

Exclusief black-angusbeef uit gewone koeien

Voormalig chef-kok Roy Ottink ontwikkelde een ketenconcept voor de regionale productie van black-angusbeef uit gewone Hollandse melkkoeien. De vleeskwiteit doet niet onder voor het in de horeca hooggewaardeerde 'black-angus-graangevoerd vlees' uit Australië en Zuid-Amerika.

TEKST WICHERT KOOPMAN

Als je een holsteinkoe paart met de juiste angusstier, krijg je volgens Ottink een dier dat maat en vleestype combineert met groeikracht

Het is in horecakingen een bekend gezegde: 'Je kunt de kok wel uit de keuken halen, maar je haalt de keuken nooit uit de kok.' Roy Ottink moet glimlachen als hij bedenkt hoe hij zes jaar geleden black angus nog uitsluitend kende als een 'IBP premium ribeye-steak' op zijn snijplank. Als kok in restaurants tot op Michelinster-niveau leerde hij het ras kennen als leverancier van vlees met een superieure structuur en smaak. Nu coördineert hij vier regionale ketens voor de productie van black-angusbeef van kruislingen in Nederland. Het begon zes jaar geleden als een hobbyproject. Ottink kocht een paar anguskoeien voor de boerderij in Markelo, waar zijn familie al dertig jaar fell-pony's fokt. Het vlees was bestemd voor de eigen vriezer, maar al snel zag de

ondernemende kok meer mogelijkheden. Zo startte hij met zijn vader Gerard en schoonvader Ludwig ten Asbroek het bedrijf Wildhoeve Angus en zette met partners Twents Black Angus als streekproduct op de kaart. Dit liep best goed, maar het zou een kleinschalig project zijn gebleven als zich drie jaar geleden niet een grote partij had gemeld. Ambachtelijke slagerij Van der Zee – die via horecagroothandel Hanos levert aan de horeca en via totaalleverancier Distrivers aan zorginstellingen – zag wel wat in het exclusieve vleesproduct. Daarna ging het snel. De samenwerking met Van der Zee resulteerde in het concept Regiorund, met inmiddels vier ketens door heel Nederland. We slachten nu acht tot tien runderen in de week en blijven groeien', vertelt Ottink.

Kruislingen uit melkvee

De veestapel van Wildhoeve Angus op de boerderij in Markelo telt niet meer dan zeven dieren, maar deze behoren tot de genetische top van het ras. Ze vormen het uitgangsmateriaal voor de fokkerij van stieren die kunnen worden ingezet voor de gebruikskruising met melkvee. 'De zuivere anguspopulatie in Nederland is te klein om handelspartijen constant te kunnen beleveren. Bovendien is er binnen de zuivere fokkerij te veel variatie om een uniforme kwaliteit te garanderen', verklaart Ottink deze keuze. 'Daarbij is grond in Nederland veel te duur voor grootschalige zoogkoeienhouderij', stelt hij vast. De kok in Ottink gaat nog steeds voor het allerlekkerste stukje vlees en dat kan volgens hem ook heel goed worden geproduceerd met anguskruislingen uit melkvee. 'Uiteindelijk bepaalt genetica slechts voor dertig procent het eindresultaat aan de slachthaak', legt hij uit. 'En van die dertig procent is de helft afkomstig van de vader. Als je een holstein paart met een angusstier van het juiste type, krijg je een dier dat maat en groeikracht combineert met vleestype. Voeding doet de rest', weet de vleeskenner.

Van sperma tot steak

Ottink werkt inmiddels samen met zeventig melkveehouders, tien mesters en drie regiocoördinatoren. Om contact met hen te houden verzorgt Ottink zelf het



Marc Krabben: ‘Angus is een mooi alternatief’



Twee jaar gebruikt Marc Krabben nu angustieren op het onder eind van de veestapel. ‘We hadden wisselende ervaringen met het geboortegemak van Belgisch-witblauwkruislingen’, vertelt de veehouder, die in Bornerbroek in maatschap met zijn ouders en vrouw een bedrijf beheert met 100 melkkoeien en 5000 vleesvarkens. ‘Na een gesprek met Roy Ottink zijn we met angus begonnen en dat blijkt tot nu toe een mooi alternatief. De anguskruislingen zijn bij de geboorte lichter dan de witblauwkruislingen, maar ze zijn zwaarder dan holsteinkalveren. Toch worden ze vlotter geboren en ook na de geboorte zijn het vlotte en probleem-

loze kalveren’, beschrijft hij zijn ervaringen. Krabben en Ottink hebben afspraken gemaakt over de levering van 40 kalveren per jaar, waarvoor de veehouder netto 200 euro ontvangt. Na iedere drachtcontrole geeft Krabben aan Ottink door hoeveel anguskalveren hij kan verwachten. ‘Gemiddeld zouden we voor Belgisch-witblauwkruislingen misschien een iets hogere kalverprijs kunnen beuren. En het sperma van angus is wat duurder. Maar het is ons wel wat waard dat de kalveren gemakkelijk geboren worden en de koeien vlot weer opstarten. Tenslotte hebben we de koeien voor de melk en niet voor het kalf.’

