

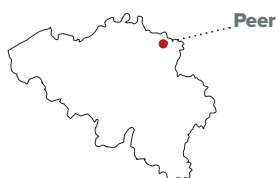
Lekker vertoeven onder de paraplu



In de 'roundhouse' of paraplustal van het echtpaar Winters-Schaeken heerst een microklimaat dat het vee beschermt tegen weer en wind. De inrichting is zo ontworpen dat alle handelingen door één man kunnen worden uitgevoerd. De verkoop van het 'Roundhouse Hoevevlees' gebeurt via een webshop en in de nabije toekomst ook via de hoevewinkel.

TEKST GUY NANTIER

BEDRIJFSPROFIEL



naam fokbedrijf : **Van de 7 Oorsgaten**
eigenaren : **Raf (52) en Leen (50) Winters-Schaeken**
plaats : **Peer**
veestapel : **120 witblauwe runderen,
40-50 kalvingen**
grondgebruik : **23 ha, waarvan 5 ha maaiweiden,
13,5 ha mais, 3,5 ha gerst**





An de horizon verschijnt een bevreemdend silhouet. Is het een vliegtuig? Is het een vliegende schotel? Nee, het is de kap van de paraplustal van Raf en Leen Winters-Schaeken in het Belgische Peer. ‘Wij waren de eersten in Vlaanderen die een paraplustal hebben laten bouwen voor onze witblauwen’, legt de veehouder uit. ‘In VeeteeltVlees hadden we over het concept van de roundhouse gelezen. Dat is wat we nodig hadden, dachten we er meteen bij.’ Raf somt op: ‘Een stal waarin één man alles kan doen, een stal met een goed stalklimaat voor de dieren, een stal die mooi oogt en uiteraard een stal die niet te duur is. En na vijf jaar in gebruik kan ik met de hand op het hart zeggen: er stond geen woord gelogen in de folder.’

Zo gedacht, zo gedaan. De overheid deed niet extra moeilijk voor het verkrijgen van de bouwvergunning. De stalonderdelen kwamen uit Engeland en werden in drie dagen opgezet.

De ondergrond was toen wel al klaargemaakt. ‘Dat hebben we met de landmeter moeten doen, want met zo een ronde constructie was niemand vertrouwd.’ Er staat zodoende nu in Peer een ingestrooide ronde stal zonder muren van 720 vierkant meter, bestaande uit tien hokken en een behandelingsgang. De centrale hoogte is 8,50 meter hoog en het dak heeft in het midden een opening



van 3 meter. De diameter zonder voergang bedraagt 30 meter. De voergang van 3 meter breed is gedeeltelijk overkapt door de paraplu.

▲
Inzicht in de paraplustal met buitenzicht voor het vee

Gunstig microklimaat

De Belgische witblauwen vertoeven jaar in, jaar uit, 365 dagen in de roundhouse. ‘We hebben veel stal voor weinig dieren’, legt Raf uit. ‘De stal is vergund voor 144 dieren – 720 m² met 5 m² per dier – maar wij zetten ze wat ruimer. Wij rekenen met 100 kg per vierkante meter. Een zware koe krijgt zo al rap 10 vierkante meter. Beloop hebben de dieren dus genoeg.’

Er heerst in de stal een microklimaat, waardoor het vee er zich heel comfortabel in voelt. ‘Dieren die worden aangevoerd, voelen zich direct thuis en tonen dat door zeer snel op hun gemak te gaan liggen’, vertelt Raf. ‘Het waait ook nooit in de stal. Er is nooit condens, waardoor het er nooit killig is. En zelfs bij 35 graden heerst er een aangenaam stalklimaat.’

De dieren zijn bovendien zeer rustig, doordat de stalinrichting zo ontworpen is dat ze 360 graden zicht hebben. Ze kunnen elkaar constant zien en kunnen ook naar buiten kijken. ‘Ze zijn buiten en toch weer niet. Ze profiteren dus eigenlijk dubbel, zowel van de bescherming van de stal als van het buiten zijn.’

Naar meer professionalisering

Met de opstart van de stal heeft Raf het management volledig omgegooid en geprofessionaliseerd. ‘We zijn van weidegang en zoogkalveren naar akkerbouw en gescheiden kalveropfok met kunstmelk gegaan. Zo kunnen we meer ruwvoerders winnen en sneller ronddraaien met de dieren. Je mag tegenwoordig niets laten liggen om het rendabel te houden.’

De opfok gebeurt in een gesloten stal, waarin ook de kalvingen plaatsvinden. Deze stal is slechts 5,5 meter hoog, maar heeft nog genoeg volume voor de kalveren. De kleinste krijgen vollemelkpoeder en na anderhalve maand, als ze goed vlokken eten, wordt er overgeschakeld op weipoeder.

Na het spenen en als ze goed gras en mais aankunnen, schuiven de stiertjes door naar een openfrontstal met



▲
Dekstier 1456 van de 7 Oorsgaten (v. Lancelot de la Coutere)

De fraaie hoevevleesfolder met de samenstelling van de verschillende pakketten

omgekeerde helling van 7 meter hoog. ‘Voor de omgekeerde hellingstal is gekozen omdat we dan maar om de 4 à 5 weken de eerste 5 meter achter de voergang hoeven uit te mesten.’ In de openfrontstal worden ook de hoogdrachtige dieren gehuisvest. De boxen zijn er 5 meter breed en 15 meter diep. ‘6 meter breed zou beter geweest zijn, omdat er dan meer eetplaatsen waren, maar dat wisten we nog niet bij de bouw.’

