



Pieter en Harry Boot

De gebroeders Boot kiezen in hun slagerij bewust voor de verkoop van lokaal geproduceerd varkens- en kippenvlees naast het vlees van hun eigen stieren.



Aantal zoogkoeien:	50
Aantal meststieren:	100
Ras:	blonde d'Aquitaine
Akkerbouwareaal:	50 ha
Aantal slachtingen:	2 per week

Zeeuwse vleesveehouders Pieter en Harry Boot houden vleesverwerking in eigen hand

Met eigen slagerij elk deel benutten

Wat in de jaren zeventig begon als tweede tak, is uitgegroeid tot een volwaardig slagerijbedrijf. Van een akkerbouwbedrijf dat meststieren ging houden, ontwikkelde de familie Boot het bedrijf tot een vleesbedrijf met verwerking van het hele rund.

tekst **Ivonne Stienezen** foto-impressie www.veeteeltvlees.nl of www.veeteeltvlees.be

De winkel op het erf is het eerste wat opvalt aan het bedrijf van de broers Harry (35) en Pieter (32) Boot. Het nieuwe pand in oude stijl is al van verre te zien met in grote letters 'Vleesboerderij Boot' op het dak. Vanaf de parkeerplaats valt daarna de blik op de open stal met meststieren, voor het merendeel blonde d'Aquitaines. Forse jongens, die lekker rustig in het stro liggen.

'Het grootste deel van deze dieren hebben we gekocht. We kopen er meestal tussen de 75 en 90, maar ook onze eigen blondestiertjes mesten we hier af. We hebben inmiddels 50 zoogkoeien, maar willen doorgroeien naar zo'n 80', vertelt Pieter. Hij is op het bedrijf op het Zeeuwse Schouwen-Duiveland verantwoordelijk voor het vee en de akkerbouw, Harry voor de verwerking van het vlees. In de jaren zeventig begonnen de ouders van Harry en Pieter, akkerbouwers in Kerkwerve, met het houden van vlees-

stieren als tweede tak. Toen de vleesprijzen daalden, besloten ze het vlees te verwaarden via vleespakketten. Inmiddels is deze tak van vleesverwaarding uitgegroeid tot een volledig slagerijbedrijf.

Werk voor elf fte

Wekelijks laat de familie Boot twee van de eigen stieren slachten. Vervolgens komen de dieren in kwarten weer terug op het bedrijf, waar alle onderdelen worden verwerkt. In totaal is er in de slagerij werk voor elf fte, Harry zelf niet meegeteld. 'We verwerken het gehele rund, van biefstuk tot slavinken en worst', vertelt Harry.

Hij is in 2005 in het bedrijf gestapt. Na een carrière in de transportsector begon hij met de slagervakopleiding, om de vleesverwerking op het ouderlijk bedrijf vorm te kunnen geven. Het bedrijf verwerkt niet alleen het eigen rundvlees, maar ook varkens van een lokale var-

kenshouder, twaalf stuks per week, en kippenvlees uit de regio.

Al het vlees wordt voorverpakt verkocht. 'Onze klanten vinden dat een fijne manier: het gemak van zelf kiezen in de koelvitrine of het vriesvak, met daarnaast de bediening die kan helpen bij vragen. Ook is het mogelijk vleespakketten van 12 of 23 kilogram te bestellen. Qua prijsniveau zitten we tussen keur-slager en supermarkt in', legt Harry uit. 'Veel vaste klanten uit de regio nemen bij elk bezoek een voorraad vlees mee. In het zomerseizoen verkopen we ook veel aan toeristen en lopen de barbecuepakketten goed. Daarnaast leveren we ook aan andere landwinkels in de regio.'

Stier blijft thuis

'Het liefst fokken en mesten we stamboekdieren. De blonde d'Aquitaines passen goed bij ons bedrijf, zowel qua dier als qua vlees. Ze worden niet te snel vet,

Het bedrijf is van grote afstand zichtbaar



In grote koel- en vriesvitriines ligt het vlees uitgestald



Stieren deels gefokt, deels aangekocht





De zoogkoeien en kalveren lopen tijdens het weideseizoen in natuurgebied de Slikken van Flakkee

kunnen veel ruwvoer verwerken, kalven gemakkelijk, zijn goed te sturen in de voeding, hebben voldoende lengte en gewicht en een perfect stukje mager vlees', vervolgt Pieter.

