

Boerderij

Rundveehouderij

Achtergrond 4 nov 2019 1 reactie

Onthaast vlees uit Groninger blaarkopketen

Vleesveehouder Henk Luinge houdt zo'n 450 Groninger blaarkoppen. Elke week worden er vier of vijf van geslacht voor de Marktslager in Groningen.

De Groninger blaarkoppen die vleesveehouder en slachter Henk Luinge (50) op zijn bedrijf Fok- en vleesbedrijf Stal Rozenburg in Peize heeft, houdt hij bewust als langzaam groeiende dieren. Tussen het moment dat de jonge kalveren op het bedrijf aankomen en de afvoer voor de slacht in de eigen slachterij Kroon Vlees in Groningen zit een kleine drie jaar.

De dieren krijgen dan ook vrijwel alleen natuurgras en hooi, behalve dan bij de opfok van de nuchtere kalveren en in de laatste fase van afmest. Luinge koopt alleen vaarskalfjes. Bij aankomst hebben de dieren regelmatig een vrij laag gewicht. Dan is het zaak ze eerst even goed op krachten te laten komen.

Eerst in eenlingboxen, daarna in groepen

De eerste periode zitten de dieren in de stal in eenlingboxen, maar vrij snel daarna worden ze in groepen gehouden. Gemiddeld zijn zo'n 450 blaarkoppen van alle leeftijden op het bedrijf aanwezig.

Dat zijn er niet genoeg om elke week vier tot vijf dieren te kunnen leveren voor de Marktslager in de stad Groningen en via deze aan onder meer restaurant 'Block and Barrels' in dezelfde stad, waar exclusieve leveringsovereenkomsten mee zijn. Daarom worden er per jaar nog zo'n 100 dieren bij gekocht van veehouders die ook Groninger blaarkoppen houden. Een eis is daarbij dat de dieren minimaal 75% raszuiver Groninger blaarkop moeten zijn.

Zuivere Groninger blaarkoppen zijn er niet veel. De meeste zijn ingekruist met Holsteins of andere rassen

Luinge: "Zuivere Groninger blaarkoppen zijn er niet veel. De meeste zijn ingekruist met Holsteins of andere rassen." Door goede contacten met de Groninger blaarkopstichting is er evenwel altijd voldoende aanvoer, zeker nu de veestapel de laatste jaren moet worden ingekrompen.

Lees verder onder de foto.

Keus voor vaarskalveren is vooral praktisch

De keuze voor vaarskalveren is geen principiële, wel een heel praktische: vaarskalveren zijn gemiddeld goedkoper. Bovendien hoeven de dieren niet te worden gecastreerd als ze opgroeien. Luinge betaalt wel een meerprijs ten opzichte van gewone vaarskalfjes.

Het contact met Block and Barrels heeft een bijzondere kringloop opgeleverd. Luinge



Henk Luinge tussen een aantal van zijn Groninger blaarkoppen. De dieren worden als nuchter vaarskalf aangekocht en in 3 jaar tijd slachtrijp gemaakt. Het grootste deel van hun leven weiden ze in de Groninger Onlanden, tussen Peize en 'de stad'. - Foto's: Jan Willem van Vliet

levert vlees via de Marktslager, Bax bierbrouwerij levert bier aan het restaurant en Luinge krijgt bierbostel van Bax als bijvoeder voor de Groninger blaarkoppen. Het gaat om een klein volume, maar het levert een mooi verhaal op.

Streekeigen vlees

De Groninger blaarkopketen is een productieketen 'zonder haast'. Het past ook bij de streek en de trend naar meer regionaal, meent de ondernemer. De dieren komen uit de streek en blijven daar hun hele leven. "Andere vleesgroothandels kopen geregeld koeien in België, houden die een paar weken of maanden aan in Nederland en sturen ze dan naar de slacht. Dat is niet wat wij doen en dat is zeker geen regionaal vlees."

Voor zwaar dikbilvlees is hier minder afzet, en het is onnatuurlijk, omdat bijna alle kalveren van dikbillen geboren worden via keizersneden

Ook is de houderij niet gericht op zware dieren met zo veel mogelijk kilo's. "Voor zwaar dikbilvlees is hier ook minder afzet, en het is onnatuurlijk, omdat bijna alle kalveren van dikbillen geboren worden via keizersneden. Mensen in deze omgeving kopen meer traditioneler vlees en dito snitten."

De Groninger blaarkoppen worden op een heel natuurlijke wijze gehouden. De oudere dieren grazen het grootste deel van hun leven op de Peizer Onlanden. Toch is het vlees niet biologisch. "Bio levert gemiddeld 40 cent boven de gangbare prijs op, ik krijg een kwartje meer."

