



Lakenvelders, daar zit muziek in

Van musicus tot vleesveehouder: Fernand de Willigen kocht een boerderij en startte zonder enige koeienkennis met het houden en fokken van lakenvelders. In bijna tien jaar tijd groeide de veestapel van een paar koeien tot vijftig moederdieren en honderd stuks jongvee. De veehouder levert een grote bijdrage aan het landschapsbeheer.

TEKST QUINTEN VAN OOIJEN

Zonder achtergrond in de agrarische wereld had Fernand de Willigen als trombonist en dirigent nooit gedacht dat hij ooit boer zou worden. Daar kwam verandering in toen hij in 2014 samen met zijn vrouw Meta een voormalig melkveebedrijf in de Boterhuispolder kocht. 'We waren op zoek naar een woning en kochten deze boerderij in Warmond als woonboerderij. Er stond nog wel een stal op het erf, maar er stonden geen dieren meer in en land zat er niet bij', vertelt De Willigen (55). Hij vertelt dat het een fantastische plek is om te wonen, maar dat ze nog niet goed wisten wat ze met de stallen konden doen. Een camping, caravanstalling of studio's? Nee, hij wilde niet iets met veel mensen op het relatief kleine erf. De oplossing bleek vanzelfsprekend. 'Wat hoort er in een stal? Koeien!', stelt hij. Zo ging De Willigen op zoek naar een geschikt ras. Dat bleek de lakenvelder te zijn. 'Een zeldzaam oud-Hollands ras, ze zien er fantastisch uit, het zijn makkelijke koeien, ze zijn schraal in voer en ze kalven makkelijk af. Het



BEDRIJFSPROFIEL

bedrijf	Lakenvelder Boerderij Boterhuispolder
eigenaren	Fernand (55) en Niek de Willigen (24)
aantal dieren	50 moederdieren en 100 stuks jongvee
grondgebruik	36 ha pachtland



Warmond



ken om vogels aan te trekken. Een deel valt onder volledig rustgebied tot half juli. Daaromheen past de veehouder mozaïekbeheer toe en wordt er op stukken extensief beweide en uitgesteld gemaaid. Ook twee burens doen aan weidevogelbeheer. De resultaten mogen er zijn. De Willigen: 'In dit stukje polder is het vogelbestand in acht jaar tijd met 40 procent toegenomen.'

Niet alleen het vogelbestand nam toe, ook de veestapel werd steeds groter en groeide in de loop der jaren naar 50 moederdieren en 100 stuks jongvee. Daarmee werd De Willigen fulltime veehouder. Daarnaast melkt hij nog twee of drie ochtenden in de week bij een collega. Muziek maken is sinds de coronaperiode enkel nog hobby.

Ouderwets stukje vlees

De Willigen doet dus veel aan weidevogelbeheer en heeft ook aandacht voor de biodiversiteit, maar het verdienmodel zit in de vleesproductie. 'Voor het weidevogelbeheer krijgen we een vergoeding voor gedeelde inkomsten, maar daar houden we niks aan over', licht hij toe. Hij zou het mooi vinden als daar op landelijk of Europees niveau iets in verandert, want hij stelt dat dit voor de maatschappij en de gemeente belangrijk is. Het landschapsbeheer levert niet direct iets op, maar draagt wel

De Willigen koos voor het oud-Hollandse ras omdat de koeien schraal zijn, makkelijk afkalven en hij kansen zag met het vlees



is een ras dat je als amateur goed kunt houden en ik zag kansen met het vlees en het bijbehorende verhaal.'

Zoektocht naar land

Nu de keuze voor het ras was gemaakt, begon de zoektocht naar land. Van de buurvrouw, die melkveehouder is, mocht de familie De Willigen een halve hectare gebruiken. Een tijdje later kwam er ook wat land langs de dijk vrij en langzaam breidde het aantal hectares uit. Op een gegeven moment kocht de gemeente de gronden op, gedeeltelijk als natuurcompensatie. Zij zocht één pachter voor al deze grond. 'Met de gedachte dat mijn zoon Niek al van kleins af aan boer wil worden, staken wij onze vinger op', vertelt de veehouder.

Een eis van de gemeente was dat de pachter in overleg met een ecooloog aan weidevogelbeheer zou doen. Dit wordt op een derde van het land gedaan. Zo heeft in het voorjaar een deel van het land verhoogde slootpeilen, zijn de kanten afgegraven en ontstaan er plasdrasstuk-



bij aan het verhaal achter het vlees. 'Veel mensen kopen bij ons vlees omdat de afkomst ervan bekend is én natuurlijk vanwege de authentieke smaak.' Het vlees omschrijft de veehouder als ouderwets, gemarmerd en smaakvol. 'Als je denkt dat de biefstuk smelt op de tong, kom je van een koude kermis thuis. Het is ouderwets vlees waar je op moet kauwen, dan komt er veel smaak vrij', licht hij toe. Hij stelt ook dat de biefstuk niet het beste stukje vlees van de koe is, maar dat juist de ribeye, de entrecotes en het gehakt heel goed zijn.

Afhankelijk van de vraag, maar gemiddeld een keer per maand, slacht de veehouder een van zijn ossen bij een slachterij in Kamerik. Het liefst slacht hij de dieren op een leeftijd van twee-en-een-half tot drie jaar als ze rond de 300 kg wegen, maar meestal haalt hij dat niet, omdat hij nieuw vlees nodig heeft voor de verkoop. 'De vraag is zodanig dat de dieren eigenlijk niet genoeg tijd hebben om door te groeien', laat hij weten.

