pollema de kudde sterk inge-perkt. Molk hij eerder zo'n vijftien schape(n), nu zijn het er nog acht. De acht schape(n) leveren hem 16 kaasjes op. Pollema melkt zijn schape(n) met de hand. In april verlaten ze de winterstalling, in september keren ze terug.

"Zwartblesen hebben de naam dat je van de melk minder goed kaas kunt maken, maar dat is niet zo", zegt Pollema.



## **Wieger Kuiken maakt kaas met melk van Friese melkschapen**

Als veehouder Sybrand Kuiken in Kollumerpomp het boerenbedrijf beëindigt, neemt zoon Wieger het roer over. Het idee om het anders te doen leeft al langere tijd bij hem. Op de eenentwintig hectare grond ziet hij onvoldoende mogelijkheden voor voortzetting van het melkveebedrijf. Eerst denkt hij aan het opzetten van een geitenhouderij, omdat de afzetmogelijkheden op dat moment minimaal zijn, kiest hij een andere weg. Hij weet dat biologische schapenkaas betere perspectieven biedt: een schapenhouderij met een kaasmakerij zijn geboren.



Wieger en Dineke beleven een ramp als hun historische boerderij 'Groot Kabel' met de kaasmakerij in vlammen opgaat. Alleen het verblijf voor de schapen blijft gespaard. Het woonhuis van de boerderij wordt herbouwd, er komt een nieuwe kaasmakerij.

In 2011 houdt de kaasmaker honderdentwintig Friese melkschapen en twee rammen. De lammeren van het vrouwelijk geslacht zorgen voor het instandhouden van de kudde. Wieger's bedrijfsvoering gaat zonder bedrijfsvreemde stoffen, kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Het assortiment is beperkt, op 'Groot Kabel' worden drie formaten harde schapenkaas gemaakt. Drie groothandels en enkele marktkooplui zorgen voor afzet. Tegenwoordig experimenteert Wieger met een variant van de 'feta', waarbij kaasblokjes in zonnebloemolie gedompeld worden. Omdat het veel tijd kost en naar verhouding weinig opbrengt, staan de Kuiken's maar een enkele keer met hun producten op een boerenmarkt.

Het Friese Melkschaap is als producent van schapenmelk niet te evenaren, vindt Wieger. "Het dier produceert negen à tien maanden, waar vind je een ras dat dit presteert?"



## **Bitterballen Groot Kabel**

### **Benodigd:**

200 gram gaar kalfsstoofvlees  
350 gram oude schapenkaas  
60 gram boter  
80 gram bloem  
4 dl melk  
1 dl vocht van het kalfsstoofvlees  
Klein beetje zout  
Witte peper, nootmuskaat, peterselie naar smaak  
Bloem, losgekopte eiwitten en paneermeel

### **Vorbereiding:**

Snij het kalfsstoofvlees en de kaas heel fijn. Maak een roux van de boter en de bloem. Doe de koude melk en het vleesvocht erbij en laat de saus goed dik worden. Schep vervolgens het fijngehakte vlees en de kaas door de saus en roer goed tot een mooie ragout. Laat deze helemaal afkoelen en bewaar de ragout tot gebruik in de koelkast of diepvries.

Haal de ragout vlak voor verwerking uit de koelkast. Vorm met de handen balletjes, niet te dik, anders moeten ze te lang in de frituur. Zet drie bakjes klaar, één met bloem, één met losgeklopt eiwit en één met paneermeel. Haal de bitterballen achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en het paneermeel. Leg de gepaneerde bitterballen een half uur terug in de koelkast.

### **Bereiding:**

Verhit frituurolie of -vet tot 180 graden C. Frituur de bitterballen ongeveer drie minuten tot ze goudbruin zijn.

### **Serveren:**

Laat ze even op keukenpapier uitlekken en serveer ze als snack of bijgerecht. Mosterd is een klassieke begeleider voor bitterballen.

Bron: Groot Kabel

## **Advocaat**

Benodigd: 6 eieren (van Friese kippen)  
100 gram suiker  
5 cl. brandewijn  
1 zakje vanillesuiker  
een weinig zout

De ingrediënten in een schaal vermengen en au bain marie verwarmen. Heeft het de juiste dikte, dan brandewijn toevoegen. In een afgesloten pot bewaren. In de koelkast blijft het een aantal weken goed.

Dit is een milde advocaat.



Foto: Simon Bosma

## **Friese Roodbonten leveren heerlijk vlees**

Onder de rook van IJlst in de 'Ruiterpolder' is veertig hectare weiland gevuld met een koppel van vijftientwintig Fries- Roodbonte zoogkoeien en vijftientwintig stuks jongvee. Eerder liep hier zwartbont Holstein-Friesian vee.



