

# Van fantastisch vlees wordt een consument ambassadeur

**Hoe zorg je ervoor dat de genetische bronnen die je hebt, een rendabele toekomst krijgen? Twee inspirerende netwerkbijeenkomsten zorgden voor nieuwe inzichten die met veel enthousiasme begroet werden. Vooral twee sprekers moedigden ons aan anders naar voedselproductie te kijken. Ieder vanuit zijn eigen situatie. Dat waren Maurits Tepper en Joel Salatin.**

Met de titel 'Come Back Cow' begon Groninger-blaarkopboer Maurits Tepper zijn betoog over de Groninger blaarkop op het inspiratiediner in april 2018. Het diner was georganiseerd in samenwerking met de Nederlandse Zoötechnische Vereniging (NZV) van afgestudeerde dierwetenschappers van de Universiteit Wageningen. Met drie gerechten, bereid door Slowfood-en ZeldzaamLEKKER-chefkok Inge van der Hall, en drie sprekers werd gedebat-

teerd over de rassen die blijven passen in natuurinclusieve landbouw. Een term die staat voor een vorm van duurzame landbouw die optimaal gebruikmaakt van de natuurlijke processen en deze integreert in de landbouw of veehouderij. 'Als je een koe wilt hebben met opbrengst, dan moet dat een ras zijn met lage veeartskosten, een sobere voerbehoefte en een lekker stuk vlees.'

Deze uitspraak kreeg Maurits mee van zijn

opa en die kan hij nu hij zelf boer is, alleen maar beamen.

## Rassen voor kringloplandbouw

Dat het gebruik van lokale rassen niet alleen nodig is voor het behoud van ons levend erfgoed, maar ook voor de wereld van morgen, is des te meer reden om waakzaam om te gaan met onze rassen. Maurits is ervan overtuigd dat er een moment komt dat we verplicht worden terug te vallen op lokale productie, minder logistieke kosten, gemengde bedrijven en samenwerking tussen collega-boeren.

Ook de voedselproductie moet efficiënter, waarbij minder ruimte zou zijn voor gebruik van energie, geen import van voer of gebruik van bijvoer mogelijk is, de koe

*Levendige gespreken tijdens het inspiratiediner*



*Tot slot een oud-Hollands appeltje met zeldzame advocatenhangop*



naar het voer gebracht moet worden in plaats van andersom, en we de mest op eigen grond moeten zien te verwerken. In deze kringlooplandbouw moet worden gezocht naar een optimaal landbouwgebruik. Daar zijn juist de traditionele rassen heel geschikt voor.

### **Verbinding boer-eindgebruiker**

Lekker en oergezond vlees, op duurzame en transparante manier geproduceerd en dat een directe weg vindt van boer naar consument. Je vraagt je af waarom deze sector nog zo klein is en hoe we deze kunnen versterken.

Op initiatief van Fransjan de Waard van De Waard Eetbaar Landschap, is in samenwerking met Slow Food Nederland, De Goedgevulde Spaarvarkens, Commonland, Eytemaheert én de SZH in april een bijeenkomst georganiseerd. Niet alleen veehouders met Nederlandse rassen waren hier vertegenwoordigd, maar ook veehouders met Waterbuffels, Wagyu en Anguskoeien sloten zich hierbij aan. Ook waren er initiatiefnemers van duurzame-veehouderijplatforms en projecten als crowdbutching aanwezig, waarbij de verbinding wordt versterkt tussen boer en eindgebruikers. Een divers gezelschap met een duidelijk doel: je samen sterk maken voor gezond voedsel. Niet alleen voor onszelf, maar ook voor onze kinderen.

### **Een goede wereld nalaten**

Gast spreker Joel Salatin stelde dat als je jonge mensen vraagt wat zij willen bereiken in het leven, dat meestal het nalaten van een goede wereld voor de volgende generatie is. Het leven is een vorm van eten en gegeten worden, waarbij dood en leven hand in hand gaan, tot in de kleinste

## **Themadag over verwaarden van levend erfgoed**

In november organiseren de SZH en het CGN een themadag over het verwaarden van zeldzame rassen en gewassen.

Houd de website [www.szh.nl/actueel](http://www.szh.nl/actueel) in de gaten voor meer informatie.



*De Blaarkoppen van Veld en Beek inspireerden de deelnemers aan het NZV-diner*

vorm. En vee is daar een onderdeel van. Dieren verspreiden de mineralen, zwaartekracht brengt alles naar de grond en door de dagelijkse beweging van dieren is de cirkel rond en wordt de beste kwaliteit van nutriënten in het vlees bereikt. En dus ook de beste smaak. Joel is stellig: de gangbare industrie is niet ingesteld op deze beweging en dat maakt die manier van boeren disfunctioneel.

### **Jij bent zelf de consument**

De Amerikaan Salatin is met zijn manier van ondernemen in 2011 door TIME uitgeroepen als meest innovatieve boer van de wereld. De tips die hij in een workshop nader toelichtte, vonden gretig aftrek, en

werden mee naar huis genomen door de deelnemers.

‘Begin met je droom, wat wil jij produceren en verplaats je in jouw consument. Want die consument ben je uiteindelijk zelf. Het actieplan dat daarop volgt, moet snel genoeg zijn voor een optimist, maar langzaam genoeg voor een realist.’ Want volgens Joel mag je klein starten vanwege de kwetsbaarheid die je toch hebt als ondernemer. Je groeit zo snel als je markt. Samenwerken met meerdere collega-producenten én partijen in de keten is daarbij essentieel. En vertrouwen opbouwen met de klant (consument, leverancier of chef-kok), want als je het goed doet, worden zij jouw eigen ambassadeur. ●