

'Met korte keten houd je meer beest over'

Rundveehouderij De Toom van Van Kemenade biologisch over de volle breedte

Vleesverkoop is de belangrijkste peiler waar Jan van Kemenade uit Liempde op steunt. Hij fokt zijn Brandrode runderen zelf en verkoopt deze als vlees aan restaurants en particulieren. Ook verbouwt hij graan en suikerbieten. Alles gebeurt biologisch. Zelfs met de maanstand wordt rekening gehouden.

Biologisch boeren moet uit jezelf komen, vindt Jan van Kemenade. Je moet echt willen. Ik fok mijn dieren op natuurlijke wijze en gebruik geen kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Het leukste vind ik het experimenteren."

Zo is hij alert wanneer hij graan zaait. „Graan komt uit met volle maan. De maan trekt het graan uit de grond. Veel boeren houden daar geen rekening mee, maar het is echt zo."

Hij boert biologisch over de volle breedte. Dus ook in de tuin. „Ik ben niet alleen achter biologisch boer, maar ook in de voortuin", lacht hij.

Zijn koeien gaven altijd al de beste melk als ze rondliepen op percelen met wild gras en veel bloemen. Dat viel hem op lang voordat hij op de biologische toer ging.

De directe aanleiding voor de overschakeling naar biologisch in 2002 had te maken met zijn oudste zoon. „Die kwam onder de uitslag te zitten toen hij als baby van borstvoeding overstapte op gewoon voedsel. Met alternatieve geneeswijze werd helder welk eten wel en niet goed voor hem was. De uitslag was binnen drie weken volledig verdwenen."

Dit maakte indruk op de Liempdenaar. „Ik zag hoe veel invloed voedsel heeft op ons lichaam." De knoop werd doorgehakt. Biologisch. Dat moest het worden.

„De start van de bedrijfsomschakeling viel behoorlijk tegen." Met een frons in zijn blik vertelt de ondernemer dat destijds bij de ruilverkaveling geen rekening is gehouden met biologische boeren. „Ik kreeg nieuwe grond waar geen leven in zat. Gezaaid grasklaver ging meteen dood zodra het uitkwam. Er zat zoveel gif in de grond. Ik moest de grond weer gezond krijgen."

De overstap kostte hem daardoor vier jaar. „Twee jaar langer dan gebruikelijk."

Op de Toom staan Brandrode runderen. Dit is een dub-

beldoelras, de koeien zijn zowel voor melkvee als vleesvee geschikt. In 2002 stopte Jan met melken. Sindsdien leunt hij op zijn runderen die hij als vlees verkoopt.

„Ik wilde een stal die niet alleen nu maar ook over dertig jaar aan de normen voldoet, 's Avonds in bed wist ik ineens hoe de stal eruit moest komen te zien. Het was net of ik een openbaring kreeg. Ik wilde een potstal in een modern jasje maken." De moderne potstal is een diepe betonnen bak waarin de koeien vrij kunnen lopen op een laag stro. Door het 'oppotten' van lagen stro en mest op elkaar komen de koeien steeds hoger te staan. Hier is de stal natuurlijk op gebouwd. Het heeft een uniek voedersysteem dat mee schuift met de hoogte van de pot. Afhankelijk van het aantal koeien bereikt de stal na zes tot negen maanden de maximum hoogte. De stal kan dan uitgemest worden en de mest naar het land.

„Mijn potstal heeft de bovengrens nog nooit gehaald, aangezien mijn koeien maar vijf maanden binnen staan. De rest van het jaar lopen ze buiten."

AFZET

De Toom zet jaarlijks ongeveer vijftien of zestien ossen af. Eén os levert 300 tot 400 kilo vlees op. Twee restaurants uit Bostel en Liempde kopen hun vlees bij de Toom in.

Via huisverkoop nemen particulieren vleespakketten of losse producten af. „Het vlees verpakken de klanten zelf. Daardoor krijgen ze meer beleving met het vlees. Ze krijgen bijvoorbeeld een zakje met biefstuk en mogen zelf kijken of ze dat per twee of per drie inpakken. Deze werkwijze scheelt mij veel inpakuren."

Door de website is de losse verkoop aan huis de afgelopen vier jaar vervijfvoudigd. „Als we gaan slachten stuur ik een mail rond wanneer de os als een pakketje terugkomt. Klanten reageren daarop. Ze doen losse bestellingen of reserveren een groot of klein pakket. Binnen de kortste keren ben ik het kwijt. Dat werkt uitstekend."

Zijn visie op de afzet van het vlees is duidelijk: houd de keten kort door zo veel mogelijk partijen uit te schakelen. „Dan houd je meer beest over. Als je dat niet doet, dan zal het nooit

een behoorlijke boterham opleveren. Bij grote organisaties komt de boer altijd op de laatste plaats."

„Als het product je liefhebberij is en je er

Brandrode rund

De Brandrode runderen van Jan van Kemenade lopen in mei buiten en in december gaan ze weer naar huis. Ze lopen op percelen van 10 tot 30 hectare groot. Het Brandrode rund is een dubbeldoelkoe. Het dier staat relatief laag op de poten, is sterk en zelfredzaam. De kop neigt tot zwart en heeft een witte kol. De hoofdkleur is intensief donkerrood. Het lijf heeft een witte onderkant, vier witte sokken en een witte pluim- staart. Oorspronkelijk hoort hij een blauwe tong te hebben, maar dat is nog uitzonderlijk.

veel tijd in steekt, dan komt het goed. Mits je een eerlijk product hebt. Dat is heel belangrijk. Een gangbaar varken dat in een donker hok heeft geleefd moet je niet afzetten als een luxe stuk vlees. Lucht verkopen werkt niet. Het verhaal moet kloppen."

SLOW FOOD

Het voordeel van het Brandrode rund is dat het verhaal klopt. „Het is zeldzaam, het komt uit dit gebied en de dieren groeien langzaam op. Ik noem het slow food. Mijn dieren lopen veel buiten en hebben een mooi leven voordat ze naar het slachthuis gaan."

Jan fokt al zijn dieren zelf. Ze zijn zo'n drie jaar oud voordat ze naar de slacht gaan. Soms wat jonger, soms wat ouder.

„Ik wil dat mijn beesten het goed hebben. Eigenlijk zou heel de wereld biologisch moeten worden." Daar is hij van overtuigd. „Voor voedseltekorten hoeven we niet bang te zijn. We kunnen meer dan genoeg produceren."

De keuze voor biologisch ligt volgens hem niet alleen bij de boeren. „Consumenten willen goedkoop vlees. Het mag niets kosten. De boer valt niets te verwijten. De consument maakt uit wat op de markt komt. Als de consument niet kiest, blijft de bio-industrie bestaan."

SANNE IANSEN

De Toom in het kort

- 35 hectare eigendom
- 60 hectare natuurgebied van Brabants Landschap en Staatsbosbeheer in gebruik. Hiervan 5 hectare met graan en 2 a 3 are suikerbieten
- 40 zoogkoeien (melk uitsluitend voor kalveren), 30 jongvee, 30 ossen

www.detoom.nl

Jan van Kemenade is trots op zijn Brandrode runderen. De koeien vormen de belangrijkste pijler van zijn biologische bedrijf.

Foto Gérard Damoiseaux