Grontmij en BBL

Hoe Luinge in de vleesveehouderij terechtkwam, is een verhaal apart. Als telg van een boerenfamilie koos hij voor een technische studie en kwam hij in dienst bij de Grontmij. Op een gegeven ogenblik koos hij toch om de familiegrond in Peize zelf te beheren. Daar ging hij vleesvee houden en breidde hij geleidelijk deze neventak uit. Hij kon extra grond verwerven van onder meer het Bureau Beheer Landbouwgronden (BBL, begin 2019 opgeheven). Vervolgens kon hij ook een leeggekomen boerderij met grote stal aankopen en kwamen er pachtgronden bij.

Van vleesveehouder tot slachter

Via zijn vleesveeactiviteiten kwam Luinge ook in contact met slachterij Kroon Vlees in Groningen. Eigenaar Rieks Kroon zat voor zijn pensionering en had geen opvolger. Hij wilde verkopen. Luinge zag zijn kans schoon en nam het bedrijf over. Dat was in 2014. "Veel mensen zeiden dat dit niet zou lukken: iemand van buiten het vlees, die een bedrijf overneemt en dan ook nog stevig gaat moderniseren."

Luinge bewijst dat het kan. Dankzij een goed uitgestippelde strategie en voortdurende vernieuwingen is het weer een slachterij die aan de weg timmert en nieuwe klanten werft. “Als we de lopende verbouwing hebben afgerond, zijn we de meest duurzame slachterij van het Noorden.” Luinge is trots op deze erkenning. Het geeft aan dat er goed met klimaat, milieu en de dieren wordt omgegaan. “Wij willen absoluut geen gedrijf en stress op onze slachterij. Dat weten ook de handelaren en transporteurs.”

Een studente vroeg onlangs waarom over Kroon Vlees niets was te vinden in NVWA-verslagen: geen boetes, niets

Het bedrijf is ook klachtenvrij. Voor buitenstaanders lijkt dat soms moeilijk te begrijpen Luinge: “Een studente vroeg onlangs waarom er over Kroon Vlees niets was te vinden in NVWA-verslagen, geen boetes, niets. Het heeft echter ook nadelen om een bedrijf te zijn waar weinig op aan te merken is. Dan gaan ze kleine dingen zoeken.”

Konikpaarden en Hooglanders

In de wekelijkse productiestroom hebben de Groninger blaarkoppen maar een klein aandeel. Gemiddeld worden 200 dieren per week geslacht bij Kroon, waarvan zo'n 70 runderen. Een flink deel van deze slachtingen is in opdracht van derden.

Periodiek zijn er ook bijzondere dierstromen, zoals konikpaarden uit het Lauwersmeergebied en Schotse Hooglanders van het Drents Landschap. Het vlees van de Hooglanders wordt deels ingeblikt door Blyck Leckerneynen en als specialiteit verkocht bij onder meer winkelketen Marqt en een aantal Jumbo's.

Lees verder onder de foto.



Stal Rozenburg in Peize, het bedrijf waar Luinge de jonge Groninger blaarkoppen opfokt en waar de dieren worden gestald vlak voordat ze weggaan naar de slacht.

Organen voor transplantatieonderzoek

Dierorganen uitnemen en bewaren voor onderwijs en onderzoek gebeurt meer bij slachterijen. Bij Kroon vlees gaat het evenwel vrij ver. Regelmatig komen er onderzoekers van het Universitair Medisch Centrum Groningen (UMCG) om zo vers mogelijke organen op te halen. Die worden gebruikt voor transplantatie-onderzoek. De organen moeten daarvoor zo compleet mogelijk (met bloedaders en dergelijke eraan) worden uitgenomen. Doel is om vast te stellen wat optimale condities zijn waaronder organen het best kunnen worden bewaard/getransporteerd voor een geslaagde transplantatie – vooropgesteld dat er een 'match' is tussen het weefsel van gever en ontvanger. Lang werd gedacht dat een orgaan vooral koud moest worden bewaard, volgens de meest actuele inzichten is doorspoelen met speciale vloeistoffen en het toedienen van zuurstof veel beter.

Klaas van der Horst

redacteur rundveehouderij



Reageren? [Login hier](#) Of registreer je om te kunnen reageren.

MISSET

Misset Uitgeverij B.V. Auteursrecht voorbehouden.
Op gebruik van deze site zijn de volgende regelingen van toepassing: Algemene Voorwaarden, Privacy Statement en Cookie Statement.