



In nieuwe hellingstal naar hogere groei

De blonde d'Aquitainestieren van Arjan Schiphorst uit Dalfsen groeien bijna 1500 gram per dag. Dat komt door de nieuwe stal, zo luidt de overtuiging van de vleesveehouder. 'Zonder stress en met maximale rust.' Aan boervriendelijkheid is overigens ook gedacht. 'In deze stal werken is echt genieten.'

TEKST ALICE BOOIJ

De drijfveer voor Arjan Schiphorst om met blonde d'Aquitaines te werken stamt al uit zijn jonge jaren. 'Mijn vader was veehandelaar en ik ging vaak met hem mee.' Vooral pinkenstieren waren in trek. 'Daar zit ruimte in, daar kan vlees op.' Het was ook tijdens een van die rondgangen dat de nog jonge Arjan zijn eerste blonde zag. 'Prachtig, en ook knetterduur. Dat zijn ze nog steeds,' zegt de inmiddels 47-jarige Schiphorst lachend. Inmiddels heeft hij honderd blonde d'Aquitainestieren in een prachtige nieuwe stal. 'Een droom die is uitgekomen', vertelt Schiphorst, die in het dagelijks leven makelaar/taxateur is, maar naar eigen zeggen 'geen zitvlees heeft'. Toen de melkkoepen in 2000 verdwenen, stortte Schiphorst zich op het mesen van vleesvee. Naast het makelaarswerk vindt hij afwisseling in de stal én op het land. Bij het bedrijf hoort zo'n 45 hectare grond die hij zo veel mogelijk zelf bewerkt. 'Bemesten, ploegen en het zaaien van de mais doen we allemaal zelf. Alleen het hakselen besteden we uit', aldus Schiphorst.



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaar	: Arjan Schiphorst
plaats	: Dal'sen
ras	: blonde d'Aquitaine
aantal	: 100 stieren voor Bief Select, ruimte voor 150
grond	: 45 hectare, waarvan 40 hectare eigendom

ben gelopen, nu 150.' Samen met zijn vader en zijn broer, die bouwvakker is, is Arjan zelfs naar België gegaan om ideeën en inspiratie op te doen bij verschillende stallen. 'Zorgen voor rust bij de dieren was een van de belangrijkste uitgangspunten. En veilig werken', noemt Schiphorst.

Voor ongeveer 2500 euro per stier bouwden ze de stal deels in eigen beheer. Aan beide zijden bevindt zich de voergang, met daartussenin hokken die zo'n 8,5 meter diep zijn en waar vier tot vijf stieren per hok in passen.

Hoe luxer de stieren, hoe beter



De stierenmesterij is dan ook veel meer dan een hobby, geeft hij aan. 'Er moet wel rendement uit komen.' Dat streven bracht hem bij Bief Select, waarvan hij de broertjards betreft en de afgemeste stieren met twee sterren Beter Leven van de Dierenbescherming weer kan afzetten. 'We krijgen 50 cent per kilo geslacht gewicht meer dankzij Bief Select. Wanneer je dat maal 500 kilo maal 100 stieren doet, is het een enorm bedrag.'

Trouw aan Bief Select

De samenwerking met Henk Broeders van Bief Select en zijn team – inmiddels al twee jaar – bevalt Schiphorst bijzonder goed. 'Daar ben ik supertevreden over en dat is voor mij ook een van de belangrijkste voorwaarden geweest om te investeren in de nieuwe stal', zegt hij. De stal is dan ook opgezet om helemaal te voldoen aan de eisen van Bief Select. 'In stro, met genoeg ruimte voor de dieren. Vroeger zouden in deze stal 300 stieren heb-

Drie tips om handig te bouwen



1 Elke hoek in de nieuwe stal heeft een deur



2 Door de waterbak voor in het hok te plaatsen is die gemakkelijk én veilig schoon te maken.



3 Een hekwerk voor de minishovel zorgt ervoor dat de stieren vlot en veilig de vrachtwagen opgaan.

Het liggedeelte is omringd door prefab betonelementen en een helling van 7 procent zorgt ervoor dat de stieren de mest naar beneden trappen. Achter het voerhek is een vlakke vloer gemaakt die gemakkelijk één keer per week met de shovel schoon te houden is.