Als de eerdere eigenaar zijn bedrijf beëindigt, wordt 'Rispen State' door Gosse en Petra Beerda aangekocht. Zij geeft haar baan als dierenarts op en wordt boer. Door het oprichten van een biologisch fokbedrijf gaat ze zich volledig aan het behoud van het Friese dierenras wijden.

In mei 2003 komen de eerste dertig melkkoeien op het bedrijf. De dieren, waarbij enkele 'monumentale koeien', worden aangekocht van een tiental verschillende bedrijven.

Omdat Petra de koeien niet wil melken, moet er een andere bestemming worden gevonden. De Friese Roodbonte is een dubbeldoelkoe, het ligt voor de hand dat ze het - naast de verkoop van vrouwelijk vee aan melkveebedrijven - in het vermarkten van vlees zoekt.

Liefhebbers van het ras, een fokker, een mester, een slager en een kok slaan de handen ineen. Ze starten het project: 'De Friese Roodbonte als culinaire ervaring'. En wat blijkt? De Friese Roodbonte is een superieure leverancier van smakelijk vlees.

Doel van het project is het koeienras voor Fryslân te behouden. Om dat te bereiken, moet je volgens Petra de Friese Roodbonte economisch interessant maken. Het vlees verdwijnt nu zonder label in de grote stroom.

Het bedrijf in IJlst levert voor het culinaire project een groot deel van het slachtvee. Zijn de stiertjes een half jaar oud, dan gaan ze naar een mestbedrijf in Sint Nicolaasga. Petra: "Wat je fokt moet je ook eten. Als je er niets mee doet, verdwijnt het ras vanzelf".

## **"t Smelnehûs' biedt vlees van de Friese Roodbonte**

"Het vlees van de Friese Roodbonte kenmerkt zich door gemarmerd vlees dat rijk is aan eiwitten, vitaminen en gezonde vetten", lees je op de menukaart van restaurant "t Smelnehûs' in Drachten.

Als Hans van der Mei met zijn beide zonen in het oude gemeentehuis van Smallingerland een restaurant begint, zoeken ze producten waarin ze zich kunnen onderscheiden van andere restaurants. De keuze van de eigenaar valt ook op vlees van de Friese Roodbonte.

Omdat dit vlees maar beperkt beschikbaar is, bestaat het aanbod op de menulijst uit 'Rib eye van Fries Roodbont' en 'Hamburgers van Fries Roodbont'. Verder is één van de voorgerechten een 'Carpaccio' waarbij vers gesneden vlees van het koeienras wordt gebruikt.

Van der Mei is dik tevreden over de geregelde aanvoer van het benodigde vlees. "Onze koks besteden extra zorg aan het vlees, ze moeten er achter staan. Het kost wat meer, maar dan heb je ook een stukje vlees dat er mag zijn qua smaak, structuur en kleur. Achter de Roodbonte zit een verhaal dat we aan onze gasten kwijt kunnen".

"t Smelnehûs' is niet het enige restaurant waar vlees van de Friese Roodbonte op de menulijst voorkomt. De website [friesroodbont.nl](http://friesroodbont.nl) vermeldt verder nog: 'Frouckje State' in Ryptsjerk, Hotel Restaurant 'De Oorsprong' in Sint Nicolaasga, 'Leeuwenhart' in Sneek, 'De Nieuwe Mulderij' te Leeuwarden, 't Ponkje' in Woudsend en 't Plein' te Joure.





## **Slager Menno Hoekstra produceert een smaakvol stukje vlees**

Ongeveer drie jaar geleden nemen de initiatiefnemers van het project 'De Friese Roodbonte als culinaire ervaring' in Anjum contact op met Menno Hoekstra. Hij heeft in het voetspoor van zijn vader, grootvader en overgrootvader belangstelling voor het slachten van bijzondere koeienrassen. Met het oog daarop richt hij in Dokkum een kleinschalige en moderne slagerij in.



Natuurbeheerders leveren hem slachtrijpe Schotse Hooglanders, uit de Veluwe worden Waterbuffels aangevoerd.

Zijn belangstelling gaat ook uit naar het slachten van Friese Roodbonten. Van deze dieren weet hij een smaakvol stukje vlees te maken.

Elke drie weken wordt het vlees van twee door veehouder Tolsma in St. Nicolaasga gemeste jonge stieren of van twee koeien van het Fries-Roodbonte ras tot vleespakketten verwerkt. Voor een goede vlees-kwaliteit is het van belang dat de gemeste kalveren op een goed moment bij de slagerij worden afgeleverd, ze mogen niet te vet zijn.

