

Het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt in Beesd

Tijdens de door de SZH georganiseerde dag 'Maak Nederland Mooi' maakte het imposante landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt in Beesd grote indruk. Dit leidde tot een interview met directeur/eigenaar F. J. A. baron Van Verschuer in oktober. Mooi op tijd om de Lakenvelderkoeken nog te kunnen fotograferen in hun natuurlijke omgeving.

De geschiedenis van het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt in Beesd, met een oppervlakte van ruim 900 ha, gaat terug tot 1129. Toen werd een Norbertijner abdijs gesticht. Nadat het landgoed circa honderd jaar te koop had gestaan, werd het in 1734 gekocht door graaf van Bijlandt (spreek uit: Bielandt), de voorvader van de familie Van Verschuer, de huidige eigenaren.

Sinds de aankoop in 1734 is Mariënwaerdt steeds vererfd in rechte lijn. Daarbij zijn de gebiedsgrenzen ongewijzigd gebleven en zelfs nog uitgebreid. Inmiddels beheert de negende generatie het landgoed met drie landhuizen en zeventien boerderijen. Op het landgoed staan 33 rijksmonumenten, waaronder veertien monumentale hofsteden en vele hooibergen en vloedschuren.

Vier boerderijen

De landbouw is altijd erg belangrijk geweest op Mariënwaerdt, maar de doelstellingen zijn wel veranderd. Eerst was het vooral productiegericht, later werd meer aandacht geschonken aan meer maatschappelijk verantwoord werken. Eind jaren negentig is er overgeschakeld op een volledige biologische bedrijfsvoering.

Het verhaal achter het product is minstens zo belangrijk als het product zelf. Bedrijven

met biodiversiteit hebben de toekomst, aldus baron Van Verschuer, directeur van het landgoed.

Er zijn nu nog vier boerderijen waarvan er drie worden verpacht; één als gemengd bedrijf en twee als melkveehouderij. Zelf exploiteert men een bedrijf van 400 ha, waarvan 200 ha akkerbouw, 190 ha melkvee en vleesvee en 10 ha hoogstamfruit.

In één keer biologisch

De omschakeling eind jaren negentig van een gangbare naar een biologische bedrijfsvoering, verliep niet probleemloos. Het was de bedoeling eerst de veehouderijtak om te schakelen en een aantal jaren later pas de akkerbouw. Dit bleek in de praktijk door de vele eisen die gesteld werden, vrijwel onmogelijk. Reden om dan maar in één keer met het hele bedrijf over te gaan op biologische bedrijfsvoering.

Dat was ook niet direct een gemakkelijke opgave. De eerste twee jaar moest er biologisch geboerd worden, maar de producten moesten gangbaar worden afgezet. De hele omschakeling kostte het eerste jaar een productierugval van rond de 40 procent. In de loop der jaren kwam de productie langzaam maar zeker weer op het gewenste niveau.



Baron Van Verschuer met Bettina

Voor het ruwvoer zijn ze zelfvoorzienend. Naast de op het akkerbouwbedrijf geteelde mais worden er ook veldbonen verbouwd. De eiwitrijke zaden daarvan worden eerst geplet om daarna met het krachtvoer te worden vermengd.

De melkveestapel omvat tweehonderd stuks zwartbonte koeien. Met een gemiddelde melkgift van circa 8300 kg maken zij het beschikbare melkquotum van 1,7 miljoen kg vol. In de eigen kaasmakerij wordt, naast de 1,7 miljoen kg melk van de eigen koeien ook de elders aangekochte 1 miljoen kg verwerkt tot circa driehonderd ton kaas.



Groepsfoto met Lakenvelders

Daarnaast worden ook delicatessen als jam, sauzen en sappen gemaakt. Al deze producten worden in de eigen landgoedwinkel verkocht en vermarkt via driehonderd winkels in Nederland en drie biologische groothandels in Duitsland.

Omzien naar inheems ras

Bij de Heerlijkheid Mariënwaerd staat het levend erfgoed hoog in het vaandel. Over het hele landgoed kom je inheemse rassen tegen, zowel bij de veestapel als in de fruittuin en de erf- en laanbeplantingen. In de boomgaard staan alleen oude appel- en perenrassen. Zo zijn er de Goudreinetten, de Schone van Boskoop, de Notarisappel en onder meer ook het oude Sterappeltje te vinden. Bij de peren is zelfs de Kweeper nog aanwezig.

Voor de begrazing van het natuurgebied de Uiterwaarden van de rivier de Linge was men op zoek naar een veeras dat past in deze streek. Aanvankelijk graasden naast de zwartbonte melkkoeien Aberdeen Angus koeien die de landgoedrestaurants van vlees voorzagen. Deze hoornloze, zwarte dieren zijn ontstaan in het noordoosten van Schotland. Ze zijn goed bestand



Leen de Vos

Hannie met dochter Rosien

tegen ruwe weersomstandigheden en schrale gronden. Ze brengen veel op bij de slacht en het vlees is van hoge kwaliteit. Het vlees is fijn van structuur en gemarmerd. Maar in de voedselrijke Uiterwaarden komen ze niet tot hun recht. Door het vele malse, energie- en eiwitrijke voedsel vervetten ze te snel en zijn daardoor minder geschikt voor de vleesproductie. Dit is dus één van de vele voorbeelden dat men niet ongestraft flora en fauna van de ene biotoop naar de andere kan overhevelen.

Duidelijk was dat men moest omzien naar

een inheems ras. Eerst werd er gedacht aan de MRIJ-runderen. Maar de voorkeur ging uiteindelijk uit naar de Lakenvelder. Deze geeft vlees van een hoge kwaliteit. Het is mals vlees met veel smaak. Het wordt gepromoot en geprezen door Slow Food. Verder is het opgenomen in de Ark van Smaak. Het is een kwaliteitsproduct dat uitstekend past in hun eigen horecabedrijf.

Uitbreiden met varkensras

Inmiddels zijn er ruim dertig koeien met een stier. De stier wordt om de twee jaar vervangen. Het is de bedoeling de kudde uit te breiden tot honderd stuks. Maar dat gaat niet zo snel. Het aanbod van voldoende fokvee is, anders dan men had gedacht, beperkt. Maar er is hoop. De week tijdens mijn bezoek waren er drie koeien met elk een mooi vaarskalfje aangekocht. Weer een geringe uitbreiding. Naast de Lakenvelders wil men graag de veestapel nog uitbreiden met een kudde van een inheems varkensras. Maar het Nederlandse landvarken is helaas verdwenen. Mogelijk is de Bonte Bentheimer een alternatief. Meer informatie op www.mariënwaerd.nl. ●



Leen de Vos