De vrouwelijke dieren, vaarzen en koeien komen in de paraplustal. ‘De roundhouse heeft namelijk een positief effect op de vruchtbaarheid’, legt Raf uit. ‘De dieren worden vlotter tochtig en behouden beter, ook tijdens de donkere wintermaanden, maar vooral in de hete zomermaanden. De hitte speelde ons soms parten in de openfrontstal, maar heeft minder invloed in de roundhouse.’ De paraplustal wordt om de twee tot drie dagen ingestrooid met een stroblazer. De veehouder vindt dat de mest er beter opdroogt, wat een besparing oplevert bij het instrooien.

Het voeren op het bedrijf gebeurt met een voermengwagen. De veehouder werkt met een rantsoenmengeling voor alle diercategorieën: drie vijfde mais, twee vijfde gras plus gerst of soja, krijt en mineralen. ‘Het is een basisrantsoen voor tweedekalfskoeien. Aanvullingen voor jongvee en stieren in de afmest gebeuren met een eigen samengesteld krachtvoer.’

A-, A+-, B-, B+ en C-pakketten

Sinds een drietal jaren verkoopt het bedrijf een gedeelte van zijn geproduceerde vlees via een webshop onder de naam ‘Roundhouse Hoevevlees’. ‘De winst zit dicht bij de eindconsument’, verklaart Raf het genomen initiatief. ‘Kijk maar naar het verschil in prijs die wij als boer vangen en de prijs die de consument betaalt aan de kassa in de grootdistributie.’

Raf mest zijn stieren tot op een leeftijd van 20 maanden met een geslacht gewicht van 450 tot 550 kg. De dieren krijgen in de afmestfase nog altijd gras en in het kracht-



voer zit 30 procent lijnzaad. Hierdoor krijgt het vlees een vollere smaak en een gezondere samenstelling met meer omega 3-vetzuren. Om de vijf weken worden één à twee runderkarkassen verwerkt. 'De keuze voor stieren-vlees is er op vraag van de klanten gekomen', geeft echtgenote Leen aan. 'Ze wensten geen vlees met een bloedrode kleur, maar verkiezen over het algemeen vlees dat meer naar rosé neigt. En het moet mals zijn.' Reformekoeien worden daarom verkocht aan een veehandelaar. Het bedrijf heeft zo'n 400 klantencontacten die via de webshop bestellen. Het vlees wordt per twee stuks vacuüm verpakt, wat een maximale versheid en hygiëne garandeert. Het vlees is klaar om in te vriezen en voorzien van een duidelijk etiket met vermelding van datum en omschrijving. Leen: 'Het vlees wordt in pakketten aangeboden. Wij werken met vijf typen pakketten: A, A+, B, B+ en C. Voor de feestdagen komt er nog een speciaal gourmetpakket bij voor twee à drie personen.' 'Een A-pakket staat voor een "klassiek, uitgebreid" pakket van 10 kg', legt Leen uit. Een B-pakket staat voor een pakket met 'minder bereid vlees en meer rood vlees'. Het C-pakket is een barbecuepakket van 6 kg. 'Het verschil tussen A en A+ of B en B+ zit in de samenstelling. In de +-pakketten zitten enkel panklare vleesstukken, wat de bereiding voor de klant enorm vereenvoudigt. Bakken en klaar. Daar is tegenwoordig meer en meer vraag naar.'

Klantgestuurd werken

Naar de toekomst toe denkt het echtpaar ook uit te pakken met een vleespakket voor eenoudergezinnen en senioren. 'We hebben recent een internetbevraging gedaan bij onze klanten', vertelt Leen. 'Zo'n honderd klanten hebben respons gegeven. Hieruit blijkt dat ze de huidige prijs tussen 11,45 euro en 12,95 euro per kilogram oké vinden. Het is dan ook 25 procent goedkoper dan de buurtslager. De kwaliteit was eveneens naar ieders tevredenheid. Enig minpunt was het bezorgmoment. Dat is nu beperkt tot één avond in de week. Daar gaan we nu aan werken om dit te verbeteren.' Zowel Raf als Leen werken voltijds buitenshuis, hij als productie leider in ploegenstelsel bij een farmaceutisch



◀ Het vlees is klaar om in te vriezen en voorzien van een duidelijk etiket

bedrijf, zij als senior kwaliteitsverantwoordelijke in hetzelfde bedrijf. 'Dertig jaar geleden was het de bedoeling om fulltime vleesveehouder te worden', geeft Raf nog mee. 'Het is er nooit van gekomen door de opeenvolgende calamiteiten in de sector, te beginnen met de dioxinecrisis. Maar zoals het nu loopt, zijn we ook best tevreden. Het is hard werken om job en deeltijds boeren te combineren, maar het geeft ons nog altijd voldoening.' |

De eigengeteelde gerst wordt in een slurf bewaard