Het vlees wordt geleverd aan een aantal particulieren en enkele op de website [www.friesroodbont.nl](http://www.friesroodbont.nl) vermelde restaurants. De Jumbo in Dokkum biedt het ook geregeld aan.

Vraag en aanbod zijn volgens Hoekstra behoorlijk in evenwicht. Zou hij meer dieren aangevoerd krijgen, dan moet er om de afzet te vergroten meer reclame worden gemaakt.

De slager is tevreden over hoe het gaat. Een streekproduct moet exclusief zijn en smaakvol. Uit de reacties leidt hij af dat hij zich daarover geen zorgen hoeft te maken.

## **Runderlende van Friese Roodbonte in groene kruiden**

Per persoon ca. 150 gram runderlende  
boter peper en zout

Kruidenmengsel bestaande uit:

1 bosje peterselie

gehakt

enkele takjes fijngesneden rozemarijn

enkele takjes tijm

tenen knoflook, geplet en gehakt

rode wijn

### **Bereiding:**

De entrecote droogdeppen en door het kruidenmengsel wentelen. Daarna in iets hete boter heel kort-om bruin bakken/dichtschroneien, afblussen met een scheut rode wijn.

Vervolgens laten garen in een oven van 90 graden, gedurende ca. 1 à 1,5 uur. Uit de oven nemen en het vlees onder aluminiumfolie 15 minuten laten rusten. Voor het serveren het vlees in gelijkmatige plakken snijden en kruiden met peper en zout.

Bron: Kookstudio Il Casala - Rijperkerk

## **Gegaarde ossenhaas van Friese Roodbonte in saus van eekhoorntjesbrood**

### **Bereidingswijze:**

Portineer de ossenhaas.

Bind de ossenhaas op.

Vacumeer de Ossenhaas met de jus van eekhoorntjesbrood en salie.

Gaar de Ossenhaas in een warmwaterbad van 65 graden, voor 29 minuten met een kerntemperatuur van 57/58 graden.

Koel terug.

Bak de Ossenhaas voor het serveren van het gerecht nog even op kleur en juiste temperatuur.

Snijd hier vier gelijke medaillons van.

Serveren.



Foto: De Nieuwe Mulderij

Bron: De Nieuwe Mulderij - Leeuwarden

## **Gruyèrekaas van melk van de Friese Roodbonte**

Jantsje Hoekstra in Sint Nicolaasga besluit samen met Jan Geuvert Hoogkamp en haar ouders het land rond 'De Heidepleats' productief te maken met een product waar ze achter kunnen staan.

Bij een goed glas wijn ontstaat het plan een wijngaard aan te leggen. De van oorsprong zanderige en arme grond rond de boerderij blijkt bijzonder geschikt voor de aanplant van druivenstokken.

Inmiddels zijn op twee hectare vroeger weiland vijf druivenrassen aangeplant. Het resultaat van 2010 (het derde oogstjaar) wordt met spanning afgewacht. De rode wijn van 2009 is ondertussen gebotteld, deze heeft een krachtige en kruidige afdronk.

Op 'De Heidepleats' wordt met melk van de Holsteiner veestapel kaas gemaakt. Daar blijft het niet bij. De veestapel wordt met Friese Roodbonten uitgebreid.

Jantsje maakt met de on gepasteuriseerde melk van die koeien naar Zwitsers voorbeeld een Gruyère-achtige kaas. Het is een zoete kaas met een zoete bijmaak. Als de kaas nog jong is, is deze romig en smaakt het een beetje naar noten. Meer gerijpt wordt de kaas droger.



Samen met de andere producten wordt de met melk van de Roodbonten geproduceerde kaas aangeboden in de bij 'De Heidepleats' behorende boerderijwinkel. Een gedeelte ervan wordt verhandeld door de firma Jansma in Haule.



## **In Heerenveen maken ze aan de lopende band halfharde schapenkaas**

Kaasmakerij Henri Willig produceert en vermarkt gangbare en biologische kaasspecialiteiten, die volgens een door het bedrijf gepubliceerde folder "voor de consument onderscheidend zijn door kwaliteit, smaak en regionale herkomst". Het bedrijf garandeert een product van 'boer tot consument'.

Aan dat laatste dragen ook drie Friese veehouders bij die melk van hun Friese melkschapen aan de fabriek in Heerenveen leveren. Eén van hen is de maatschap Reinders en Breedijk in Kollum, die met zeshonderd ooien en vier parttime medewerkers één van de grootste leveranciers van schapenmelk in Nederland is.

