

Bokjes in een concept: 25 procent afzet in Nederland

Tekst en foto's: Wilma Wolters

50 procent van de 100.000 boklammeren wordt in Nederland geslacht, waarna het karkas naar het buitenland gaat. De andere 50 procent wordt naar het buitenland gereden en daar geslacht. LTO zou graag zien dat deze percentages veranderen en streeft naar 25 procent slachten én afzetten in Nederland.

LTO startte in 2011 met een project om bokjes op het eigen bedrijf af te mesten tot een zwaarder gewicht. Doel is om te voorkomen dat de afzet van bokjes een maatschappelijk issue wordt. De ondernemers van melkgeitenbedrijven, te weten Jan en Jeannette van de Ven uit Oirschot, Jan Nooren en Monique Daniëls uit Schijndel, Jos en Lea Keijzers uit Liessel, Toos en Frits Hubens uit Beesel en Ad en Marlies Bink uit Raamsdonk, hebben daartoe het afgelopen jaar boklammeren aangehouden en verkocht aan de firma Ruig. Deze groothandel in met name wild en gevogelte en met een eigen productiekeuken, verwerkt de karkassen tot rollades en stoofschotels en zet

die af in verschillende Sligro-vestigingen. Verder zijn de voerleveranciers Agrifirm, Boerenbond Deurne en ForFarmers Hendrix UTD bij het project betrokken; zij zorgen met name voor de begeleiding van de geitenhouders bij het afmesten. De Pali-group neemt het inzamelen en slachten voor zijn rekening. Het Productschap Vee en Vlees heeft geld beschikbaar gesteld. Het project heeft allerlei vragen opgeworpen, en de firma Ruig heeft al aangegeven volgend jaar graag meer bokjes te willen verwerken.

De opfok

De bokjes bleven ongeveer 16 weken op de bedrijven tot een gewicht van 25 à 30 kg (12

à 15 kg karkas). Dat komt neer op 230 gram groei per dag. "Dat is langzaam en goed haalbaar", weet Geert Boink, als oud-dierenarts betrokken bij het project. Het afmeststrantsoen bestond uit 50 procent brok en 50 procent ruwvoer, waarbij ruwvoer van alles kon zijn, zoals luzerne, mais, stro, cigarant en pulp. Het rantsoen van de bokjes heeft invloed op de smaak van het vlees, zo constateerde de firma Ruig. Maar hoe dit precies werkt, moet verder uitgezocht worden. "Uiteindelijk zal er een soort stramien komen voor het best te voeren rantsoen", verwacht Boink. Naar aanleiding van het afgelopen seizoen heeft Boink een paar adviezen opgesteld voor de geitenhouders. "De bokken kun je prima bedrijfseigen biest verstrekken. Eventuele problemen met CAE en paratbc treden in de regel niet voor een leeftijd van vier maanden op." Verder adviseert hij de bokjes vroeg te laten wennen aan brok en ruwvoer om zo stress rond het spenen zo veel mogelijk te vermijden.

Volgend jaar 1.500 bokjes

De vijf geitenbedrijven leverden in totaal 500 bokjes aan Ruig. Jan en Jeannette van de Ven hebben ruim honderd bokjes afgemest. "Wij hebben de voerkosten eruit kunnen halen. Maar als je huisvesting en arbeid meeneemt, kan het niet uit." Toch is er ook vanuit LTO de roep om meer geitenhouders bokjes aan Ruig te laten leveren. "Er is in eerste instantie een hoger doel: het voorkomen van een maatschappelijk issue. Als deze manier van bokjes verwaarden blijkt te werken, zullen er vanzelf manieren komen om er rendement uit te halen." Ruig zou volgend jaar het liefst 1.500 lammeren willen. Dat komt neer op jaarrond 30 lammeren per week. "Jaarrond leveren wordt misschien lastig, maar we willen het wel proberen", aldus Van de Ven. Afmesten in september is overigens geen pretje, ervoer de familie Van de Ven. "Dat is niet handig, want alles wordt dan rits. Het zorgt voor enorme onrust onder de bokjes en leverde bij ons flink wat vernielingen op in de stal. Die hebben we nu overigens aangepast en is beter bestand tegen nieuwsgierige en onbenullige bokjes."

Over Ruig

Ruig is een groothandel in wild en gevogelte en levert zo'n 1.500 verschillende producten aan horeca, bedrijven en woon-zorginstellingen in heel Nederland. Belangrijk afzetkanaal zijn de 31 eigen winkels die Ruig heeft in Sligro-vestigingen. Per week wordt er in Oostzaan 70.000 kg wild en gevogelte (met name kip en kalkoen) verwerkt. Het gaat dan bijvoorbeeld om Franse kwartels, Zuid-Afrikaanse struisvogels, Europese herten en Hollandse wilde eenden. Daarnaast komt er nog eens 16.000 kg aan koffiebroodjes, quiches en desserts onder het merk Loustain binnen. En op dit moment is er dus ook geitenvlees in verschillende Sligro-vestigingen verkrijgbaar. Bij Ruig werken zo'n honderd mensen. Al in 1884 had de familie Ruig een veebedrijf en van daaruit verkocht het eieren naar de horeca in Amsterdam. Later kwam daar de handel in kip en een winkel bij en zo groeide Ruig uit tot een groothandel. In 1975 startte men met een eigen productiekeuken, waar nu nog altijd speciaalproducten gemaakt kunnen worden.

Straal een concept uit

Ruig kan voor zo'n 'nieuw' product als bokjesvlees nog niet inschatten waar en voor welke producten er afzet zal zijn. Maar eigenaren Jan en Michael Ruig hebben al wel een indruk hoe de horeca over geitenvlees denkt. "Het is een specialiteit. Wie er mee werkt is enthousiast en kan er wat moois mee doen." Jan en Michael hebben ook zeker wel ideeën om het vlees zo aantrekkelijk mogelijk te maken en daarmee de kansen voor dit vlees bij de Nederlandse consument te vergroten. "Het allerbelangrijkste daarbij is uitstraling. Je moet niet alleen het vlees er goed uit laten zien, maar je moet een heel concept uitstralen. Hoe ambachtelijker je verhaal is, hoe makkelijker je een product opgestart krijgt. Zeker in het begin verkoop je vooral beleving. Dus moeten we vertellen dat het om een traditioneel product van Hollandse bodem gaat, het vlees is jong, mild en mals, van hoge kwaliteit, eenvoudig te bereiden, met een laag vetpercentage en juist veel eiwit en past in een gezond voedingspatroon." Op dit moment denkt Ruig na over gemaksvlees. "We willen diepvriesbakken maken en daar makkelijk bereidbaar geitenvlees in doen." Maar Michael Ruig ziet bijvoorbeeld ook kansen voor geitenlamsvlees voor ouderen. "Een belangrijk argument voor instellingen voor ouderen bij het bestellen van maaltijden is dat het eten eiwitrijk moet zijn. Geitenlamsvlees past hier perfect in."

Hoe het concept voor bokjesvlees er precies uit zal moeten zien en welk verhaal er bij past, zal de tijd moeten uitwijzen. Het project wordt in ieder geval voortgezet en ook hier een antwoord op proberen te vinden. ✓



De bokjes komen geslacht binnen bij Ruig en worden daar uitgesneden en verwerkt.



De deelnemers en meewerkende partijen aan het project dat als belangrijkste doel heeft: meer bokjesvlees afzetten in Nederland.