

Guido en Martine Steegmans zetten in op de korte keten

“Onze hobby werd een passie voor vleesschappen”

Een schapenfokkerij kwam nog niet aan bod in deze rubriek. Hoog tijd voor een bezoek aan Sint-Annahof in Lummen, waar Guido en Martine Steegmans een honderdtal Hampshire Down-, Texel- en Swifterschappen houden. Het lamsvlees verkopen ze aan Limburgse restaurants en via hun eigen hoeveslagerij. “We kiezen voluit voor de korte keten en willen dat Sint-Annahof een goede naam krijgt in de regio”, zegt Guido.

Jan Van Bavel



© JAN VAN BAVEL

 Guido Steegmans (60), echtgenote Martine Pot (60), dochter Lissy (36)

 **Vleesschapenfokkerij** met Hampshire Down-, Texel- en Swifterschappen

 Lummen



© TWAN WIJERMANS



Guido werd geboren als tweede zoon in een landbouwersgezin. Zijn ouders hadden in Lummen een gemengd bedrijf met een veertigtal melkkoeien en enkele varkens. Guido behaalde een diploma Elektrotechniek, want zijn ouders zagen hem het liefst 'een stiel leren' en hun bedrijf niet voortzetten. In 1981 trouwde Guido met Martine, dochter van een loonwerker uit Herk-de-Stad, en een jaar later kregen ze een dochter, Lissy. "Eind 1981 hebben we ons eerste stamboekschaap gekocht: Wolletje, een Hampshire Downooi", vertelt Guido. "De dierenarts die bij mijn ouders op de boerderij kwam, had zelf Hampshireschapen en sprak daar altijd gepassioneerd over. Na Wolletje gingen we zelf fokken, puur als hobby. In die tijd floreerden de schapenprijskampen en kreeg de sector veel belangstelling."

Vers vlees aanbieden

Guido en Martine werden lid van de Limburgse Vereniging voor Vleeschapen en schuimden tijdens de weekends met hun dieren in het hele land keuringen af. Soms kochten ze er Hampshireschapen, bij goed presterende fokkers. "Met een schaap kun je zes tot acht jaar fokken", legt Martine uit. "De moederdieren probeerden we zelf te fokken en we kochten goede rammen, waarbij we streefden naar de juiste bevruchtbaarheid. Hampshireschapen zijn echte staldieren: ze worden in de stal geboren rond Kerstmis en blijven er tot ze geslacht worden, rond Pasen. Dan pas gaan de moederdieren naar de weide. Onze kudde werd steeds groter en in 1997 gingen we ook Texelschapen houden, vanwege hun extra vleeskwaliteiten en kortere stalperiode. Verder kopen we Swifterooien en kruisen die met Texelaarrammen vanwege de vruchtbaarheid en de bevruchtbaarheid. Dat geeft vaak drielingen." Op Sint-Annahof vind je nu zo'n honderd volwassen fokdieren, plus een dertigtal lammeren. De eerstejaarslammeren worden niet gedekt en kunnen uitgroeien tot

ze anderhalf jaar zijn. "De Hampshire Downs zijn perfect geschikt om paaslammeren te fokken", zegt Guido. "De Texelaar is een weideras. In principe verblijven de lammeren een tijd op de wei, waarna ze terug op stal komen om af te mesten en slachtklaar te maken als ze een half jaar oud zijn. Onze schapen krijgen voeder van Aveve, plus kleine korrel en gemengde mais met pulp en draf voor de lacterende ooiën. Als de mais op is, krijgen ze een Avevemengeling. Wat je voert is heel belangrijk, want daar krijg je de smaak van. Met de Swifters erbij willen we zo lang mogelijk – tot aan de eindejaarsfeestdagen – vers vlees aanbieden met een perfect gewicht. Een ideaal karkas weegt 20 à 22 kg."

Hoeveslagerij

Aanvankelijk verkocht de familie Steegmans veel levende lammeren aan collega's-fokkers. Intussen zijn enkele Limburgse restaurants met lamsvlees op hun maandmenu klant geworden. In 2014 volgde Guido en Lissy de opleiding Slager-spekslager, met het oog op een eigen hoeveslagerij. "Eind 2016, na het overlijden van mijn ouders, hebben we hun bedrijf gekocht", vertelt Guido. "De stallen hebben we afgebroken en eind 2018 hebben een nieuwe in gebruik genomen voor honderd moederdieren. Die stal is goed gevuld, daarom proberen we een verdere spreiding na te streven."

Met het Pastorale-label, het keurmerk dat garant staat voor puur en lekker kwaliteitslamsvlees van eigen bodem, kreeg Sint-Annahof een mooie erkenning van alle werk. Op 2 augustus is de familie gestart met een eigen hoeveslagerij, die elke vrijdag en zaterdag geopend is. Ze verwerken hun lamsvlees zelf op ambachtelijke wijze, zodat de keten erg kort is. "Lamsvlees is gezond, onder meer omdat het cholesterolarm en rijk aan ijzer is. We hopen dat de consument via de winkel de weg vindt naar een eerlijk stukje vlees", aldus Martine.

Tweemaal bezoekers over de vloer

Op zaterdag 24 augustus kun je Sint-Annahof bezoeken. De Antwerpse schapenhouders organiseren dan hun jaarlijkse studiereis, waarbij je na Sint-Annahof nog de schapenbedrijven De Wollekes in Meensel-Kiezegem en Nijswolkje in Rillaar kunt ontdekken. Inschrijven kan tot 17 augustus bij Joris Schelfhout via 03 889 01 63. Meer info vind je op www.landelijkegilden.be.

Ook op zondag 15 september zet Sint-Annahof zijn deuren open, want dan neemt het voor de eerste keer deel aan de Dag van de Landbouw. "Het leek ons het ideale promotiemiddel voor onze sector. Mensen kunnen zo ontdekken wat er tussen de muren van onze schapenstal gebeurt. Bovendien kun je die dag ook het schapenbedrijf van Jan Verrecht in Laakdal bezoeken", zegt Guido. ■

"Lamsvlees is cholesterolarm en rijk aan ijzer, twee sterke troeven."