

*Stiertjes van Eko-boerderij Arink*

## Smakelijk vlees van mannelijk vee



Veel mannelijke dieren in de biologisch-dynamische veehouderij vallen buiten de respectvolle zorg die hun zusters genieten. Zij worden vernietigd of verdwijnen in gangbare veehouderijen. Steeds meer boeren vinden dit onacceptabel. Zij creëren een plek voor het mannelijke dier. Ilse Beurskens bestelde een 'Broederhaan', proefde het stier vlees van Jersey melkkoeien en sprak twee veehouders over hun zorg voor de stierkalfjes. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige | Foto's: Eko-boerderij Arink, Jacob Beeker/De Hoge Kamp*



In DP2014-5 riep Adrienne Jonker de lezers op om na te denken over een oplossing voor de omgang met onze mannelijke landbouwdieren. 'Michaël is de tijdgeest', schreef zij in een ingezonden brief. 'Dit zonnewezen maakt de dingen zichtbaar. Wij die ons ver-

bonden weten met het geestesgoed van Rudolf Steiner, de antroposofie, kunnen zeker niet voor dit ethische probleem wegkijken.'

De tijd lijkt rijp voor nieuwe ontwikkelingen op dit gebied. Er zijn veel bewonderingswaardige initiatieven. In DP2015-4 van dit jaar stond een oproep om een 'Broederhaan' te bestellen. Een deel van de prijs die de consument voor de haan betaalde zou besteed worden aan vervolgonderzoek. Bij 1000 haantjes kon het project doorgang vinden. Daar wilde ik graag aan meedoen. Ik bestelde Broederhaan nummer 723 en stuurde de oproep door aan al mijn vleesetende vrienden. Enige tijd later kreeg ik de haan diepgevroren thuisgestuurd met een brief waarin stond dat het allemaal niet vanzelf ging. Maar door de enthousiaste support krijgt het project toch een vervolg. Dat verheugde me. Met een goed gevoel braadde ik de haan. Hij rook lekker en was zeer smakelijk. (Lees meer over de Broederhaan op pag 14)

### Van afval naar culinair genot

Alle Jerseystieren die op 'De Grootte Voort' in Lunteren (Remeker kaas) geboren worden,

hebben sinds 2011 een mooie plek om op te groeien: op weilanden en natuurgebieden in Midden-Nederland die door Jacob en Linda Beeker worden gepacht. In de jaren vóór dit prachtige initiatief werden de stierkalfjes na tien dagen vernietigd, omdat de reguliere kalvermesterijen niet geïnteresseerd zijn in dit kleine, langzaam groeiende melkveeras. "Maar", vinden Jacob en Linda, "dat Jersey-koeien langzaam groeien is juist een voordeel. Het vlees is zeer mals en smaakvol. Het is een culinair genot."

Wanneer ik Jacob bel, is hij in een dierenwinkel op zoek naar een dekje voor een ziek kalfje. Jacob: "Als je zoiets wilt hebben, kom je terecht bij hondenspulletjes." Een half uurtje later heeft hij het juiste dekje gevonden en spreken wij verder. Jacob met trots in zijn stem: "Ons vlees is mager en toch mals. Het vet is intramusculair: het zit in de spier en niet onder de huid. Dat zorgt ervoor dat het een hele goede smaak heeft. Verhoudingsgewijs bevat het vleesvet meer onverzadigde vetzuren dan vlees van andere koeienrassen. Het heeft ook een hoog gehalte aan vitamine A. Dat zie je aan de gele kleur van het vlees."

De stieren van Jacob en Linda zijn veel buiten. 's Zomers grazen ze in de wei. In september worden ze naar verschillende natuurgebieden gebracht, waar de grootste stieren de hele winter kunnen blijven. Dat ze uitsluitend gevoerd zijn met gras en altijd buiten zijn, heeft een positieve invloed op de vetzuursamenstelling van vleesvet. Juist in de kou maakt een dier meer onverzadigde vetzuren aan, zoals omega-3.



