



Geen knuffelkoeien

Wie?

Wouter van Everdingen (38). Boer. Op landgoed Noordenhoek, honderd hectare aan de Betuwse Linge. Al ruim vierhonderd jaar familiebezit. Wouters voorouders verpachtten de vruchtbare grond, zijn vader was de eerste die ging boeren. Dat is alweer zo'n veertig jaar geleden. Hij begon met schapen, maar daar was altijd wat mee aan de hand. Toen kwamen de runderen. Die waren veel minder arbeidsintensief. Ze stalen vaders hart. En dat van Wouter.

Wouter ging naar de Hogere Landbouwschool in Groningen. Ga zo ver mogelijk weg, zeiden zijn ouders, anders zit je elk weekend thuis. 'Ze wilden dat ik mijn blik verruimde, verder zou kijken dan het familiebedrijf. Maar het was al te laat. Ik sloeg geen weekend over.'

Wat?

Runderen. Maar niet zomaar runderen: *Blondes d'Aquitaines*. Uit Frankrijk. 'Prachtige, stoere dieren met een mooie bespiering. Echt een vleesras. Met een prima rendement. Goed voor kwalitatief hoogwaardig vlees: relatief weinig vet en veel smaak. Ze worden gewoon langs de natuurlijke weg geboren. Niet met een keizersnee, zoals dat meestal bij de dikbil en de Belgische blauwe gebeurt. Dat zijn in mijn ogen genetische misleunen.'

De Blonde is volgens Wouter niet te vergelijken met een Hollandse koe. Daar zit veel minder vlees aan. Bovendien is het karakter heel anders. 'Een Blonde aaien is niet zo'n goed idee. Het zijn geen knuffelkoeien. Ze zijn ruig en wild. Dat vind ik juist zo leuk aan ze. Het past beter bij me.'

Hij heeft er tweehonderd tot tweehonderdvijftig, afhankelijk van de kalvertijd. De koeien krijgen één kalfje per jaar. Van voor- tot najaar grazen moeders en kinderen jonger dan anderhalf jaar in de wei. Ze worden vergezeld door één uitverkoren dekstier. 'Mooi hè?' zegt Wouter vertederd. 'Zoals die kalfjes daar samen in het hoge gras op een hoopje liggen. Maar o wee als de moeder iets te ver weg loopt. Dan gaan ze er gelijk achteraan.' Sommige bewoonders zijn al ruim dertig jaar oud. Een ongekend hoge leeftijd voor een productiekoe. Voor dochters ligt een carrière als moeder in het verschiet. Zonen worden binnen twee jaar klaargemaakt voor de slacht. De laatste driekwart jaar van hun leven blijven ze in

de stal. Uit noodzaak. 'Die hou je nergens binnen. De stieren wegen tegen die tijd acht- à negenhonderd kilo. Ze hebben zo veel kracht, die breken overal uit.'

Waarom?

Wouter zoekt naar woorden. Zijn ogen spreken boekdelen. De Blondes d'Aquitaines zijn zijn grote passie. Die liefde is trouwens onontbeerlijk. Puur zakelijk gezien is deze tak van sport niet de beste keuze. Alleen van zijn runderen kan hij niet leven. Daarom is Wouter het vlees zelf gaan verkopen. Direct aan de eindgebruiker. Aan slagers en horecagelegenheden. Het verwerken gebeurt bij Palmesteyn in Soest, een bedrijf dat hij samen met zijn compagnons Olaf

Reeuwijk en Wouter Scholten runt. Behalve vlees verkoopt Palmesteyn ook vis, gevogelte en wijn.

Ondanks zijn liefde voor zijn runderen heeft Wouter geen moeite met de slacht. Zijn dieren hebben een goed leven gehad. De stieren staan in ruime stallen op een dikke laag stro. Niet op roosters of hard beton, zoals zo vaak gebeurt. Ze krijgen goed en eerlijk voer. Voordat Wouter het vlees zelf ging verwerken en verkopen, had zijn bedrijf het Eko- en het Demeter-keurmerk. Toen leverde hij onder meer aan de biologische slagers van De Groene Weg. Die keurmerken waren destijds noodzakelijk om dergelijke afnemers te kunnen bedienen. Nu hij de verkoop in

eigen hand heeft genomen, hebben de keurmerken geen meerwaarde meer. 'Ik betaalde er alleen nog voor. Maar aan onze werkwijze is eigenlijk weinig veranderd. We behandelen het land niet en gebruiken geen kunstmest. Het hooi dat de runderen in de winter krijgen, komt van eigen land; het zit boordevol kruiden. Palmesteyn is een milieu- en diervriendelijk bedrijf.'

De Blondes gaan naar een kleine slachter, waar ze in alle rust worden geslacht. Snel en goed. Prettiger voor het dier, maar ook beter voor het vlees. 'Eén minuutje stress kan al verzuring veroorzaken en het vlees ongeschikt maken voor consumptie.' Los daarvan: een goede boer laat zijn



beesten niet lijden. De vriendelijke, charmante Wouter, die veel weg heeft van een Engelse landheer en zelfs enigszins geïmmigreerd spreekt, krijgt ineens iets grimmigs over zich. Er zijn boeren, vertelt hij, die een dier met een gebroken rug of poot gewoon levend op een shovel schuiven en naar de slacht brengen. 'Het vlees van een dier dat geëuthanaseerd is, mag namelijk niet meer voor consumptie worden gebruikt. Vreemd eigenlijk, want er is niets mis met dat vlees. Ze zouden iets aan die wetgeving moeten doen. Nu zijn veel boeren bang dat ze hun duizend euro mislopen en wordt zo'n beest, dat al zo veel pijn heeft, gewoon afgevoerd. Ik laat de veearts het dier uit zijn lijden helpen. Ondanks de financiële strop.'

Waar?

Wouter woont met zijn gezin en zijn Blondes op het landgoed in Deil. Werken doet hij tegenwoordig vooral in Soest, bij Palmesteyn. 'Ik noem mezelf nog steeds boer, maar ik ben natuurlijk ook ondernemer. Op zich een mooie combinatie, met veel afwisseling, maar mijn hart ligt hier, op de boerderij. Terwijl ik hier eigenlijk alleen nog 's avonds en ik het weekend ben. Door de week ben ik óf in Soest, óf en route. Jan, een boerenzoon uit het dorp, verzorgt de dieren, is verantwoordelijk voor het dagelijkse werk.' Zijn blik glijdt over de dijk naar de wei met de runderen. Hij mompelt: 'Ik ben eigenlijk best een beetje jaloers op Jan.'

www.palmesteyn.nl
www.noordenhoek.nl

