

TROMBONIST WORDT KOEIENBOER

Je bent musicus en je koopt een boerderij om in te wonen. Wat doe je met de stallen en de schuren? Trombonist Fernand de Willigen besloot om koeienboer te worden en het vlees van zijn Lakenvelders zelf te gaan verkopen.

TEKST MARCEL VIJN | FOTO'S FERNAND DE WILLIGEN



Als ik aankom bij Lakenvelder Boerderij Boterhuispolder is Fernand (52) de koeien aan het voeren met een voermengwagen. Dat geeft mij de gelegenheid om de omgeving in mij op te nemen. Het bedrijf staat aan het einde van een lange doodlopende dijk, aan de rand van de Kagerplassen met aan alle kanten een weids uitzicht. Er staat een straffe wind, die zorgt voor kopjes op het water en zenuwachtig deinende zeilbootjes aan de aanlegsteiger. In de stal doen de Lakenvelders zich te goed aan het kuilgras dat net voor het voerhek is gelegd. De veestapel bestaat uit 30 kalveren, 25 pinken en 30 volwassen dieren waaronder twee stieren voor natuurlijke dekking. De rest zijn koeien en ossen. De stal is gedateerd met kleine ligboxen maar daar passen de relatief kleine Lakenvelders makkelijk in. Voordat we het gesprek voortzetten aan de keukentafel vertelt Fernand dat dit het eerste jaar is dat ze een voerkuil hebben, daarvoor voerden ze balen.

Hoe wordt een trombonist een koeienboer? Fernand woonde met zijn gezin in de Betuwe waar hij 's avonds zijn inkomen verdiende met het maken van muziek als trombonist en dirigent en overdag voor de kinderen zorgde. Maar toen kreeg zijn partner een baan in Leiden. Om niet elke dag op en neer te hoeven rijden, huurden ze een huisje dat bij deze boerderij hoort. Nadat ze hun huis in de Betuwe hadden verkocht, ging het hele gezin in het kleine huisje wonen om van daaruit naar een grotere woning te zoeken. Ondertussen raakten ze verknocht aan het plekje. Toen ontstond het idee om de boerderij over te nemen, de eigenaar was

al eerder gestopt met zijn melkveebedrijf. Het was nog een hele puzzel om een hypotheek te krijgen voor een agrarisch bedrijf maar uiteindelijk lukte dat. En dan heb je een boerderij met stallen en schuren en wat doe je er dan mee? "We hebben van alles zitten verzinnen, een muziek oefenruimte, een caravanstalling, totdat we tot de logische conclusie kwamen dat in een stal koeien horen te staan." Zo ontstond het idee om vleeskoeien te gaan houden. Maar welk ras? "Ik ben me in allerlei rassen gaan verdiepen en kwam uiteindelijk uit bij Lakenvelders. Een heel mooi, Oudhollands ras, dat al honderden jaren bestaat. Behalve gras hebben ze niets nodig, ze zijn sterk en haast nooit ziek." Toen het ook nog lukte om 40 hectare rondom de boerderij te pachten werd Fernand van trombonist koeienboer met een stal vol Lakenvelders.

Hij is in 2014 klein begonnen met een paar Lakenvelders. In zes jaar tijd is dat uitgegroeid tot de huidige veestapel van 85 dieren. "Je hebt een bepaalde schaalgrootte nodig om genoeg te kunnen leveren en de kosten op een aanvaardbaar peil te houden." De doelstelling is om elke maand minimaal twee dieren te slachten en al het vlees zelf te verkopen. De dieren gaan nu weg als ze anderhalf tot twee jaar oud zijn vanwege de grote vraag naar vlees. Nu de veestapel groter wordt kan de slachtleeftijd naar twee tot tweeënehalf jaar. De dieren gaan naar twee kleine slachterijen waarna het vlees naar een slager gaat die het verder verwerkt en portioneert. Veel vlees wordt als hamburger verkocht, er gaan er zo'n duizend uit een Lakenvelder.

"Als je 's ochtends een bestelling krijgt voor 500 hamburgers dan moet je die 's middags kunnen leveren."

6 We hebben van alles zitten verzinnen, een muziekoefenruimte, een caravanstalling, totdat we tot de logische conclusie kwamen dat in een stal koeien horen te staan.



De helft van het vlees gaat via de boerderijwinkel, die op zaterdagmiddag open is, naar de afnemers en de andere helft via de horeca. De verkoop aan de horeca is vooral seizoensgebonden. Rond de Kagerplassen zijn een aantal restaurants die Lakenveldervlees op het menu hebben staan. En als het dan mooi weer is en de terrassen zitten vol dan gaat het hard. “Voor de horeca is leveringszekerheid erg belangrijk. Als je ’s ochtends een bestelling krijgt voor 500 hamburgers dan moet je die ’s middags kunnen leveren.” Het is dus belangrijk om een redelijke voorraad aan te houden. Ondanks de coronacrisis hebben de restaurants deze zomer goede zaken gedaan vanwege het mooie terrasweer en daardoor kon Fernand flink wat vlees afzetten. De prijs speelt daarbij een ondergeschikte rol want in de randstad zijn mensen bereid wat meer te betalen voor een mooi stukje vlees. In de toekomst wil Fernand wellicht ook aan verkoop via internet gaan doen. Een deel van de grond pacht Fernand van de gemeente Teijlingen, die de grond in bezit heeft voor natuurcom-

Fernand en Niek de Willigen
Foto Fred van Diem

pensatie voor een ontwikkelde woonwijk. Daarom valt 15 hectare onder ‘zwaar beheer’ waarbij pas gemaaid mag worden na 15 juli. De gemeente stelt niet als eis dat de pachter biologisch gecertificeerd moet zijn maar Fernand overweegt dat wel. Hij werkt al biologisch maar hij is er bij de opbouw van het bedrijf nog niet aan toegekomen om zich in certificering te verdiepen.

Ondertussen zit ook zoon Niek (21) in het bedrijf na het doorlopen van de MBO in Houten. Niek wil graag gaan melken maar dat is erg moeilijk geworden vanwege de fosfaatrechten die je daarvoor nodig hebt. Nu werkt Niek veel bij andere boeren en denkt ondertussen of en hoe hij het bedrijf wil overnemen en voortzetten. Tot die tijd werkt Fernand met veel plezier in het bedrijf. En geef hem eens ongelijk. Met de geneugten van de stad vlakbij in combinatie met de prachtige locatie en het weidse uitzicht is dit een mooie manier van leven. ■

Marcel Vijn is onderzoeker bij Wageningen Research.

Het Newbie project wordt gefinancierd door EU onderzoeks- en innovatieprogramma Horizon 2020 (nr. 772835). Word lid van het Newbie netwerk en doe je voordeel met informatie over nieuwe intreders in Europa: www.newbie-academy.eu/membership-nl/



Foto Daan Kalmeyer

