



Marike en Henk Ulfman

Henk en Marike Ulfman hebben een huiskamerrestaurant, waar gasten een viergangenmenu met charolaisvlees krijgen voorgeschoteld.



Aantal dieren:	50
Aantal hectares:	18,5

Familie Ulfman serveert vlees in huiskamerrestaurant

Charolais met meerwaarde

Ze hebben het mooiste en lekkerste vleesras dat ze kunnen bedenken, maar slaggers zijn niet enthousiast. Henk en Marike Ulfman zijn daarom zelf op zoek gegaan naar afzetmogelijkheden voor hun charolaisdieren. 'Onze dieren zijn langzaam gegroeid op gras en mineralen, smakelijker kun je het niet krijgen.'

tekst **Alice Booi**

Binnenkort gaat de eerste paal de grond in. Bij Henk en Marike Ulfman in Markelo zal een nieuwe jongveestal gebouwd worden. 'Een potstal', vertelt Henk trots. De hobby van het echtpaar Ulfman is inmiddels zo uit de hand gelopen dat de ligboxenstal te klein is geworden om alle dieren te huisvesten. 'Bovendien willen we voor het jongvee een betere huisves-

ting dan de ligboxen met roostervloer. Dus gaan we ze op stro houden', licht Henk de keuze toe.

Goede moedereigenschappen

In 2006 zijn Henk en zijn vrouw Marike begonnen met het houden van vleesvee. Hun oom en tante hielden op met koeien melken en zo kwam de stal en zo'n 18,5

hectare grond beschikbaar. Van jongs af aan heeft Henk de passie om boer te worden. Na de middelbare landbouwschool werkte hij dertien jaar bij de bedrijfsverzorging en inmiddels is hij sportveldbeheerder bij de gemeente Hengelo, ten minste vier dagen in de week. Op de andere dagen is hij met hart en ziel vleesveehouder op hun boerderij 'Erve Voordes'.

Na spenen krijgen de kalveren bij Ulfman twee tot drie kilo graan per dag om de jeugdgroei goed te benutten



In eerste instantie werkte het echtpaar met kruislingen, maar al gauw wist de veehouder dat hij met een zuiver ras verder zou komen. 'De charolais sprak ons meteen aan. Een zelfredzame, sobere koe die natuurlijk kalft, heel goede moeder-eigenschappen bezit en een heel fijn karakter heeft.' Van een veehouder konden ze twintig zuivere charolaisdieren aankopen en inmiddels is de veestapel uitgegroeid naar zo'n vijftig dieren, waarbij na uitbreiding het aantal op zal lopen naar zo'n zeventig stuks in totaal.

Ondanks alle goede kenmerken van de charolais ervaart het echtpaar ook een nadeel: slagers zijn er niet gek op. 'De charolais heeft een slechte naam, omdat die grovere botten heeft', vertelt Henk, die meteen vertelt waarom het Franse vleesras wel kansen verdient. 'De smaak van charolaisvlees is erg lekker. Het vlees is wat gemarmerd en daarmee krijgt het een echte smaak.'

Restaurant in huiskamer

Om een goede afzet voor hun dieren te realiseren ('we willen de charolais niet in de massa verkopen'), zijn de Ulfmans creatief. Ze hebben een huiskamerrestaurant. Marike legt uit dat groepen van maximaal twaalf mensen bij hen thuis een compleet diner van vier gangen krijgen voorgeschoteld. 'Elke gang met gerechten van charo-

laisvlees. We willen dat iedereen kennismaakt met de charolais en het vlees kan proeven.' Een geweldig succes noemen ze het. 'Onze gasten hebben een leuke avond in huiselijke sfeer en wij zetten letterlijk het charolaisvlees op de kaart.'

Het vlees verkopen ze ook aan huis. Hiervoor slachten ze koeien op een leeftijd van ongeveer vierenhalf jaar en slaan het vlees in de diepvries op. 'We verkopen jaarlijks vier tot vijf koeien via de huisverkoop.' Marike geeft aan dat het aantal klanten langzaam groeit. 'Je moet eerst wat naamsbekendheid opbouwen, dat kost tijd. Naast onze vaste klantenkring krijgen we er inmiddels steeds meer klanten bij.' Ze signaleert dat mensen op zoek zijn naar meer smaak. 'Onze dieren zijn langzaam gegroeid op gras en mineralen, smakelijker kun je het niet krijgen.'

De 'winkel' is alleen op zaterdagmorgen geopend, maar dan is het meteen ook erg gezellig, vult Marike aan. 'De koffie staat altijd klaar en iedereen kan ook even bij de dieren kijken.'

En ze heeft nog meer ideeën klaar om de charolais verder te promoten. 'We merken dat onze boodschap van de overheerlijke charolais in het huiskamerrestaurant wat ondersneeuwt bij de gezelligheid, terwijl wij een verhaal te vertellen hebben over de dieren, hun verzorging en het vlees.' Een ander idee is inmiddels opge-

komen: een proeverij. 'Wellicht dat we die komende zomer kunnen organiseren. Iedereen kan dan charolaisvlees komen proeven en dan hopen we het vlees erachteraan te kunnen verkopen.'

Fokdieren verkopen

Naast de afzet van vlees heeft ook de fokkerij volop aandacht. Ze werken aan een veestapel van hoge kwaliteit waaruit fokdieren te verkopen zijn. Daarvoor zet Henk naast stieren van collega-fokkers uit Nederland ook regelmatig stieren uit Duitsland in. 'In Duitsland is een heel goede charolaisfokkerij, inclusief bloedspreiding en een wat fijnere botstructuur.' En wellicht ook met interessante hoornloze genetica? 'Om polled te fokken moet je nog te veel op andere kenmerken toegeven, het spreekt mij nog niet aan.' Henk hoopt een veestapel te fokken waarbij de stieren interessant zijn als dekstier. Eén stier heeft hij het afgelopen jaar al naar het Centraal Vleesvee Opfokstation (COT) in Laren gestuurd. 'Nee, we hebben hem niet kunnen verkopen op de veiling, maar na een paar weken hebben we hem toch vanuit huis verkocht.' De stier had dan ook prachtige cijfers gerealiseerd op het opfokstation. Zijn gemiddelde groei lag op 1880 gram per dag. 'Hij heeft zelfs een periode een groei van 2330 gram per dag gehaald. Dat is ongekend hoog.'

Veel jeugdgroei

Met zijn achtergrond in de melkveehouderij bekijkt Henk de opfok van de charolais ook als melkveehouder. Tot een leeftijd van een half jaar blijven de kalveren bij de moeder. 'De charolais geeft veel melk, dan hoeft je de kalveren tijdens het zogen niet bij te voeren.' Daarna worden ze gespeend en met twee tot drie kilo graan per dag tot een leeftijd van anderhalf jaar flink bijgevoerd. 'Die jeugdgroei moet je goed benutten. Een achterstand haal je later nooit meer in', is de overtuiging van Henk.

Bovendien is een goede opfok de beste voorbereiding om te kalven op driejarige leeftijd. 'Een goede ontwikkeling is noodzakelijk voor een makkelijke geboorte. Daarom kalven de koeien bij ons niet eerder dan bij drie jaar', vertelt Henk, die aangeeft dat de helft van alle koeien vanzelf kalft en de rest wat lichte hulp nodig heeft. 'Ik zorg er na de geboorte altijd voor dat het kalf snel en veel biest bij de moeder gaat opnemen. Dankzij die eerste biest worden ze beresterk en gaat er in de rest van de opfok niets meer mis. Dat is voor hen de beste voorbereiding op een gezond en lang leven.' |