transport van kalveren van de melkveehouder naar de mester in de regio Oost. Ook is hij regelmatig met een weegbox op stap om de groei van de dieren te blijven volgen. ‘De data van alle dieren leggen we vast. Om ervan te leren en om bij te kunnen sturen als het beter kan’, verklaart Ottink. ‘Als een mester beneden gemiddeld presteert, gaan we met elkaar in gesprek om te kijken hoe we dit kunnen verbeteren’, legt hij uit.

Om de horecaklanten van Van der Zee/Hanos een constant hoge kwaliteit te garanderen houden Ottink en Van der Zee maximale controle over de hele keten van sperma tot steak. De dieren krijgen bij voorkeur weidegang, maar de laatste maanden staan ze op stal om gecontroleerd te kunnen worden afgemest. De dieren worden geslacht op een leeftijd tussen de 15 en 24 maanden.

Overigens worden stieren os gemaakt om de vleeskwaliteit zo veel mogelijk te laten aansluiten bij dat van vrouwelijk vee. Het krachtvoer wordt geleverd door één vaste leverancier en exact afgestemd op de kwaliteit van het ruwvoer dat de mester in de kuil heeft. Van der Zee beoordeelt het levend gewicht van de runderen in combinatie met het geslacht gewicht, de kleur en vermarmering van het karkas en afwijkingen. Voorstellen voor verbeteringen worden direct met de veehouder besproken.

Professionaliseringsslag in fokkerij

‘Een melkveehouder die met ons in zee gaat, garanderen we afname van alle stier- en vaarskalveren voor een vaste gegarandeerde prijs per kalf. De enige voorwaarde die we stellen, is dat hij sperma gebruikt van een van de stieren die we voor ons concept hebben geselecteerd. Een holsteinkoe vraagt om een angusstier met andere kwaliteiten dan die nodig zijn in de zuivere angusfokkerij’, legt

Ottink uit. ‘Daarbij kijken we ook wel kritisch naar het vakmanschap van de melkveehouder. Van ieder kalf in de mesterij is de herkomst bekend en als kalveren van een melkveehouder het structureel minder goed doen, kan dat een reden zijn om afscheid van elkaar te nemen.’

De stier die de komende tijd een groot deel van de kalveren zal leveren, is Netherton Matrix. Ottink kocht hem zelf in Schotland en heeft samenwerking met CRV gezocht voor de distributie van zijn sperma. ‘Eerder verkochten we het sperma zelf. Maar als je groeit, moet je zaken uitbesteden. Via samenwerking met CRV hopen we een professionaliseringsslag te kunnen maken in de fokkerij van ons uitgangsmateriaal. Medewerkers van CRV komen dagelijks bij melkveehouders in de stal en hebben de kennis om hun goed te adviseren. Uiteindelijk zullen wij dat terugzien in de kwaliteit van het eindproduct.’

Maximaal 100 kilometer onder de hoeven

In de keuken staat de kok niet meer, maar in zijn werk als coördinator heeft hij nog steeds die angus-IBP premium ribeye-steak op de snijplank voor ogen. ‘We onderscheiden ons van andere concepten op smaak en kwaliteit. Dat Van der Zee inmiddels een speciale uitsnijlocatie heeft opgezet, zegt veel over het vertrouwen dat de slager heeft in het concept’, geeft Ottink aan. ‘De kwaliteit van ons regiorund doet niet onder voor die van het in de horeca hooggewaardeerde graangevoerde angusbeef uit Australië en Zuid-Amerika’, verklaart hij. ‘Het grote verschil is dat onze dieren maximaal 100 transportkilometers onder de hoeven hebben. Daarmee sluit ons concept heel goed aan bij de veranderende eisen en wensen van de maatschappij. We bedienen met ons product een mooie nichemarkt. Daarbinnen zien we zeker nog groeikansen.’



Roy Ottink:

‘Genetica bepaalt voor 30 procent het resultaat aan de slachthaak, voeding doet de rest’