*'Ik heb geen  
zuivel- of  
vleesindustrie,  
ik heb een kudde  
waar ik af en toe  
van oogst'*



## Moedermelk

Jacob: "We hebben niet alleen stierkalfjes in de kudde. Er lopen ook vier oude melkkoeien tussen. Zij zogen de jongste stieren. Poedermelk geven aan kalfjes heb ik wel gedaan, maar het stond me zo tegen. Eigenlijk vind ik het bespottelijk. Het klopt niet. Nu kunnen de kalfjes zelf hun moment kiezen om te drinken, de melk is altijd goed op temperatuur en het sociale aspect tussen de koeien is volgens mij ook heel gezond. Je ziet dat de stiertjes veel vaker drinken dan toen ik ze melk gaf. Ze maken een betere start. Na drie maanden zijn ze zwaarder, sterker en weerbaarder. Wanneer de omstandigheden goed zijn, blijf je het verschil zien. Ook na ruim twee jaar. Sinds ik de kalfjes bij de zoogkoeien laat drinken, heb ik uiteindelijk meer vlees. Daar doe ik het niet voor. Ik wil graag gezonde dieren. Daarnaast geloof ik er ook in: wanneer je goed voor je dieren zorgt, komt dat uiteindelijk ook in je portemonnee terecht. En het kan heel goed. De oude melkkoeien van Jan Dirk (boer op 'De

Groote Voort' in Lunteren) zijn nog gezond en sterk."

Wanneer de zoogkoeien geen melk meer geven, wat doe je dan met hen? Jacob: "Dat is nog niet aan de orde geweest. Ik houd ze zo lang mogelijk. Ze hebben een speciale plek in de kudde. Maar uiteindelijk zullen het hamburgers worden."

Diezelfde vraag stel ik aan Jan Dirk van de Voort: "Van onze oude melkkoeien kun je nog lekkere biefstuk snijden. Dat is zo sinds de koeien hun hoorns behouden. Met hoorns herstellen de dames beter na het kalveren."

## Heerlijk sterk van smaak

Op 8 oktober werd een stier geslacht. Anderhalve week later had ik mijn vleespakket in huis. Het vlees is vacuüm verpakt en afhankelijk van het soort vlees twee of vier weken houdbaar in de koelkast. Jacob schreef erbij dat het vlees afkomstig is van de grootste stier tot nu toe. Hij woog 295 kilo aan de haak en is tweeënehalf jaar oud geworden.

Hij heeft alleen gras gegeten en is nooit in een stal geweest. "In het voorjaar was hij aan de magere kant maar hij is enorm doorgegroeid vanaf het moment dat het gras weer ging groeien. Wij zijn echt onder de indruk van zijn groei en de kwaliteit van het vlees. Dit is de beste periode om de dieren te slachten, omdat nu de kwaliteit van het gras afneemt en ze energie gaan gebruiken tegen de kou en voor de wintervacht."

Ik was al onder de indruk voordat ik iets geproefd had. Het voelt als een eer om zulk vlees in huis te hebben. Eer? Is dit het juiste woord? Er komt wel een gevoel van nederigheid in me op, dankbaarheid. Ik voel me verbonden met het vlees en ervaar hoe bijzonder het is om vlees te kunnen eten. Jacob: "Wanneer ik het vlees eet van mijn eigen koeien, weet ik precies hoe hij eruitzag en wat ik met hem heb meegemaakt. Je moet niet te melancholisch worden, maar ik merk dat klanten ook graag meer willen weten over het specifieke dier dat zij eten. Op de

*< Stoofpot van Jersey-stierenwang*

vleespakketten staat het nummer van het oormerk van de stier. Ik heb het plan om op onze website specifieke informatie over de stieren te plaatsen, zodat klanten dit kunnen lezen. Maar zo ver is het nog niet."

Het gehakt is het eerste dat ik klaarmaak. Het is mager, voelt stevig in mijn handen en het ruikt heerlijk wanneer ik het braad. De sterke vleesmaak is ook echt verrukkelijk.

