

De Allard Hoeve is weer een gemengd bedrijf

Op de Allard Hoeve in het Gelderse Laren vindt een veelheid aan activiteiten plaats. Naast een aanzienlijk koppel melkvee houden Hans en Ingrid Oudenampsen Japanse Wagyu runderen, wordt er aan agrarisch natuur- en landschapsbeheer gedaan en is er op de deel een heuse damesmodezaak gevestigd. Een bont pallet aan bezigheden die met elkaar het 'brood op de plank' brengen.

Tot ruim een halve eeuw geleden waren boerenbedrijven bijna altijd 'gemengd', dat wil zeggen dat er veeteelt was, akkerbouw en vaak ook nog niet agrarische activiteiten als het uitbaten van een café, het snijden van klompen of het binden van berkenbezems. Ook werkten kleinere boeren overdag vaak als knecht op grotere boerenbedrijven. Dat was op de Allardhoeve niet anders. Hans Oudenampsen (50), de vijfde generatie Oudenampsen die op de landgoedboerderij boert, vertelt zijn verhaal: "Mijn betovergrootvader is hier destijds in 1886 begonnen. Hij was gek van kippen, dus die waren er volop. Ze hadden een kuikenbroederij en fokten zelf de leghennen op. Daarnaast molken ze een stuk of twaalf koeien, met de hand uiteraard. De kalveren werden opgefokt, er waren fokzeugen voor de biggen en mestvarkens voor de slacht. Ook werd er haver, rogge en aardappelen verbouwd. De melk ging naar de coöperatieve stoomzuivelfabriek in Laren, waar er boter van werd gemaakt. Alles was handarbeid en dat is nog lang zo gebleven. Ook mijn vader heeft het allemaal nog meegemaakt."

Specialiseren en mechaniseren

Door de jaren heen nam de veelheid aan activiteiten af. Specialiseren en mechaniseren was wat landbouwvoorlichters en banken adviseerden en de Oudenampsens volgden die trend. De kippen verdwenen, evenals de fokzeugen. Hans: "Toen Ingrid en ik het bedrijf in 2008 overnamen, waren er vijfenzestig melkkoeien, driehonderd vleesvarkens en ongeveer veertig hectare grond,







waarvan tien hectare in eigendom. Doordat andere boeren stopten, hebben wij de afgelopen jaren grond bij kunnen pachten en zo kunnen groeien. We hebben ons helemaal op de koeien gericht, we melken er nu vijfennegentig, zijn gestopt met de mestvarkens en hebben de varkensschuren omgebouwd tot jongveestalling. Maar het bleef lastig om de boel financieel gezond te houden. Dat komt mede doordat we op een oud landgoed boeren. Eigenaar is de familie van der Borch van Verwolde en zoals je dat op meer landgoederen ziet, is er hier nooit aan ruilverkaveling gedaan. Voor het oog is dat mooi, al die kleine door groen omzoomde percelen, maar voor de boer brengt dat extra kosten met zich mee. De bijna zeventig ha die we momenteel in gebruik hebben zijn verdeeld over veertig grotere en kleinere percelen. Dat betekent extra werk voor jezelf en voor de loonwerker, maar bijvoorbeeld ook veel schaduwranden."

Opnieuw verbreding

De familie Oudenampsen zocht de oplossing uiteindelijk toch weer in een verbreding van de activiteiten. Er werd gestart met agrarisch natuurbeheer (SNL/ANLb) en Ingrid begon een tweedehands kinderkledingwinkel. "Als moeder was ik toch al volop met kinderkleding bezig, dus de stap naar een eigen winkeltje ging eigenlijk als vanzelf. We hebben een gedeelte van de oude deel verbouwd en gezellig ingericht. Na de tweedehands kleding begon ik met nieuwe kinderkleding en op een gegeven moment heb ik in een hoekje ook wat eigentijdse dameskleding gehangen. Tot mijn verbazing liep dat meteen behoorlijk goed. Onze kinderen waren ondertussen groter geworden en gingen op het gebied van kleding steeds meer hun eigen weg. De binding daarmee werd als vanzelf minder en uiteindelijk heb ik afscheid genomen van de kinderkleding en doe nu alleen nog damesmode. Daarmee is ook de naam veranderd, 'Olleke Bolleke' heetten we eerst en nu is het 'Ingrid Mode.' We zijn drie dagen in de week open."