Wie door Willigs' bedrijf aan 'De Kavels' bij Heerenveen wordt rondgeleid, raakt onder de indruk van de vele bewerkingen die de door de boeren geleverde melk bij de productie van koeien-, geiten- en schapenkaas ondergaat.

Per week worden er zeventien à twintigduizend halfharde kazen gemaakt. De productie omvat elk uur tweehonderdentwintig kazen. Veertig man personeel is continu bezig om het proces in goede banen te leiden.



De melk van het schaap is door de hoge vet- en eiwitgehaltes buitengewoon geschikt om er kaas van te maken. Heb je bij een schaap al met zesenhalf liter een kilo kaas, bij koeienmelk is daar achteenhalf liter voor nodig. Alle kaassoorten worden door het bedrijf zowel biologisch als conventioneel geproduceerd. Het bedrijf maakt onder het merk 'Polderkaas' reguliere jonge en oude schapenkaas van vier en

halve kilo, er wordt ook baby-schapenkaas gemaakt van minimaal driehonderdentachtig gram. Een groot deel van de kaas gaat naar het buitenland. De door het bedrijf gemaakte biologische 'Hooi-dammer-kaas', waarbij ook schapenkaas hoort, wordt veel in Duitsland verkocht.

De melk wordt geleverd door eigen boeren waarmee contracten zijn afgesloten. Het bedrijf verzekert er zich van dat de productie van de melk in een diervriendelijke en natuurlijke omgeving plaatsvindt. De voorraad wordt continu bewaakt, de doorlooptijd zoveel mogelijk bekort. Een verkoopteam zorgt voor de afzet.

## **Kollumer verse schapenkaas**



In het begin van de jaren tachtig verhuizen Theo Montsma en zijn vrouw naar Kollum om er in hun boerderij bij Kollum verse en belegen schapenkaas te maken. In die tijd houdt hij zo'n honderden-twintig, later zo'n tweehonderd-envijftig Friese melkschapen. De familie levert vooral aan de groothandel. Omdat de verkoop van harde kaas aan het eind van de jaren negentig moeizaam verloopt, wordt voortaan nog uitsluitend verse kaas gemaakt.

Jaarlijks verwerkt Montsma vijftig duizend liter tot bijna evenzoveel kilo's verse schapenkaas. Twee keer per week haalt hij de melk bij Leo de Vos uit Peize of de Kollumer maatschap Reinders en Breedijk. De eiwitrijke wei wordt opgehaald door een boer die er zijn vee mee voert.

De periode waarin kaas wordt gemaakt loopt van de derde week van januari tot begin november. De kaasjes hebben alle hetzelfde formaat van driehonderd gram. Ze worden vijf dagen per week door Montsma in plastic bakjes afgeleverd.

Het afzetgebied is ongeveer drievierde deel van de provincie Fryslân. Het zuid-westelijk gedeelte wordt bediend door de Mieke Haarsma uit Oudega-Gaasterland.

Het maken van verse kaas is erg bewerkelijk. Montsma en zijn vrouw verwerken in één keer tweehonderdenvijftig liter. De houdbaarheid is acht dagen, het eindproduct moet dus snel afgezet en verkocht worden.

Toen bij het maken van verse kaas pasteurisatie verplicht werd, stopten veel kleinere producenten hun werkzaamheden. Montsma gaat door, de aanhouder wint.



## **Slow Food verdedigt het recht op goed eten**

De 'Ark van de Smaak' is een project dat de internationale beweging Slow Food in 1986 in Italië start. Inmiddels is het een wereldwijd project.

In de Ark worden traditionele, ambachtelijke voedselproducten opgenomen die dringend bescherming verdienen, omdat ze van dieren of gewassen stammen die met uitsterven bedreigd worden. Daartoe behoren boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren, oude groente- en fruitrassen en zeldzame vleessoorten. Vanwege hun gastronomische en culturele waarde verdienen ze meer bekendheid onder consumenten en koks.

Om voor de 'Ark van de Smaak' in aanmerking te komen, moet het Nederlandse product:

- op een traditionele en ambachtelijke manier worden gemaakt;
- gastronomisch interessant zijn doordat het iets toevoegt qua smaak, geur of gebruikseigenschappen;
- historisch en fysiek gebonden zijn aan een bepaalde plaats of regio in Nederland.

Het zal duidelijk zijn dat de Friese Roodbonte, het Friese Melkschaap en de Landgeit aan bovenstaande criteria beantwoorden en dus voor opname in de Ark in aanmerking komen.

