



Het bedrijf van de familie Van der Star is een voorbeeld van de gesloten economie op Texel. Het rantsoen van de blondes bevat onder andere bierbostel van de naburige brouwerij. Dieren worden lokaal geslacht en verkocht als Texels rundvlees. Daarbij beheren de veehouders een prachtig stukje cultuurlandschap.

TEKST WICHERT KOOPMAN

Visboer, vleesveeboer én ambassadeur van het eiland Texel. Jan van der Star (43) is het eigenlijk allemaal. We treffen de ondernemer in zijn viszaak annex visrokerij, midden in het centrum van Oudeschild. In de Gouden Eeuw legden VOC-schepen, na hun tochten over de wereldzeeën, hier aan. Nu zijn het toeristen die het historische dorpje in grote aantallen bezoeken. Het groeiende toerisme gaf de wind in de zeilen aan het visrokerijtje, dat vader Van der Star startte. Zoon Jan bouwde het uit tot het huidige vispaleis. Tussen het bedienen van een paar vroege gasten door

– klanten gaan altijd voor – doet de ondernemer enthousiast zijn verhaal. ‘Mijn vader Piet komt, net als mijn moeder, uit een grote boerenfamilie. Aanvankelijk zocht hij zijn heil echter op zee. Hij kocht een kotter en werd visser. Nadat hij tijdens een reisje om het IJsselmeer had gezien hoe collega’s succesvol waren met het roken van vis, startte ook hij een rokerij om meer aan de zelf gevangen vis te kunnen verdienen’, vertelt Van der Star. ‘Later keerde mijn vader alsnog terug naar zijn agrarische wortels en stapte in de teelt van bloembollen. De visrokerij hield hij aan. Zo hadden we lange tijd een



bollenbedrijf hier midden in het dorp, tegenover de huidige viswinkel', herinnert de geboren en getogen Texelaar zich.

De eerste runderen deden hun intrede op het bedrijf toen Jan als jongetje een mrij-kalfje kocht. Het kalfje werd een koe en deze gaf voldoende melk voor een extra kalf. Zo groeide de veestapel.

In 1991 kreeg de vleesveehouderij serieus vorm door de aankoop van een boerderij van een stoppende veehouder. Inmiddels staan hier drie stallen voor in totaal 140 dieren. Het grondareaal is uitgebreid tot 32 hectare, die deels wordt verhuurd voor de teelt van aardappels en uien. Daarnaast pachten de veehouders 28 hectare van Natuurmonumenten, grenzend aan de huiskavel.

Groeten van Texel

De boerderij van de familie Van der Star staat op historische grond. Zo diende het eeuwenoude woonhuis ooit als logeeraadres voor opvarenden van VOC-schepen. 'Ik heb me laten vertellen dat hoge officieren, onder wie Michiel de Ruyter, hier regelmatig sliepen', vertelt de veehouder als een volleerd toeristengids.

BEDRIJFSPROFIEL

Oudeschild (Texel)



eigenaren	Jan en Piet van der Star
plaats	Oudeschild (Texel)
veestapel	140 stuks blonde d'Aquitaine, 60 kalvingen per jaar
grondgebruik	32 hectare landbouwgrond (4 ha mais, 14 ha verhuurd voor aardappels en uien, rest grasland), 28 hectare natuurland van Natuurmonumenten



Jan van der Star samen met zijn zoon Ben

Het hoger gelegen deel van het eiland Texel, westelijk van Oudeschild, wordt 'De Hoge Berg' genoemd en geldt als de bakermat van de Texelaar-schapefokkerij. Een netwerk van wandel- en fietspaden maakt het gebied extra aantrekkelijk voor recreanten.

Van der Star draagt met plezier zijn steentje bij aan natuur en landschap, wetende dat het toerisme de belangrijkste economische bedrijfstak is op het eiland. 'We houden ons niet alleen bezig met het onderhoud van het gebied van Natuurmonumenten, ook op onze eigen grond maken we ruimte voor natuur', vertelt de veehouder. 'We doen aan weidevogelbeheer, hebben natuurvriendelijke oevers aangelegd en zaaien akkerranden in. Via looppaden door ons land kunnen wandelaars genieten van onze grazende dieren en het fraaie landschap. 'Zie je het voor je?', stelt Van der Star een vraag waarop hij zelf direct maar het antwoord geeft. 'In de zomer is het hier prachtig. De grazende dieren kunnen zo op een ansichtkaart. Je hoeft er, bij wijze van spreken, alleen nog maar "Groeten van Texel" op te schrijven.'

