

# Zo mooi,



# zo blond, maar niet alleen

De grote, egale wanden van de ruime woonkamer zijn een spiegel van de ruime stal met veel daglicht die je door de ramen ziet. Het welzijn van de mensen weerspiegelt hier dat van de dieren. Dat klopt ook met het verhaal van Hendrik Verhaert en Ann Steenhuyse over hun boerderij.

TEKST **PETER VANDEWEERDT** FOTO'S **RIKA VANHOVE**



Zoontjes Stan (10) en Wout (8) werken enthousiast mee bij het voeren van de roomblonde koeien van een Frans ras.

Ook als je geen landbouwkenner bent, zie je in de stal meteen dat dit geen alledaags veebedrijf is. Om te beginnen zien de koeien er anders uit, ze kleuren van roomwit tot zachtbruin. Dit zijn dieren van het ras Blonde d'Aquitaine. Bovendien zie je, naast drachtige koeien, ook vakken waar pasgeboren kalveren apart met hun moeder zitten. En ten slotte is er ook plaats voor groepen van vijftien tot twintig dieren met verschillende moeders en kalveren. Het is nu winter, want tussen pakweg april en november zitten die kuddes buiten, op de weiden van de boerderij.

### BOERDERIJ ONDERGEploegd

We zijn in het Wase dorp Kallo, dicht bij de haven waarvan het silhouet op de achtergrond zichtbaar is. Een plek waar het voor boeren niet altijd makkelijk is, zoals ook journalist en boer Chris De Stoop in zijn boek 'Dit is mijn hof' beschreef. "De boerderij van mijn overgrootouders hier in de buurt ligt onder zes meter zand, er staat nu een fabriek op", zegt Hendrik. Door onteig-

eningen zijn de gronden waarop hun weiden en akkers liggen versnipperd. Hebben ze nu dan garanties dat ze kunnen blijven? "Neen," is het antwoord, "voor elke hectare die het havengebied erbij krijgt, moet er een hectare natuur komen, en dat is vaak onteigend landbouwgebied."

Die versnippering is ook de reden waarom het bedrijf zelf uit twee delen bestaat. Hendrik: "De oorspronkelijke boerderij is van mijn ouders, Stanny en Rita. In het jaar 2014 kwamen Ann en ik erbij. De boerderij werd een vennootschap en wij vestigden ons hier, zo'n 800 meter verder. Deze plek is eigenlijk de kwekerij: hier worden de kalveren geboren, mogen ze 10 tot 14 dagen apart bij hun moeder blijven en leven ze zo'n half jaar in kuddes. Daarna worden ze opgekweekt op het bedrijf van mijn ouders. De stieren worden geslacht als ze 20 maanden oud zijn, de drachtige koeien komen terug naar hier voor de volgende generatie kalveren. De cirkel is rond, samen zijn we wat je een 'gesloten bedrijf' noemt."

## LAAT DE NATUUR HAAR WERK DOEN

De kalveren worden gevoed met de melk van hun moeder en brengen dus ook veel tijd samen door, meestal op de weide. Dat is lang niet altijd het geval in de veehouderij. "We hebben niet zelf gekozen voor de Blonde d'Aquitaine: dat heeft mijn vader twintig jaar geleden gedaan. Maar we wilden ze wel grootbrengen met veel aandacht voor hun welzijn en we wilden de natuur haar werk laten doen", zegt Hendrik. Belangrijk voor dit ras is ook dat de kalveren op een natuurlijke manier worden geboren.

Uitbreiden in oppervlakte zat er bij de nieuwe start in 2014 dus niet meer in, maar Hendrik en Ann hebben een andere manier gevonden om hun inkomen te verbeteren. "Het vlees van Blonde d'Aquitaine is donkerder dan dat van het klassieke wit-blauwe ras, het is wat meer dooraderd met fijn vet en daardoor ook smakelijker en malser. Daarom hebben we van bij de start besloten dat we het ook zelf zouden versnijden en verkopen."