### **ZeldzaamLEKKER®**

Authentieke rassen zijn van essentieel belang voor het behoud van de genetische diversiteit onder ons vee en als levend erfgoed waardevol voor ons (cultuur)landschap. Door onze oer-Hollandse erfdieren opnieuw een functie te geven in onze maatschappij, verdienen ze bestaansrecht. De SZH wil daarom vermarkting van zeldzame rassen stimuleren en bevorderen door het introduceren van een nieuw merk: ZeldzaamLEKKER®.

Het doel van ZeldzaamLEKKER® is de producten en de unieke eigenschappen van oorspronkelijke rassen op een positieve manier bij een breed publiek bekend maken. Uit verscheidene individuele initiatieven blijkt dat het vertellen van het verhaal achter het product, de sleutel is tot succesvol vermarkten. Aan de andere kant zijn zeldzame rassen en hun producten niet altijd even makkelijk vindbaar en bereikbaar voor hun publiek. ZeldzaamLEKKER® zorgt met een website voor een podium waar zeldzame rassen en hun producten hun verhaal kwijt kunnen én tegelijkertijd makkelijker vindbaar zijn. Dit podium ligt ook in het motto van ZeldzaamLEKKER® besloten: oer-Hollandse erfdieren op hun best.

ZeldzaamLEKKER® biedt zo kansen om hun herkenbaarheid, zichtbaarheid én onderscheidendheid te benadrukken. Op die manier krijgen ZeldzaamLEKKER® producten een extra waarde. Dit uit zich in hogere prijzen en betere afzetmogelijkheden voor de producent.

Bijkomend voordeel is dat zo ook maatschappelijk draagvlak voor biodiversiteit en cultureel erfgoed wordt vergroot, twee kernwaarden van de SZH. Voorwaarden voor ZeldzaamLEKKER® producten zorgen voor hun onderscheidende karakter: raszuivere dieren, transparante verhalen, traceerbare herkomst en herkenbare producten. Vanaf augustus 2011 is de website [www.zeldzaamlekker.nl](http://www.zeldzaamlekker.nl) in de lucht.

Wilt u weten wat ZeldzaamLEKKER® voor u kan betekenen? Neem dan contact op met Miriam van Straten of volg haar op [twitter.com/zeldzaamlekker](https://twitter.com/zeldzaamlekker).

Miriam van Straten  
Projectleider ZeldzaamLEKKER  
Projectbureau 'Behoud Nederlands levend Erfgoed'  
Stichting Zeldzame Huisdierrassen  
Runderweg 6, 8219 PK Lelystad  
06-29573374  
[miriam.vanstraten@szh.nl](mailto:miriam.vanstraten@szh.nl)      [twitter.com/zeldzaamlekker](https://twitter.com/zeldzaamlekker)



## **Vlees van de jonge landgeit: verrassend zacht van smaak**

Joris en Janny Viëtor onderhouden rondom hun stelpboerderijtje in Peins een bonte boerentuin. Via een 'bostuin' en een boomgaard kom je bij een grote vijver, een terp, een insectenmuur en een tweede vijver met een kijkhut. Via het 'bos' keer je terug naar de bloementuin. Het terrein kan van mei tot oktober bezocht worden.

De bezoekerstuin hoort bij een theeschenkerij met een overdekt theehuis.

Bij het geheel hoort een kudde door Joris verzorgde landgeiten. Een geit krijgt gemiddeld twee lammeren, waarvan vaak één of meer bokjes. Ze worden door een ambachtelijke slager verwerkt tot vleespakketten.

Geitenvlees is in de Nederlandse keukens nauwelijks bekend. Toch is geit de meeste gegeten vleessoort ter wereld. Meestal wordt gedacht dat het vlees van de geit taai is. "Onzin" vinden Joris en Janny, "als je het maar goed bereidt". Liefhebbers van lamsvlees van het schaap zullen volgens hen ook het vlees van de jonge geit waarderen, de smaak is verrassend zacht.

Joris en zijn vrouw eten het geitenvlees het liefst zonder veel kruiden, omdat dan de specifieke smaak verloren gaat. Op een niet al te hoog vuur worden de beide kanten van het vlees dicht geschroeid, om het daarna met peper en zout te bestrooien.

Daarna wordt (kokend) water toegevoegd. Vervolgens laat Janny het vlees drie uur volgens de methode van 'slow cooking' op een zeer laag vuur zacht worden.

Zolang de voorraad strekt, wordt aan de bezoekers van de theetuin in Peins geitenvlees verkocht.