De zoogkoeien lopen tijdens het weideseizoen in natuurgebied de Slikken van Flakkee, in een gebied van ongeveer 200 hectare. De koeien met kalveren en vaarzen gaan daar naartoe als ze drachtig zijn bevonden. Dat betekent dat de dekstier gewoon thuis kan blijven. Tot 1 november blijven de dieren in de Slikken. 'De kalveren halen we meestal eind september, begin oktober al binnen. Als we langer wachten is er te weinig te vreten en krijgen ze een te grote terugslag. We voeren ze in principe niet bij, daarvoor ligt het gebied te ver weg', stelt Pieter. De piek in het afkalfseizoen ligt in januari. De koeien kalven dus binnen af en worden ook in de koeienstal gedekt. 'Dat betekent dat we meer spreiding in de leeftijd van de meststieren krijgen. De stiertjes die we aankopen, zijn vooral rond april/mei geboren. Omdat we in het natuurgebied niet dagelijks controleren, is het ook fijn dat onze eigen kalveren al wat ouder zijn voordat ze naar buiten gaan. Ze kunnen dan wel tegen een stootje.'

Zo'n zes jaar geleden kocht de familie Boot de eerste koeien voor de eigen aan-

fok. Daarvóór kochten ze alle meststieren aan. 'We begonnen met dertien of veertien koeien. Maar eigenlijk zijn we er te gemakkelijk aan begonnen', geeft Pieter toe. 'Inmiddels heb ik veel geleerd, onder andere via de begeleiding van het stamboek. Maar ik leer ook nog steeds bij. Het eerste jaar gebruikte ik bijvoorbeeld een stier uit het mesthok als dekstier. Dat doe ik echt niet meer. Je hebt geen idee wat het karakter is van zo'n dier, hoe het afkalven verloopt en wat voor eigenschappen hij vererft. Dus nu investeer ik in een goede fokstier.'

Op dit moment staat Don Dumoulin (v. Cancan) in de stal. Hij is voor algemeen voorkomen ingeschreven met 89 punten. 'Zo'n stier levert zijn geld wel op. Ook het investeren in goede meststiertjes loont. Die leveren gewoon meer en beter vlees.'

Constance vleeskwiteit

Bij het selecteren in de koeien let Pieter op karakter, soort, raszuiverheid, beenwerk en lengte. Uitstootkoeien gaan weg voor de slacht, die verwerken ze niet in de eigen slagerij. 'De vleeskwiteit is gewoon anders dan van de meststieren, de consument wil graag een constante kwaliteit', legt Harry uit. Die consument was trouwens een belangrijke reden voor de broers om te beginnen met de zoogkoei-

en. 'De kinderen willen graag de kalfjes zien, dus voor het complete verhaal fokken we ook eigen slachtdieren. We proberen zo veel mogelijk te kijken vanuit het oog van de consument.'

De oorspronkelijke akkerbouwtaak is ook nog steeds een belangrijk onderdeel van het bedrijf. 'Al onze mest kunnen we kwijt op eigen grond. Naast mais en tarwe als eigen veevoer, verbouwen we suikerbieten, uien, knolselderij en graszaad. Het hooi van dat graszaad voeren we natuurlijk ook', verklaart Pieter.

Drie verschillende rantsoenen

Voor de stieren maakt Pieter drie verschillende rantsoenen; voor de opstartfase, voor de afmestfase en voor de periode daar tussenin. In alle rantsoenen is mais een belangrijke component.

'Op dit moment slachten we stieren van zeventien, achttien maanden oud met een geslacht gewicht van 500 kilogram. Dit is wel de jongste slachtleeftijd die we hanteren, door het jaar heen variëren de slachtleeftijden. Daarom proberen we met ons eigen afkalfseizoen in januari ook zo veel mogelijk leeftijdspreiding te krijgen', legt Pieter uit. 'Dit is wel de laatste leeftijd om ze slachtrijp te krijgen. Ik hoor het direct van Harry als het niet lukt, want alles zien we meteen terug in de slagerij.'