



**Steven en Jos Hanselaer**

Op het Bookhamershof zweert de familie Hanselaer al 35 jaar voor topkwaliteit vlees bij vrouwelijke witblauwrunderen uit de Belgische Ardennen.



Activiteiten:	<b>mesterij en fokkerij</b>
Ras:	<b>Belgisch witblauw</b>
Aantal stuks:	<b>2000 vrouwelijke afmestdieren en 100 fokkoeien</b>

De laadklep van de veetransporteur gaat naar beneden. Tweënvēertig vrouwelijke runderen tussen drie en zes jaar oud worden gelost en netjes aangebonden in de ingestrooide opvangstal. Daarna start onmiddellijk het scheren van de dieren, het wassen, de behandeling tegen schurft en luizen, het ontwormen, het bloed tappen, de vaccinatie tegen ibr, het tuberculineren en, indien nodig, het onthoornen. Ook krijgen de dieren een magneet op tegen scherp in de pens.

Het geheel is standaardprotocol op het afmestbedrijf 'de Bookhamershof' van de familie Hanselaer in het Oost-Vlaamse Zele. 'Zo gaat het hier bij elke aanlevering', vertelt Steven Hanselaer. 'Daar wijken wij geen millimeter van af. Het vormt de basis voor een gezond, kwalitatief superieur eindproduct.'

Om elk ongemak voor het rund te vermijden worden de dieren nadien om de zes weken tot op slachtleeftijd gewassen, geschoren en behandeld tegen schurft en gaan ze wekelijks door een pootbad tegen klauwinfecties. 'Enkel zonder ongemakken kan een rund optimaal uitgroeien.'

**Familiale business**

Jaarlijks worden op het bedrijf in Zele zo'n 2000 magere vrouwelijke dieren aangevoerd uit de Ardennen. Deze worden door vader Jos Hanselaer (59) aangekocht bij een vaste veehouderskring. 'Vader is de aankoper,' legt Steven (33) de bedrijfsstructuur uit, 'en de probleemoplosser. Ikzelf ben samen met mijn

Steven Hanselaer: 'Enkel zonder ongemakken kan een rund optimaal uitgroeien'

# Ardense smaak

Bijna de helft van het geproduceerde vlees in België betreft vrouwelijke runderen. In dat segment speelt de Vlaamse familie Hanselaer uit Zele een niet onbelangrijke rol met zeventig slachtingen per week. Ze hebben een uitgesproken voorkeur voor dieren uit de Ardennen en mesten de dieren af in drie stappen.

tekst **Guy Nantier**

*Om de dieren gezond te houden worden zij bij aankomst en om de zes weken geschoren, gewassen en behandeld tegen schurft*







Ardense witblauwen in een van de drie sorteerparken. Wit, kalkachtig poeder moet de loopvloer droog houden tegen mortellaro

vriendin Melissa De Vleeshouwer en één arbeider verantwoordelijk voor het levend vee. Dat zijn, naast de afmestdieren, ook een kleine honderd zoogkoeien waarmee we zelf fokken.' Moeder Hanselaer doet de bedrijfsboekhouding. Stevens broer Stijn is verantwoordelijk voor de uitsnijzaal in Anderlecht, zus Liesbeth verzorgt er de administratie en broer Jeff verzorgt de public relations voor de familiale business. Hij bezit tevens een eigen restaurant waar uiteraard witblauwvlees op de menukaart staat.

Maar terug naar het vee. Vader en Steven Hanselaer zweren al sinds jaar en dag bij graatmagere dieren uit de Ardennen voor hun afmestactiviteiten. Jos Hanselaer: 'Ardense runderen zijn beduidend interessanter om mee te werken, omdat deze in de eerste levensjaren enkel hooi en gras hebben gekregen. Die runderen zie je zo veranderen als ze krachtvoerachtigen krijgen. Voor de aankoopprijs hoef je het niet te doen. Vandaag zijn ze eigenlijk te duur geworden.'

### Raszuivere origine geeft groei

Vader Hanselaer verhaalt dat vroeger boer en afnemer de veemarkten in Bastogne en Neufchâteau als referentiemarkt hadden. 'Die prijsregulering in functie van vraag en aanbod is er nu niet meer. Dat speelt bij rechtstreekse afname in het nadeel.'

Ook bij runderen van het Belgisch-witblauwras zweren vader en zoon. Alhoewel ze heden ten dage nog af en toe een kruising parthenais x witblauw binnenhalen, was dit enkele jaren terug bedui-

dend meer. 'De hype van het kruisen lijkt gelukkig voorbij. Wij hadden er niet zo'n goede ervaringen mee. Tegenover raszuivere witblauwen mis je al vlug honderd kilogram levend gewicht voor eenzelfde leeftijd en boet je snel vijf procent en zelfs meer in qua slachtrendement. Raszuivere origine geeft groei.'

### Regelmatig scheren

Vader Hanselaer laat zich daarbij ontvallen dat de ki-stieren Langoureux de Fooz en Heros du Peroy heel dankbare afmestdieren geven. Zoon Steven voegt eraan toe: 'Voor de eigen fokkerij gebruiken we de ki-stieren Naif de Hotte en Edifiant du Pont de Messe.'