## **Geitenvlees met kruiden en diverse groentes**

### **Benodigdheden:**

Twee kilo geitenbout (heel of in schijven)  
mosterd  
pepermuntbladeren  
1 teen knoflook  
1/2 selderij  
2 winterwortels  
2 uien  
2 laurierblaadjes  
peper zout 3  
eetlepel zure room



### **Bereiding:**

De geitenbout wassen en goed afdrogen. Het vlees met de gekneusde muntbladeren inwrijven en dun met mosterd bestrijken. De bout in de pan leggen en licht bruinen aan beide zijden. De schoongemaakte, zeer fijn gesneden groenten toevoegen, deksel op de pan en op een zeer laag vuur zetten. Na anderhalf uur de bout omkeren en nog eens met gesloten pan anderhalf uur verder laten garen. De geitenbout uit de pan nemen en warm houden. Voor de saus het braadvocht aanlengen met wat water, ondertussen met een garde flink roeren. De saus kruiden met zout en peper en vermengen met drie eetlepels zure room. Het been uit de bout verwijderen (dit kan ook voor de bereiding). Het vlees in plakken snijden en serveren met de (munt)saus.

### **Tips:**

- \* Groenten die goed te combineren zijn met geiten vlees: wortels, specieboontjes, pastinaak, koolrabi.
- \* Rozemarijn geeft een lekkere smaak aan geitenvlees.
- \* Het geitenvlees serveren met een groene salade met wortel, appel en rozijnen.

Bron: Janny Viëtor

## Een kookworkshop met producten van de Friese rassen

In Rijperkerk runnen Age de Graaf en Arend Dijkstra onder de benaming 'Il Casale' een kookstudio. Ze werken met producten van kleine familiebedrijven.

Hun winkel biedt wijnen en delicatessen uit Italië, de bakermat van Slow Food.

Zo nu en dan verwerken ze producten afkomstig van de Friese rassen.

Zo gebruiken ze bijvoorbeeld in hun studio bij een kookworkshop vlees van de Friese Roodbonte en verse en halfharde kaas van het Friese Melkschaap. Laten ze daarmee een maaltijd bereiden, dan maken ze ook gebruik van het Friese Woudgeeltje en de Leverkleurige Boon.



Een kookworkshop bij 'Il Casale' heeft een vast verloop.

Bij aankomst wordt een glas wijn met enkele hapjes geserveerd. Vervolgens wordt de door de beheerders samengestelde receptuur doorgenomen. De deelnemers gaan dan in groepjes een onderdeel van het menu bereiden. Na alle voorbereidingen gaan ze aan tafel en wordt het zelfbereide maal geserveerd.





## **Koksleerlingen Friesland College verwerken producten van de Friese rassen**

Op de 'Middelbare Hotelschool Friesland' in Leeuwarden wordt werken en leren gecombineerd. In z.g. BBL-trajecten gaan de leerlingen één dag naar school, de rest van de week zijn ze aan het werk in de horeca.

Het project 'Streekeigen gewassen' is één van de door de school - in samenwerking met het AOC - georganiseerde activiteiten. Met als gevolg dat sommige leerlingen verplicht zijn gerechten met bijvoorbeeld het Woudgeeltje en de Gele Friese Woudboon te maken.

Margaretha Struiving en Froukje Koopal kozen een viertal Friese of met Fryslân verwante droge bonen, vlees van de Friese Roodbonte en verse kaas van het Friese Melkschaap om ermee te werken.

Dit is het door hen ontworpen recept:

### **Haasbiefstuk met gestoofde ossenstaart, kalfslever, droge bonen, wâldgieltsjes en verse schapenkaas**

#### **Benodigdheden:**

Vier haasbiefstukken - (170 gram per stuk) - vier stukken ossenstaart - vier plakken kalfslever (60 gram per stuk) - 300 gram wâldgieltsjes - 300 gram droge bonen - 200 gram verse schapenkaas - radicciobladeren (vier stuks) - bieslook en platte kervel.



Foto: Friesland College

Week de bonen een nacht in koud water. Kook de staartstukken gaar in water met ui, wortel, knoflook en rode wijn. Tonneer de aardappels en kook deze gaar in water met zout. Kook de bonen gaar in water met zout. Rol de ossenhaas in met bladeren radicchio, rol ze vervolgens in keukenfolie en gaar ze in een oven van 90 graden tot een kerntemperatuur van 54 graden (ongeveer veertig minuten). Bloem de lever en bak deze kort in een

hete pan met olie. Snij de verse kaas in repen en bestrooi ze licht met peper en zout.