De keuze voor het ras blonde d'Aquitaine maakten vader

Het bedrijf werd in drie fases uitgebreid





Van der Star verdeelt zijn aandacht tussen viswinkel en vleesveebedrijf

en zoon Van der Star begin jaren negentig. ‘Tot die tijd hielden we een allegaartje aan rassen en kruislingen’, vertelt Jan. ‘We wilden de vleesveehouderij echter professioneler aanpakken en realiseerden ons dat we met hoogwaardige, raszuivere dieren meer zouden kunnen verdienen. We kozen voor blondes, omdat we het mooie, elegante dieren vinden. Maar belangrijker nog: ze groeien snel en bereiken een hoog karkasgewicht. Dat zijn eigenschappen die nodig zijn voor een goed rendement. Veel kilo’s is kassa’, stelt de ondernemer.

Niet bezuinigen op fokkerij

Van der Star benadrukt dat de marges ook op zijn bedrijf klein zijn. ‘Mijn vader en ik doen al het werk zelf en ook mijn zoon Ben (16) steekt regelmatig een helpende hand toe. We maken zo min mogelijk kosten. Alleen zo lukt het om een klein beetje over te houden’, legt de veehouder uit. Op fokkerij bezuinigt hij bewust niet. ‘Dat is de basis voor de kwaliteit van de veestapel’, geeft hij aan. ‘Zo zijn al onze dieren in het stamboek geregistreerd, werken we met een managementprogramma en kopen we onze dekstieren altijd bij de betere fokkers. Een investering in een goede stier verdient je altijd terug via zijn nakomelingen’, redeneert hij.

Gras – waarvan een groot deel van natuurweides met een uitgestelde maaidatum komt – vormt op het bedrijf van de familie Van der Star de hoofdmoot van het rantsoen. De wintervoorraad wordt gehakseld ingekuuld. De koeien in het afmesttraject krijgen ook mais. Daarnaast staan broodresten en

Dit jaar zorgt de Franse stier Index voor de volgende generatie



De koeien met kalveren zijn gehuisvest in een grote potstal

bierbostel op het menu. ‘Het brood krijgen we van de plaatselijke bakker’, vertelt de veehouder. ‘En de bierbostel halen we dagelijks zelf op bij onze buurman, de Texelse bierbrouwerij.’

Goede afzet Texels rundvlees

De stierkalveren van het bedrijf van de familie Van der Star worden verkocht aan enkele vaste mesters op het eiland. Deze laten de dieren lokaal slachten en zetten het vlees af onder het label ‘Texels rundvlees’. Het ligt onder andere in plaatselijke supermarkten en ook de horeca is een belangrijke afnemer. Voor het vrouwelijk vee heeft de visboer en vleesveehouder een eigen afzetkanaal. ‘Iedere twee weken brengen we zelf een koe naar de slachterij en het vlees hiervan gaat, eveneens als Texels rundvlees, naar twee plaatselijke slagerijen’, vertelt hij. Het gezamenlijk label van de Texelse vleesveehouders blijkt een groot succes. ‘Er is op dit moment meer vraag dan aanbod’, aldus Van der Star. ‘Op basis hiervan hebben we ons vleesveebedrijf de afgelopen jaren ook nog kunnen uitbreiden.’

Voorlopig heeft de vleesveehouder even geen grote plannen. ‘Aan de viswinkel en de huidige omvang van het vleesveebedrijf hebben we op dit moment de handen vol. Als we iets doen, dan doen we het graag goed’, verklaart de ondernemer, terwijl hij voor de redacteur een versie portie kibbeling bereidt. ‘De enige echte, gemaakt van kabeljauw’, benadrukt Van der Star. ‘Of het nu gaat om vlees of vis, we gaan altijd voor kwaliteit.’

Via zijn smartphone kan Van der Star kalfkoeien op afstand volgen