Om te voorkomen dat het voor de stieren te glad wordt, heeft de vleesveehouder met 'glaslatten' sleuven in de bijna droge betonvloer getrokken. 'Het werkt', geeft hij aan. 'De stieren liggen droog, de mest trappen ze keurig naar beneden en achter het voerhek blijft het droog en hebben de dieren genoeg grip.' Op de zolder boven in de stal kan de vleesveehouder zo'n 40 ton stro in grote pakken kwijt. Het strooien doet hij met de hand, hiervoor is de zolder in het midden open, zodat het stro achter in de ligruimte terechtkomt. 'We hebben ook wel een stroblazer gebruikt, maar dan wordt het veel te stoffig.'

Aan de veiligheid voor de verzorgers is ook goed gedacht. De drinkbakken bevinden zich voor in de boxen. 'Dan kun je er gemakkelijk bij om ze schoon te maken', aldus Schiphorst. Met draaibaar hekwerk zijn de stieren op te sluiten. Ook voor het opladen op de vrachtwagen heeft de vleesveehouder voorzieningen getroffen, onder andere door een grote toegangsdeur, zodat de vrachtwagen in de stal kan komen. 'Op de shovel hebben we de balenklem voorzien van extra hekwerk om de stieren te geleiden. Met twintig minuten is zo'n klus geklaard.'

Soja voeren

Naast huisvesting, rust en een goede ventilatie is natuurlijk ook de voeding heel belangrijk om de stieren naar een gemiddelde groei te brengen van 1500 gram per dag. Het rantsoen bestaat uit snijmais, hooi en 2 kilo soja-raap. Bij het afmesten komt er 2 kilo afmestbrok (met extra vitamine E voor een mooie vleeskleur) en 1,5 kilo sojaraap per dag voor elke stier. 'Een voermengwagen hebben we niet nodig', noemt Schiphorst als voordeel van dit rantsoen.

De groei halen de stieren in het leeftijdstraject van ongeveer 10 tot 20 maanden bij het slachten. 'We krijgen de broutards hier tussen 9 en 12 maanden', licht Schiphorst toe. 'We hebben ze het liefst zo oud mogelijk, dat zijn goedkope kilo's. En zo luxe mogelijk. Een luxe stier geeft gewoon meer vlees.' De stieren worden geslacht rond 850 tot 900 kilo levend gewicht, weet Schiphorst, die vanzelfsprekend de stieren een aantal keren in het groeiproces weegt, ook weer via een slimme en veilige routing. 'Geslacht wegen ze dan 570 tot 580 kilo. Uniformiteit is voor Bief Select heel belangrijk. Elk stukje vlees moet ongeveer dezelfde grootte hebben.' Het rendement van het karkas bedraagt rond 64 tot 65 procent, weet de vleesveehouder. 'Eerder werden de stieren zwaarder en lag dit rond de 67 procent. Daar wil ik eigenlijk ook met lagere slachtgewichten weer naartoe.'

Consumenten uitnodigen

Nu de stal naar volle tevredenheid werkt, denkt Schiphorst aan een volgende fase: consumenten uitnodigen op het bedrijf. 'Bief Select wordt hier in de Plusmarkt verkocht. Ik heb contact met de supermarkt gezocht om te kijken of we met een open dag of tijdens een proeverij consumenten naar ons bedrijf kunnen halen', heeft hij bedacht. 'Mensen willen weten wat ze eten, het verhaal waar het vlees vandaan komt, is steeds belangrijker. Hier mogen ze dat gerust komen bekijken.' |