Dresseer de ingrediënten samen op het bord, maar laat ze ieder hun eigen smaak behouden, in het geheel gaan ze prachtig samen.



## **Schoolkinderen maken kennis met producten van de Friese rassen**

"Wie de jeugd heeft, heeft de toekomst", moeten ze bij 'It Griene Nêst' in Sumar hebben gedacht, toen ze daar in het voorjaar van 2008 met een scholenprogramma begonnen. Uiteraard wordt daarbij ook aandacht besteed aan de daar aanwezige Friese dierrassen.

Na een korte introductie op de boerderij volgen zoekopdrachten. De voor het programma gemaakte werkbladen worden naderhand op school ingevuld.

De thuisopdrachten worden bij de leerlingen thuis uitgevoerd, zodat ook de ouders erbij kunnen worden betrokken.



Het pakket bestaat bovendien uit een introductie-dvd en een kwartet gewijd aan de Friese rassen. De leerkrachten worden op weg geholpen met een handleiding waarin de leeraspecten en de organisatie van een en ander wordt uiteengezet.

Het programma bestaat, afhankelijk van wat zich bij It Griene Nêst voordoet, uit een voorjaars-, een zomer- en een

herfstprogramma. De werkbladen die in het voorjaar worden gebruikt, zijn gewijd aan de herkomst, de verschijning en de eigenschappen van de rassen. In de zomer gaat het over de groei en de verzorging van de rassen, het herfstprogramma gaat in op de eindproducten en de gebruiksmogelijkheden.

Na afloop komen de kinderen weer bij elkaar in de stal, waar ze met de door 'It Griene Nêst' aangestelde begeleider gezamenlijk de antwoorden op de vragen doornemen.

In 2008 werd 'It Griene Nêst' door bijna driehonderd kinderen bezocht.

## Hinke Fiona Cnossen: van jongsaf gewend aan de Friese dierrassen.

In april 1998 wordt Hinke Fiona Cnossen 'foktechnisch medewerker' bij de Stichting Zeldzame Huisdierrassen. Het biedt haar de mogelijkheid werk met haar liefde voor dieren te combineren. Hinke is van jongsaf gewend aan de Friese dierrassen. Haar pa-ke en beppe waren boer met achttien Fries-Zwartbonte koeien. Het erf van de boerderij werd bewaakt door een Wetterhûn en de Bovenlander merries kregen zo nu en dan een veulen. Zelf heeft ze Friese kippen, enkele Bovenlander paarden (Groningers) en twee Wetterhûnen.



Foto: FAO

Hinke start een kantoor in Dronten, later wordt dit verplaatst naar Lelystad.

Haar baan groeit uit tot inspecteur. Ze beoordeelt de kwaliteit van Nederlandse fokcentra en educatieve centra waar zeldzame Nederlandse dierrassen gepromoot worden. Voor stamboeken verricht ze keuringen. Waar mogelijk zet ze mensen ertoe aan zeldzame dierrassen aan te schaffen. Zo brengt ze Gosse en Petra Beerda in IJlst op het idee op hun boerderij Friese Roodbonten te houden. Hinke speelt een belangrijke rol bij het inrichten van 'It Griene Nêst' in Sumar tot Kenniscentrum voor de Friese dierrassen. Ze geeft ook adviezen over de inzet van juist fokmateriaal. Haar werk dat overal in Nederland plaatsvindt omvat zoveel dat ze aan haar wekelijkse zestien uren nauwelijks genoeg heeft.

Uiteraard gaat niet alles van een leien dakje.

Er zijn steeds vaker dierhouders die het door de toenemende regelgeving laten afweten. Het komt vaak voor dat jonge mensen niet de liefde voor de zeldzame rassen van hun ouders overnemen.

Zijn er bij de achterbannen bezwaren tegen het beleid van de dierorganisaties, dan probeert ze de daaraan bestede energie in positieve richting om te buigen.

Hinke beseft maar al te goed dat het voortbestaan van de Friese rassen mede ervan afhangt of ze een praktische betekenis hebben. Daarom heeft ze zich bijvoorbeeld ook ingezet voor het project 'De Friese Roodbonte als culinaire ervaring'. Om het project volledig rendabel te maken moet er nog veel gebeuren. Een aanvraag tot officieel streekproduct loopt.

Hinke haalt haar energie uit het enthousiasme dat ze bij veel liefhebbers en fokkers aantreft. Ze benadert hen, omgekeerd kunnen ze waar het om het behoud en de promotie van de Friese rassen gaat ook op haar een beroep doen. Telefonisch (06 51023830) of via de mail ([h.f.cnossen@planet.nl](mailto:h.f.cnossen@planet.nl)).