# Je bestelt precies het stuk vlees dat je wenst, en bepaalt zelf de dikte.



Het vlees van de Blonde d'Aquitaine is roder, meer dooraderd en malser dan dat van het klassieke wit-blauwe ras.

## GEKOZEN VOOR DE KLANT

Naast de boerderij ligt dan ook sinds september van vorig jaar een slagerij, die welgeteld... één dag per maand open is. "Je bestelt het vlees ten laatste een week voor de afhaaldatum via onze website, wij versnijden en verpakken het, en op elke eerste vrijdag van de maand kan je het bij ons tussen 15.30 en 20 uur komen afhalen en betalen", beschrijft Ann.

Die formule kom je wel vaker tegen, maar meestal ben je dan verplicht om een pakket met allerlei vleessoorten te kopen. Niet zo bij Hendrik en Ann. Hier kan je niet alleen precies het stuk vlees bestellen dat je wil, maar ook de dikte bepalen. Het vlees dat ze niet verkopen, gaat naar een groothandelaar. "Daar verliezen we wel wat op, maar dat is nu eenmaal het gevolg van onze keuze voor de klant", zegt Hendrik.

Waarom komen mensen bij hen kopen, en van hoe ver komen ze? "Tot dertig, veertig kilometer ver", zegt Ann. "We hebben twee soorten klanten. Je hebt de lekkerbekken, die bijvoorbeeld voor een entrecote van de zesrib komen, een versnijding die je elders zel-



Hendrik en Ann versnijden het vlees zelf op de door de klant gewenste dikte en verkopen het in de hoeveslagerij.

den vindt. Heel dikwijls worden er met onze producten eenvoudige gerechten gemaakt. Stoofvlees met frieten is een topper. Het draait immers om de smaak van het vlees." Anderen komen dan weer voor de manier van werken op het bedrijf. "Je hebt klanten die vooral focussen op het dierenwelzijn. Op de afhaaldag kan iedereen in de stal gaan kijken. Ze kopen vaak kleinere stukken vlees, waarvan ze willen weten hoe het geproduceerd is."

### ZESENHALF OP ZEVEN

De formule lijkt te werken. Ze startten vorig jaar tijdens een opendeurdag met vierduizend bezoekers. Sindsdien blijft het cliënteel constant. Ann, die normaal gesproken buitenshuis werkt, reserveert enkele dagen per maand voor het versnijden, vacuüm verpakken, labelen en verkopen van het vlees. Veel werk op korte tijd, maar dat is de enige manier waarop ze kunnen garanderen dat hun producten kraakvers zijn.

Om 6 uur 's morgens staat Hendrik op een gewone werkdag al met zijn vader de stal schoon te maken, de dieren te voederen, controles te doen. Rond 9 uur

wordt er ontbeten en dan wordt hetzelfde werk bij Hendriks ouders gedaan. De namiddag gaat naar het verzorgen van de dieren, het klaarmaken van het voeder. Verder is er het werk op de akkers, met onder meer het oogsten en het opslaan van gras en mais. "En de administratie", zegt Ann. "Daar zijn we 's avonds, als de kinderen in bed liggen, toch ook een paar uur mee bezig." Hendrik moet bovendien ook geregeld 's nachts een ronde door de stal maken.

Hard werken, zeven op zeven. "Zesenhalf", lacht Hendrik. "Op zondag beginnen we een uurtje later en zeker in de winter proberen we te stoppen rond de middag, zodat we toch ook even kunnen uitblazen." En wat vinden zoontjes Stan (10) en Wout (8) daarvan? "Hun opa en oma nemen tijd om hen veel te leren", zegt Ann. "Soms moeten ze misschien inderdaad even geduld hebben, als er dringend werk is, maar ze zijn heel enthousiast en ze worden heel graag betrokken bij het werk. Thuis is eigenlijk hun speeltuin." ◀

### INFO

[www.aquitainepuur.be](http://www.aquitainepuur.be)