

Gezond en ZeldzaamLEKKER Lakenvelder-ijs

De Lakenvelder heeft een lange geschiedenis. Het is een van de oudste typen runderen die in Nederland voorkwamen. Veehouders die aangesloten zijn bij de Vereniging Lakenvelder Runderen (VLR) houden het ras in stand door de producten ervan te verwaarden. Van vlees tot ijs.

Al een aantal jaren lang zetten de veehouders die lid zijn van de VLR met succes Lakenvelder-vlees in de markt. Recente smaaktests wijzen uit dat de Lakenvelder het lekkerste vlees van Nederland heeft. Ook de melk lijkt zich nu te onderscheiden in kwaliteit. Het is dus maar goed dat dit unieke stukje levend erfgoed nog bestaat. We kunnen er namelijk allemaal nog van genieten.

Tjalco bij de ijsmachine



familie De Witte

Lakenvelders van kwaliteit

Met 100 Lakenvelder-koeien en bijbehorend jongvee is de maatschap Hoekman-De Witte uit Oosthem al decennialang de grootste Lakenvelder-fokker van de wereld. Maar niet alleen in kwantiteit, ook in kwaliteit laat de maatschap van zich horen. Zo hadden zij de eerste (en tot nu toe enige) 100.000 liter-Lakenvelder. Veel goede koeien zijn terug te voeren op de fokkerij in

Oosthem. Ki-stier Sjaak kwam als embryo bij Hoekman vandaan en ook de koefamilies van Willem en Alwin zijn terug te voeren naar de maatschap Hoekman-De Witte.

Toekomst voor de Lakenvelder

Tijd om eens wat meer te vertellen over een van de twee mannen achter dit succes, Tjalco de Witte. Tevreden kijkt hij terug op de laatste 35 jaar Lakenvelder-fokkerij. Maar wie denkt dat hij alleen terugkijkt, heeft het mis. Meer dan ooit zit Tjalco vol plannen om de Lakenvelder-houderij en -fokkerij naar het volgende niveau te brengen. Zijn doel is om van de Lakenvelder een zichzelf bedruipend ras te maken dat niet meer zeldzaam of bedreigd is. Wie denkt dat dit alleen idealistische toekomstmuziek is, kent Tjalco de Witte nog niet. Want er wordt hard gewerkt aan de volgende stap bij het in stand houden van de Lakenvelder. En wel op een bijzonder manier. Hij is bezig zijn eigen Lakenvelder-ijs in de markt te zetten.

Lakenvelder-ijs

Het was Tjalco een doorn in het oog dat deze bijzondere melk gewoon in de bulk verdween. Het heeft wat voeten in de aarde gehad, maar het is hem toch gelukt. Op dit moment staat er een mini-ijsfabriekje in het plaatsje Jutrijp waar alleen gebruikgemaakt wordt van honderd procent Lakenvelder-melk van de maatschap Hoekman-De Witte. Vol overtuiging probeert hij vanaf hier een markt op te



Veeteelt, Jaap van der Knaap

Lakenvelders op het bedrijf Hoekman-De Witte

bouwen. Dat hij daar veel voor overheeft, blijkt wel uit het feit dat hijzelf de eerste bakken vulde en dat zal blijven doen in de opstartfase. De koude handen neemt hij voor lief. Volgens Tjalco is te veel personeel inhuren nu nog niet rendabel. Het is uiteindelijk de bedoeling dat Tjalco's zoon de ijsmarkt op gaat pakken. Die heeft niet zoveel met koeien, maar Tjalco hoopt dat hij via de producten een bijdrage kan leveren aan het behoud van het ras.

Lekker en milieuvriendelijk

Over het gehele concept is goed nagedacht. Dat het ijs komt van Lakenvelders die 's zomers lekker buiten grazen, is niet

voldoende. De productie moet klimaat-neutraal plaatsvinden. Om dat te bereiken liggen er op de mini-ijsfabriek zonnecollectoren. Overdag leveren deze wat terug aan het net en in de nacht wordt er wat afgenomen. Zo is het ijs niet alleen dier-vriendelijk, maar ook heel milieuvriendelijk. Zeker als je beseft dat het aantal dieren per hectare zeer beperkt is. Natuurlijk moet het ijs ook geproefd worden. Je verhaal kan nog zo goed zijn, als het ijs niet lekker is, kun je het vergeten. En het ijs is voortreffelijk. Een heerlijk natuurlijke smaak met een geweldige structuur. Je merkt dat dit ijs dicht bij de natuur staat en niet vol zit met kleur-

geur- en smaakstoffen. Ook qua suiker- en energiegehalte ligt dit ijs laag. Volgens Tjalco kun je er veel van eten zonder dik te worden.

Samenwerken aan behoud

De mannen van de maatschap Hoekman-De Witte werken al 35 jaar hard aan het behoud en het verbeteren van het Lakenvelder-ras. Ze hebben veel (nieuwe) leden van de VLR van goed startmateriaal voorzien. Ze hebben heel Friesland aan de (Lakenvelder-)Bertus-burger gekregen. En nu gaan ze er weer voor. Op eigen grond en met eigen middelen gaan ze ijs maken. Het ijs is super, het idee erachter zo mogelijk nog beter. Laten we hopen dat we hier spreken van een historische stap in het behoud van de Lakenvelder. Aan de koeienkennis van boeren Bertus Hoekman en de drive voor de Lakenvelder van Tjalco zal het niet liggen. ●

Interesse?

Mocht u interesse hebben om Lakenvelder-ijs te kopen of te verkopen, neem dan contact op met Tjalco de Witte. Hij is bereid om op allerlei manieren samenwerkingsverbanden aan te gaan. Vanwege regelgeving moet de productie in Jutrijp plaatsvinden. Mocht u als burger wat willen doen aan het behoud van de Lakenvelder, bestel dan Lakenvelder-ijs van De Witte Lakenvelder. Dat is gezond, milieu- en diervriendelijk. Bovendien helpt u daarmee een stukje Nederlands levend erfgoed uit de gevarezone. Wat wilt u nog meer? Meer informatie: www.dewittelakenvelder.nl