

VOEDSEL

Voor de vraag naar diervriendelijk vlees worden kalveren uit Franse weiden hier in een stal afgemest. Hun vlees krijgt een dierenwelzijnskeurmerk, dat van koeien uit Nederlands natuurgebied niet.



Vleeskoe rukt op in het landschap

Als de voortekenen niet bedriegen, zien we over vijf jaar vooral vleesvrieten in de wei. Geen zwart-witte melkkoeten met grote uiers, maar bruine en grijze runderen met dikke billen. Dat concluderen onderzoekers van de Wageningen Universiteit in een nieuw onderzoek naar de duurzaamheid van de vleessector. Terwijl steeds meer melkkoeten als gevolg van schaalvergroting in de stal landen, heeft de vleesveehouderij volgens de onderzoekers juist de beste kaarten om aan te sluiten bij trends als diervriendelijk en regionaal geproduceerd voedsel. Zo worden de kalves van melkkoeten met een weggehaald bij hun moeder, kalveren van vleeskoeten niet. Die blijven vaak minstens drie maanden melk drinken in de wei. Wakker Dier heeft over de vleesveehouderij weinig te klagen. Een deel van de vleesrunderen die buiten lopen, fungeert als grasmaaiër in natuurgebieden. Voor boeren is dat aantrekkelijk omdat zij zelf geen gras hoeven te zaaien. Aan organisaties als Staatsbeheer betalen zij relatief weinig pacht.

Zij beginnen bovendien de vruchten te plukken van hun diervriendelijk imago. Hun vlees weten ze steeds beter te slijten als exclusief, lekker, diervriendelijk, natuurlijk. Consumenten betalen daarvoor graag wat extra. Supermarktketen EDECO is daarop ingesprongen. Sinds februari verkoopt die natuurvlees in al zijn 130 vestigingen. De boeren die dat vlees leveren, moeten alle zeilen bijzetten om aan de groeiende vraag te kunnen voldoen. „Consumenten zijn er dol op”, verklaart Ed Hendriks van de veehouderscoöperatie Natuurvlees Nederland. „Het is het lekkerste, natuurlijkste vlees dat je kunt krijgen. Het marktaandeel van natuurvlees, dat ook te koop is via lokale slagers en websites als natuurvlees.nl en natuurvlees.nl en natuurvlees.nl, is met 3 procent van de markt nog bescheiden. Maar het groeit snel. Hendriks verwacht dat de verkoop van Natuurvlees Nederland in vijf jaar vertienvoudigd zal zijn. Ook vlees van natuurvleeskoeten die via 'crowdfunding' worden verkocht, is niet aan te slepen. Bij zulke initiatieven wordt een diertje pas goedgekeurd zodra er genoeg afnemers zijn voor al het vlees ervan. Dat gaat eigenlijk zoals mensen vroeger samen met familieleden of buuren een koe of varken kochten, om elk een deel ervan in te vriezen. Webwinkels als koopvlees.nl hebben die onderwerpsdestrategie weer hip gemaakt. Consumenten die het prettig vinden te weten waar hun vlees vandaan komt, hebben het er zelfs voor over een tijdje voor zo'n modern onderwerps vleespakket op de wachlijst te staan.

■ Een van de stallen op het bedrijf van Henk Broeders, waar zo'n duizend vleeskoeten worden afgemest. foto Arne Klever



■ Het eerste halfjaar van hun leven, lopen de geïmporteerde vleeskoelbeeren nog buiten. foto Getty Images

Grazen in Frankrijk, groeien in Nederland

door Anemiek van Dongen

De vlezige Blonde d'Aquitaine-stieren die nu ontspannen liggen te herkauwen in hun bak, liggen over zes weken te sudderen in de pan. Het gros van de duizend runderen op zijn bedrijf is in Frankrijk geboren, zegt vleesveehouder Henk Broeders. Het eerste halfjaar liepen ze in een Franse wei, daarna gingen ze op transport om hier in Berkel-Enschot te worden afgemest. Als ze twee jaar oud zijn – en dat zijn de 125 stieren in deze stal bijna – gaan ze naar de slacht. Hun vlees ligt binnenkort in de supermarkt met twee Beter-Levensterren. Dat keurmerk van de Dierenbescherming voor diervriendelijk vlees zit in de lift; met dank aan Broeders. Begin 2014 werden wekelijks 70 twee-sterrenrunderen geslacht, begin dit jaar waren dat er 170 per week. Broeders heeft een samenwerkingsverband van 23 veehouders opgezet, Bief Select, die gezamenlijk vlees leveren op supermarkten te dedienen. Kleine boeren, slachters en slagers zijn langzamer te koppelen en de Dierenbescherming hanteert daarvoor dan ook andere tarieven. Het krijgen

van een keurmerk is voor kleine leveranciers daardoor geen betaalbare optie. Dat strekt sommigen, zoals veehouder Giel Hermans uit Kessel. Hij laat zijn Herefordrunderen het hele jaar grazen in Limburgse natuurgebieden. Toch is het hem niet gelukt een Beter-Levenstermerk te bemachtigen. „Vlees van dieren die het grootste deel van hun leven binnen hebben gestaan, krijgt dat wel. Dat verbaast mij. Kleinchalige natuurboeren zijn toch de beste ambassadeurs voor echt diervriendelijker vlees”. „De Dierenbescherming stimuleert intensivering van de veehouderij”, zegt een agrariër, die anoniem wil blijven. „Er zijn veehouders die hun

VLEESVEEHOUDERIJ IS ONDERGESCHOVEN KIND IN DE NEDERLANDSE LANDBOUW

- Biefstak komt van vleeskoeten. Het vlees van melkkoeten is daarvoor te taai. Daarvan wordt gebakht gemaakt. Mannelijke kalves van melkkoeten worden afgemest voor (blank of rood) kalfvlees.
- Vroeger hadden boeren 'dubbeldoelrassen', die zowel voor vlees als voor melk werden gehouden. Dat veranderde in de tweede helft van de 20e eeuw, toen in Nederland vooral koeien werden gefokt om zoveel mogelijk melk te geven.
- De Nederlandse vleesveehouderij is klein. In 2013 werden slechts 99.000 vleesrunderen geslacht. Ter vergelijking: er zijn 1,5 miljoen melkkoeten. En er werden dat jaar ruim 14 miljoen varkens geslacht.
- In onder meer België en Frankrijk richtte de fokkerij zich meer op vleesproductie. Daar komen dikbilrassen als Belgisch Witblauw, Blonde Aquitaine en Limousin vandaan.
- Wereldwijd wordt het meeste rundvlees geproduceerd in de VS en Brazilië. In de EU is Frankrijk koploper, gevolgd door Duitsland en het Verenigd Koninkrijk.

vee nu uit de wei halen en op stallen zetten om mee te kunnen doen.” Die kritiek deert Broeders niet. Zijn vleesrunderen hebben een prima leven, zegt hij. „Ze liggen op vers stro in goed geventileerde stallen”. Hij stelt dat het rundvlees dat bij de grootste supermarkten in de schappen ligt, vaak uit het buitenland komt. De Nederlandse vleesveector is volgens hem te klein om aan de honderden winkels van Albert Heijn en Jumbo te kunnen leveren. „Qua dierenwelzijn en milieuvriendelijkheid ver voor op landen als Argentinië en Ierland. De Dierenbescherming ontkent dat zijn keurmerk tot intensivering van de vleesveehouderij leidt, doordat