

Zeldzame proeverij op Mariënwaerd

De eerste Lakenvelders zijn gearriveerd op het landgoed Mariënwaerd. Een gedenkwaardig moment dat erom vraagt gevierd te worden. Op 11 oktober 2012 hadden Heerlijkheid Mariënwaerd, de vereniging het Lakenvelder Rund en Slowfood dan ook een persbijeenkomst met een Lakenvelderlunch georganiseerd. De Lakenvelders zijn er niet alleen voor het mooi, ze hebben hier ook een speciale functie. Ze gaan de horecagelegenheden van het landgoed van kwaliteitsvlees voorzien.

Wandelend langs de notenbomen van het door zon overgoten Mariënwaerd, ontdekte ik ze ineens: de Lakenvelders. Ze passen in het beeld dat je van een landgoed hebt: rustieke boomgaarden en weiden gevuld met authentiek vee. Die herkenning bleek er bij meer mensen te zijn. Het weekend nadat de dieren gearriveerd waren, was de kudde amateurfotografen groter dan de kudde Lakenvelders. Voor idyllische plaatjes was in de vroege morgen van de proeverijdag nog geen tijd. De koeien werden naar een veld gedreven achter het gebouw waar de persbijeenkomst was. Zo waren ze vanaf het terras goed zichtbaar en konden de beroepsfotografen hun werk doen.

Hoe het allemaal zo kwam

Tijdens het woord van welkom vertelde baron van Verschuer hoe het allemaal zo

Lakenvelders op Mariënwaerd



Miriam van Straten

gekomen was. Zijn familie, die sinds 1734 Heerlijkheid Mariënwaerd beheert, had de goede gewoonten van de geestelijken die voor hen het landgoed bewoonden, overgenomen: het landgoed rendabel maken door gewassen te verbouwen en vee te houden. Dat vee was vermaard om zijn vleeskwaliteit. Op de huidige zoektocht naar een goede kwaliteit vlees voor de eigen horecagelegenheden had de baron ontdekt dat dieren van eigen bodem een voorsprong hebben op rassen uit het buitenland. Ze zijn gewend aan de Nederlandse omstandigheden en vegetatie, iets wat ook belangrijk is bij het onderhoud van de natuurgebieden van het landgoed. Al gauw kwam de Lakenvelder in beeld. Na een aantal smaaktesten was het duidelijk: dit is het. De vereniging het Lakenvelder Rund werd ingeschakeld om aan goede dieren te komen.

Lakenveldervlees



Miriam van Straten



Baron van Verschuer (r.) in gesprek met Sandor Schiferli van Slow Food

Het streven is tweehonderd dieren, maar het is een zeldzaam ras, dus zo ver is het nog niet.

Eerlijk product van eigen bodem

Voorzitter H. van de Molen van Slow Food Nederland legde uit dat het doel van deze organisatie is om goed, puur en eerlijk voedsel te promoten, onder andere door presidia te verlenen aan producenten en consumentengroepen rond ambachtelijk bereide traditionele producten. Lakenveldervlees van dieren die extensief gehouden worden, is er een van.

De SZH liet zien dat ze heel blij is met deze ontwikkelingen op Heerlijkheid Mariënwaerd door de baron een oorkonde te geven voor dit 'Maak Nederland zeldzaam mooi met een zeldzaamLEKKER-initiatief'. Tot slot konden we proeven hoe heerlijk dat Lakenveldervlees is. ●