Na drie à vier weken quarantaine verhuizen de dieren naar een van de drie sorteerparken met weideloop. Hier hebben de dieren volop ruimte om te bewegen en krijgen ze ruwvoer zoals voordroog, mais en voederbieten, geen krachtvoer. 'Het is een inlooperperiode. We pogen qua ruwvoer ook zo veel mogelijk zelfvoorzienend te zijn.' Het vervoltraject geschiedt in ingestrooide groepsboxen met een bezetting van zeven tot negen dieren. De dieren, zo'n dertig à veertig per week, worden geselecteerd op basis van hun evolutie in de sorteerparken. 'De dieren die naar de eigenlijke afmestfase gaan, moeten voldoende pensontwikkeling hebben.'

Stokpaardje van Steven zijn de bronstige dieren. Die worden stevast onmiddellijk afgezonderd in individuele boxen gedurende twee dagen om de rust in de box te bewaren en ongeluk-

ken met koppelgenoten te vermijden. De mest wordt om de twee dagen verwijderd uit de loopgang aan de voederkrib die wordt ingestrooid met een kalkachtige poeder, een bijproduct van een steenslijpbedrijf in de Gentse kanaalzone. 'Het product houdt de loopvloer droog en voorkomt mortellaro', zegt Steven. 'De dieren regelmatig scheren om ze gezond te houden, de stallingen netjes houden, dagelijks 20 ton voer mengen, de dieren controleren en uniforme groepen maken. Dat is in het kort samengevat wat wij dagdagelijks doen.'

### Vijf voerregimes

De afmest verloopt in twee stappen: de vleesaanzet en de afwerking. In de afwerking spelen lijnzaadschilfers een belangrijke rol. Over de voerregimes wil Steven verder niet veel kwijt. 'Dat is ons bedrijfsgeheim. Wel kan ik zeggen dat er elf ingrediënten, die met een mengvoeren worden afgewogen en gemengd, in de rantsoenen zitten: kuilmais, ccm, lijnschilfers, draf, perspulp, pulp, aardappelsnippers, aardappelen, stro, hooi en soja.'

Volgens Steven is het belangrijk dat de overgang tussen de drie voerregimes – ruwvoer, vleesaanzet en afwerking – geleidelijk aan geschiedt. Hij maakt dan ook vijf rantsoenen waarvan twee overgangsrantsoenen. 'De meest kritieke fase is de overgang van vleesaanzet naar afwerking. De penswerking moet op gang worden gehouden. Daartoe verstreken we onder meer gisten.'

De dieren wegen bij slachtrijpheid tus-





*Gedurende de afmestfase worden de dieren gehuisvest in groepsboxen van zeven tot negen dieren. Bronstige diëren worden steevast afgezonderd*

sen de 520 en 550 kilogram geslacht. 'Jonge dieren doen over het hele traject, van aanvoer tot slacht, gemiddeld vier à vijf maanden, koeien gemiddeld zo'n 110 dagen.'

### Innovatieve rijpingskamer

Zodra de dieren slachtrijp zijn, gaan ze richting het slachthuis te Anderlecht waar ook de uitbeen- en versnijdingszaal Havian van de familie Hanselaer is gevestigd. Wekelijks worden er zo'n 70 dieren geslacht, uitgebeend en versneden.

Zo'n veertig dieren komen van het eigen afmestbedrijf, de overige dieren komen van veehouders die volgens 'de Hanse-laermethode' werken.

Van daaruit gaat het vlees – op been of versnijdingsklaar – via een eigen transportvloot naar een vaste kring van dorps-slagers en keurslagers en restaurateurs. 'Bij de huidige marktprijs van 5,2 euro per kilogram geslacht is het onmogelijk de extra toegevoegde waarde die wij creëren uit de verkoop te halen op een veemarkt. Wij werken daarom rechts-

reeks met slaggers en restauranthouders die bereid zijn een hogere prijs te betalen.'

Om zijn afnemers nog beter van dienst te zijn, beschikt Havian sinds januari 2012 over een rijpingskamer. Hier wordt de punt in been of côte à l'os 'gerijpt' gedurende zes weken bij een constante temperatuur en een optimale luchtvochtigheid. Jos Hanselaer: 'De langere rijping geeft een surplus in termen van intensere smaak aan het vlees.'

### Vakmanschap uitdragen

De familie Hanselaer is een begrip in de afmestwereld, in het bijzonder in de categorie vrouwelijk slachtrijp vee. Zo is ze sinds dertig jaar steevast aanwezig op de Vette Os te Antwerpen en de prijsskam-pen te Zomergem en te Ath, de drie grootste events voor slachtvee in België. De laatste paar jaren staat de familie er aan de absolute top. Vorig jaar kaapte Hanselaer de kampioenstitel in Antwerpen weg met een slachtkoe van 992 kilo-gram. Dit jaar waren ze de beste met een slachtdier van 905 kilogram op voet.

Jos Hanselaer: 'Aan de haak leverde de vaars 665 kilogram geslacht op. Een rendement van bijna 74 procent. Dat is bij mijn weten nog nooit eerder behaald.' Ook voor de komende slachtveekeuring in het Waalse Ath, in het kader van de week van het vlees, hebben Jos en Steven wat speciaals aangemeld: een driejarige vaars van om en nabij de 800 kilogram op voet met uitbundige vleespartijen in de achterhand.

Steven Hanselaer: 'We gaan voor de hoogste podiumplek. Het moet ons vakmanschap onderstrepen en onze klantenkring bevestigen in hun goede keuze. Voor minder doen we het niet.' |

*Met deze driejarige vaars gaat de familie Hanselaer voor de hoogste podiumplek bij het vrouwelijk slachtvee te Ath*