'Masseren doe ik de Wagyu's wel'

Japanse Wagyu

Ook Hans zocht een extra activiteit, die goed zou passen binnen het bestaande bedrijf. "We hebben even aan een boerderijcamping gedacht, maar dat trok ons niet zo. Toen kwam men vanuit het landgoed met het idee om Japanse Wagyu's (spreek uit: 'Wak-joe') te gaan houden, tevens als promotie voor het landgoed. Dat leek ons wel wat en zo zijn we in 2012 met deze









bijzondere runderen begonnen. We hebben tien Wagyu embryo's gekocht en die bij eigen vaarzen laten inbrengen. Daaruit zijn zeven kalfjes geboren, vijf vaarsjes en twee stiertjes, dat was mazzel hebben! Met de vaarzen zijn we verder gaan fokken. De stiertjes laten we op de leeftijd van drie maanden 'ossen', dat wil zeggen castreren. Ze blijven tot zeven maanden als zoogkalf bij hun moeder. Uiteindelijk slachten we ze op de leeftijd van tweeënhalf à drie jaar. Ze wegen dan tussen de 370 kg. en 520 kg. geslacht gewicht. De zogenaamde 'marmering', de dooradering van het vlees met vet, is genetisch bepaald. Maar de voeding heeft natuurlijk wel invloed. Het laatste jaar moeten ze rustig groeien. We voeren ze dan hooi van onbemest land, bierbostel en een granenmengsel, bedoeld om het vet mooi wit en stevig te krijgen. En vooral géén snijmais, want dat maakt het vet gelig."

Bier voor de eetlust

"Als ik mensen vertel dat we Wagyu's houden, begint men meestal meteen over bier geven, masseren en klassieke muziek in de stal. Nou, bier drink ik liever zelf op en klassieke muziek krijgen ze ook niet. Maar masseren doe ik ze wel. Gewoon iedere keer als ik toch op stal ben om bijvoorbeeld de boxen schoon te maken. Ik heb daar geen opleiding voor gevolgd, doe het gewoon op mijn gevoel. Net zoals ik de vrouw wel eens masseer, haha! Ik heb me trouwens laten vertellen dat die bijzondere behandeling stamt uit de tijd dat de runderen in Japan nog volop als last- en trekdier werden gebruikt. Ze moesten vaak zo hard werken dat ze 's avonds te moe waren om te eten, terwijl goed eten nodig was om de volgende dag weer te kunnen presteren. Als eetlust opwekker gaf men de dieren dan wel bier, ook wij krijgen immers trek na het drinken van een pilsje. Ook dat masseren is in die tijd ontstaan. De spieren waren na een dag hard werken zo verzuurd, dat de dieren zonder massage nooit fit genoeg zouden zijn om de volgende dag weer te kunnen presteren".

Kwaliteit

"Dat de Wagyu's afstammen van deze trekrunderen kun je trouwens goed merken. Ze hebben een enorm sterke rug en erg sterke poten en klauwen. De klauwbekapper hebben we echt nooit nodig. Wij zijn met 13 volwassen dieren trouwens maar een kleine Wagyu houder. Er zijn in ons land een stuk of zeven grotere houders, mensen met zo'n vijftig tot honderdvijftig dieren. Het vlees kunnen we goed kwijt, zowel aan particulieren als aan restaurants. Of het erg duur is? Nou, de kwaliteit moet natuurlijk betaald worden, maar volgens mij is de prijs heel acceptabel. De biefstuk gaat hier weg voor € 42,00 per kilo en de braadlappen voor € 40,00." En zo is de Allard hoeve weer een echt gemengd bedrijf geworden, niet met kuikens en fokzeugen maar met agrarisch natuurbeheer, een luxe kledingwinkel en een bijzonder runderras.

Meer info:
www.wagyuverwolde.nl
www.ingridmode.nl

Tekst en fotografie: Arjan Wijnstra