**De cirkel moet rond zijn**

John Arink en Liane Betting hebben een biologisch-dynamisch melkveebedrijf in de Achterhoek, dat deze maand als zodanig gecertificeerd is. Zij zorgen er zelf voor dat hun stierkalveren opgroeien en als vlees kunnen worden genuttigd. Het bedrijf startte in 1991 als eko-boerderij. In 2000 zijn ze begonnen met het opfokken van enkele eigen stierkalveren, die zij tot os lieten castreren. Dat werden er in de loop der jaren steeds meer. Nu kunnen alle ossen blijven. John: "Ik heb altijd gevoeld dat het niet klopt in de melkveehouderij. Wat er met de stieren gebeurt, ervaar ik als afschuiven van verantwoordelijkheid. De cirkel moet rond zijn. Dat zegt mijn intuïtie. Een koe geeft 6000 liter melk per lactatieperiode. Dus per 6000 liter melk is één kalf nodig. Een stier of een oude melkkoe geeft ongeveer 200 kilo vlees. Dat betekent dat ik per liter melk 33 gram vlees moet verkopen. Wij maken camembert, heerlijke camembert. Daar gaat het om. Het is niet dat ik zo graag vlees wil verkopen. Wanneer ik een stier naar het slachthuis breng, vind ik dat een vreselijke dag. Dat is de moeilijkste taak van een

boer. Maar het is wel mijn verantwoordelijkheid. Ik heb geen zuivel- of vleesindustrie. Ik heb een kudde waar ik af en toe van oogst."

**Fries Hollandse**

John en Liane hebben zwartbonte dubbeldoelkoeien: Fries Hollandse. Om de melkveestapel niet te laten groeien, kunnen niet alle koekalfjes melkkoeien worden. Daarom wordt de helft van de melkkoeien – diegene die het beste melk geven – gedekt door een melkstier. Deze koekalfjes worden melkkoeien. De andere melkkoeien worden gedekt door een vleesstier. De vrouwtjes die hieruit geboren worden, worden net als hun broers ook vleeskoeien. Ook de oude melkkoeien worden uiteindelijk geslacht. John: "Daar kun je geen biefstuk of entrecote van maken. Dat is te taai. Maar wel lekker gehakt, heerlijke beefburgers, kroketten en bami-schijven. Deze producten worden verkocht op festivals." Het stiervlees verkoopt John in zijn eigen boerderijwinkel, in winkels in de buurt en in restaurants. John: "In restaurants waar ons vlees wordt geserveerd, staan we met naam en toenaam op de kaart. Dat werkt goed, want we verkrijgen op deze manier een grote bekendheid."

**Dankbaar**

Om terug te komen op Michaël: deze aartsengel wordt door Rudolf Steiner gezien als inspirator van de moderne mensheid. Michaël helpt ons op weg naar zelfstandigheid en vrijheid. Verantwoordelijkheid is daar direct mee verbonden. Uit de zorg voor het vlees in bovenbeschreven melk- en pluimveehouderijen spreken deze drie kwaliteiten

– zelfstandigheid, vrijheid en verantwoordelijkheid. Als consument ben ik dankbaar voor deze initiatieven, omdat die mij in de gelegenheid stellen te kiezen voor zuivel, eieren en vlees afkomstig van een boerderij waar de kringloop klopt. Dat eet zoveel lekkerder. En het zal ook mij voeden in mijn persoonlijke proces naar verantwoordelijkheid, zelfstandigheid en vrijheid.

Het eten van vlees omdat het er is, omdat je ook zuivel en eieren eet, vind ik een intrigerend beeld. Wanneer ik een liter melk drink, ben ik verantwoordelijk voor 33 gram vlees. Wanneer ik een kilo kaas eet, waar tien liter melk voor nodig is, ben ik verantwoordelijk voor 330 gram vlees. Ik vraag me af of het vlees afkomstig uit melk- en pluimveehouderijen genoeg kan zijn. Dan hebben we geen vleesveehouderijen meer nodig. De consument krijgt steeds meer de mogelijkheid om daarvoor te kiezen. Zo worden sinds kort ook de uitgelegde Demeterhennen verkocht als soepkippen in de Estafettewinkels. Wanneer we weer teruggaan naar de oorspronkelijke slachtmaanden oktober en november, maken we het op een natuurlijke manier houden van runderen een stuk makkelijker. Dit maak ik op uit wat Jacob vertelt over de natuurlijke gewichtsschommeling van de runderen in de loop van het jaar. Dan hebben we in de winter relatief veel vlees, dat we ingevroren en gedroogd kunnen bewaren tot het ergens in de lente op is. Dan kunnen we uitkijken naar de herfst die ons opnieuw vers vlees brengt. 🍷

*Meer info op [jerseyvleesbestellen.nl](http://jerseyvleesbestellen.nl) en [ekoboerderijarink.nl](http://ekoboerderijarink.nl)*