

# Schatbewaarders van een fier verleden

**Voor het laatste deel van dit drieluik over schatbewaarders, bezoek ik de Lakenvelderboerderij van Fernand de Willigen in Warmond. Onlangs erkend door de SZH als fokcentrum voor Lakenvelders.**

Op de grens van het Groene Hart ligt de Lakenvelderboerderij van Fernand in de Boterhuispolder als een klein paradijs in een drukke, dichtbebouwde strook.

## Zo begon het

Met de aankoop van de boerderij gooide Fernand, muzikant van beroep, vijf jaar geleden het roer om. Hij besloot fulltime vleesveeboer te worden met Lakenvelders, een oer-Hollands rund is al sinds de 17e eeuw een opvallende verschijning in

ons landschap. Bijna uitgestorven maar inmiddels weer voorzichtig in opmars.

Deze duurzame, sobere koe heeft een rustig en vriendelijk karakter een goede lichaamsbouw, sterke benen en makkelijke geboortes. Ze wordt dan ook regelmatig ingezet voor het natuurlijk beheer van grasland.

## Wintertijd

Begonnen met zes koeien heeft Fernand inmiddels 50 koeien en een eigen stier.

's Winters staan de dieren op stal, de volwassen dieren aan de ene kant en het jongvee aan de andere. Ze hebben bijna allemaal hun horens behouden. 's Zomers lopen de koeien op de weidegrond die grenst aan zijn bedrijf. Hij pacht die van de gemeente Teylingen, die het beleid heeft om verbeterde weidevogelgronden te creëren met behulp van oude koeienrassen in het kader van extensief agrarisch natuurbeheer.

## Bedrijfsfilosofie

Met passie vertelt Fernand over verduurzaming en lokaal geproduceerd voedsel. Korte ketens en nieuwe marktconcepten

*Koeien naar buiten, een feestelijk moment*



Fernand de Willigen



*Fernand bij zijn koeien*

zijn de oplossing voor de problemen op gebied van het klimaat en de toenemende maatschappelijke druk op boeren. Niet elke dag vlees eten maar wel van goede kwaliteit.

Op dit moment vormen botenverhuur en weidebeheer nog noodzakelijke neveninkomsten voor het bedrijf. Zijn echtgenote en zijn zoon, de laatste inmiddels in de maatschap erbij gekomen, werken buitenshuis. Om een break-even-afzet te bereiken moet Fernand uitbreiden naar 75 dieren en per maand ongeveer twee

koeien laten slachten. Door verkoop aan huis brengen de dieren per saldo meer op, omdat hij een aantal schakels overslaat.

### **Boeren met de natuur**

Alle koeien kalven in het voorjaar. De kalfjes blijven de hele zomer bij de koe in de wei. In november gaan de dieren naar binnen en worden de jonge en oude dieren gescheiden. Om de rust in de kudde te bewaren worden stierkalven op een leeftijd van drie maanden gecastreerd door de dierenarts. Ook is de kwaliteit van het vlees van de os beter. De jonge ossen worden het jaar daarop geslacht. De koekalveren krijgen minimaal een keer een kalf. Daarna selecteert Fernand ze op het juiste exterieur, goed beenwerk, sociale eigenschappen en de onderlinge verhouding in de kudde. Koeien die door selectie afvallen worden geslacht. De rest wordt vanaf het voorjaar extensief geweid waarbij Fernand scherp let op de weidevogels omdat hij zijn aandeel in het beheer levert.

### **Vleesverkoop**

Dat slachten gebeurt bij een kleinschalige slachterij. Klanten, door middel van een nieuwsbrief en/of via Facebook op

de hoogte gebracht, komen zelf het vlees ophalen. Vaste afnemer Brasserie 'Meelfabriek Zijlstroom' in Leiderdorp stemt het menu af op het vlees dat er op dat moment is.

Volgens Fernand zijn mensen geïnteresseerd in het lokale product van hoge kwaliteit. Het vlees heeft smaak, is extensief geproduceerd en de herkomst is zichtbaar in de wei of op de open dag. Het contact met de boer maakt het persoonlijker en er hoort een bijzonder verhaal bij over een zeldzaam ras.

### **Politiek en maatschappij**

Fernand vindt het belangrijk dat maatschappelijke organisaties en lokaal bestuur het grote verband zien tussen weidevogelbeheer en de verbetering van de kwaliteit van het grasland (veenbeheer) en tussen gastronomie en educatie van het publiek. En dat in een beleid omzetten dat uitgevoerd wordt. Alleen zo kunnen we zeldzame oude dubbeldoel koeienrassen behouden.

Dat past in de overgang naar een duurzamere kringlooplandbouw. Zo heeft de provincie Zuid-Holland ingezet op de overgang naar 80 procent lokaal geproduceerd voedsel in 2030. Meer kringlooplandbouw en korte ketens zijn beter voor iedereen en duurzamer.

Hoewel de vleesveehouder vrijstelling gekregen heeft voor de fosfaatregulering is het toch moeilijk om de moed erin te houden als je ziet dat bij het volledig benutten van dubbeldoelkoeien, zoals Lakenvelders, dan voor het melken dezelfde beperking geldt als voor regulier melkvee. En dat terwijl onderzoek uitwijst dat extensief beheerde grasgevoerde koeien beter zijn voor het milieu en de bodem. ●

## **Lekker Lakenvelder, dierbaar erfgoed**

Dieren die niet geschikt zijn voor de fokkerij omdat de aftekening of lichaamsbouw niet juist is of omdat het dier sociaal niet past in de kudde, worden verwerkt voor consumptie. Als je ook kringloop consument wilt worden en duurzame landbouw met onze oude cultuurrassen wilt steunen, bestel dan vlees via [lekker@boterhuispolder.nl](mailto:lekker@boterhuispolder.nl) of in de

winkel aan de Zijldijk in Warmond; open op zaterdagen tussen 13.00 en 17.00 uur. Het keurmerk Erkend Leverancier Lakenvelder Vlees garandeert 100% Lakenvelder vlees, dat kalveren minimaal vier maanden bij de moeder zogen en waarborgt dat de dieren een goed leven hebben gehad. (zie [www.lekkerlakenvelder.nl](http://www.lekkerlakenvelder.nl))