## **Adressen Friese dierorganisaties**

### **Het Friese paard**

Koninklijke Vereniging 'Het Friesch Paardenstamboek' (FPS)  
Oprijlaan 1 - 9205 BZ Drachten  
0512 - 52 38 88  
[www.fps-studbook.com](http://www.fps-studbook.com)

### **Fries Hollandse Zwartbonte**

Fries Hollands Rundveestamboek (FHRS)  
Heliconweg 52 Postbus 544 - 8901 BH Leeuwarden  
058-29 41 817  
[www.fhrs.nl](http://www.fhrs.nl)

### **Friese Roodbonte**

Stichting Roodbont Fries Vee  
Ringdijk 5 - 8632 WK Tirns 0515-231382  
[www.roodbontfriesvee.nl](http://www.roodbontfriesvee.nl)

### **Zwartbles**

Nederlands Zwartbleschapen Stamboek  
Gageldijk 1 - 7241 RJ Lochem 0573-252556  
[www.nzs.nl](http://www.nzs.nl)

Zwartblesfokkersgroep  
Markeweg 9 - 7864 TH Zwinderen 0524 29 10 01  
[www.zwartbles-fokkersgroep.nl](http://www.zwartbles-fokkersgroep.nl)

### **Fries Melkschaap**

Frysk Molkskieppestamboek  
Stienzer Hegedyk 38 - 9051 TA Stiens 0518 - 40 35 12  
[www.melkschapen.nl](http://www.melkschapen.nl)

### **Friese honden**

Nederlandse Vereniging voor Stabij- en Wetterhounen  
Biesbosserweg 13 - 3927 CV Renswoude 0343 – 480454  
[www.nvsw.nl](http://www.nvsw.nl)

### **Landgeit**

Landgeiten Fokkersclub Fryslân  
A. Thalen Zevenhuisterweg 7 - 9292 MG Kollum  
[www.landgeit.nl](http://www.landgeit.nl)



De Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH) - opgericht in 1976 – zet zich in voor het behoud van oorspronkelijke rassen en de genetische diversiteit onder landbouwhuisdieren in Nederland.

De SZH vindt dat deze genetische diversiteit het beste behouden kan blijven in populaties van voldoende omvang en stimuleert dan ook het houden van zeldzame rassen. De oorspronkelijke rassen waren in het verleden een wezenlijk onderdeel van onze samenleving en kunnen dat opnieuw worden wanneer ze weer een duidelijke functie krijgen. Ze kunnen ingezet worden in bijvoorbeeld duurzame vormen van landbouw, natuurbeheer, of sport en recreatie.

De SZH heeft een koepelfunctie en is een kenniscentrum. Zij geeft adviezen over het fokken van zeldzame rassen aan fokkerijorganisaties en houders van deze dieren. De SZH bevordert kennis over ons levend erfgoed en ontwikkelt educatief materiaal over oorspronkelijke rassen en hun betekenis voor ons landschap, onze cultuur en de genetische diversiteit in ons vee. Zij erkent fok- en educatieve centra die hierin een belangrijke rol spelen.

In het kader van promotie van zeldzame rassen organiseert de SZH de Nationale Dag van het Levend Erfgoed en brengt zij ook op andere evenementen deze rassen onder de aandacht van het publiek.

De SZH promoot vanaf 2008 zowel producten als diensten van de zeldzame rassen in de breedste zin van het woord onder de naam 'ZeldzaamLEKKER'. Sinds augustus 2011 is ZeldzaamLEKKER een officieel label.

[www.szh.nl](http://www.szh.nl)

[www.dagvanhetlevenderfgoed.nl](http://www.dagvanhetlevenderfgoed.nl)

[www.zeldzaamlekker.nl](http://www.zeldzaamlekker.nl)



Het Werkverband Friese Rassen is een stichting die zich ten doel stelt de Friese dier-, nutsplanten- en fruitrassen in stand te houden en te laten toepassen.

Een eerste activiteit is de uitgave van deze brochure. Zij vormt een onderdeel van een reeks van een drietal publicaties waarin achtereenvolgens de Friese dier-, nutsplanten- en fruitrassen gepromoot worden.

De Stichting heeft ook onder meer als taak een vanaf het jaar 2005 samengestelde collectie van Friese en met Fryslân verwante nutsplanten in stand te houden.

Om de activiteiten te kunnen afstemmen met het in Sumar gevestigde Kenniscentrum Friese rassen gebeurt een en ander in overleg met het bestuur van Stichting It Griene Nêst.