Om ze langer te kunnen laten groeien probeerde hij ook ossen aan te kopen, maar het aanbod daarvan bleek klein. Ook de aankoop van jonge stiertjes om deze vervolgens te castreren en de winter door aan te houden bleek niet optimaal door het kleine aanbod. Een koe slachten leverde ook niet veel op, omdat je zo 50 kg vet wegsnijdt. De Willigen: 'Af en toe wordt er wel een oude koe geslacht of gaat ze weg als ze niet meer drachtig wordt, maar gezonde oude koeien blijven. Er loopt nu een groepje met een leeftijd rond de acht jaar en de oudste koe is tien.' Hun alleroudste koe is afgelopen winter op twaalfjarige leeftijd naar een koeienrusthuis gebracht, omdat ze niet meer met de rest meekwam. Het vlees wordt verwerkt bij een slager in Montfoort. Een deel van het vlees wordt afgezet als hamburgers bij twee restaurants. Een bewuste keuze, want hamburgers komen minder nauw qua hoeveelheden vlees. 'Voor de horeca is het het belangrijkste dat het vlees geleverd wordt. Indien nodig, kan ik in hamburgers naast gehakt luxe vlees stoppen om toch de afgesproken hoeveelheden te halen. Daar wordt de kwaliteit bovendien alleen maar beter van', legt De Willigen uit. De rest van het vlees verkoopt hij in de vleeswinkel op eigen erf in kleine ingevroren pakketjes van twee, drie of vier stuks.

Beleving essentieel

Hoewel de vleeswinkel aan een doodlopende weg en in een onbekende uithoek ligt, weten steeds meer mensen het lakenveldervlees te vinden. De meeste klanten komen uit de omgeving, zoals Leiderdorp, Leiden, Oegstgeest en uit de bollenstreek aan de andere kant van de plassen. Mond-tot-mondreclame werkt volgens De Willigen het best, maar ook het fietspad dat door een deel van de weilanden loopt, zorgt voor meer aanloop. Zo kunnen recreanten ook zuivel, kaas, eieren en brood halen bij de omliggende boerderijen. 'Dat fietspad zorgt voor leuke beelden', vertelt De Willigen lachend. 'De koeien staan soms voor de veerosters of ze liggen lekker op het fietspad, waardoor je de fietsers bedenkelijk ziet kijken hoe ze er langs moeten. Dat deel van de beleving maakt het ook leuk', vervolgt hij.

Die beleving is volgens hem heel belangrijk. 'Mensen vinden het geweldig om in de winter door de stal te lopen, terwijl ik wat over de dieren en het vlees uitleg. Voor het verhaal achter het vlees is het belangrijk dat mensen het begrijpen', geeft hij aan. De veehouder krijgt



vaak de vraag of hij biologisch is, maar legt dan uit dat hij hier niet gecertificeerd voor is, omdat het geen meerwaarde heeft. 'Ik verkoop niet via een tussenpartij, dus er hoeft geen stickertje op het vlees', stelt hij. De afzet van het vlees loopt goed, maar voor een betere balans wil De Willigen nog een restaurant beleveren met luxer vlees. 'Als ik genoeg vlees heb, gebruik ik het luxere vlees niet in de hamburgers en houd ik dit over. Het luxe vlees verkoopt in de vleeswinkel lastiger.'

Toekomst blijft ongewis

Een extra restaurant beleveren betekent echter niet dat de veehouder meer koeien wil houden. De Willigen: 'De afgelopen anderhalf jaar beleverde ik een extra restaurantketen. Vorig jaar zijn er wel veertig dieren geslacht. Ik had toen te veel dieren voor mijn eigen stal en moest een stal huren. Die had geen water en elektriciteit, wat zorgde voor veel extra werk. Daardoor ging het plezier een beetje weg. Een goede balans vinden is dus belangrijk, want dan is koeien houden hartstikke leuk.' Dat hier altijd vleeskoeien blijven staan, is echter niet zeker. Zoon Niek (24), die in maatschap zit met zijn vader, wil al zijn hele leven melken. Daarom onderzocht Niek samen met adviseurs de mogelijkheden. 'Een goede lakenvelder geeft als het meezit 4500 tot 5000 liter melk. Daar kun je geen verdienmodel op maken', geeft De Willigen aan. Daarom keek Niek ook naar jerseys. Dat zou uit kunnen, maar dan zou hij nog niet veel verdienen. Ook met het vlees valt het niet mee om een gezin te onderhouden. Nu heeft de familie naast de vleesverkoop nevenactiviteiten, zoals het verhuren van ligplaatsen voor boten, de locatie voor feestjes en opslagruimte en een stuk grond waarop iemand een tweepersoons joert – een ronde tent – heeft geplaatst. Hoe het in de toekomst verder gaat, blijft dus nog de vraag. 'Ik hoop dat er ruimte komt voor agrarische bedrijven om het verdienmodel te verbeteren. Alle boeren hier doen aan verbreding. Het is dan ook fijn als we daar ruimte voor blijven krijgen. Van alleen de koeien kun je het hier niet doen', aldus De Willigen. |

▲ In de vleeswinkel op het erf is het lakenveldervlees te koop. Rondom het erf verhuurt De Willigen ligplaatsen voor boten