

# Maximaal rendement voor een aantrekkelijke houderij



Piet van der Star met Index

aanpakken en realiseerden we ons dat we met hoogwaardige, raszuivere dieren meer zouden kunnen verdienen. We kozen voor de Blonde d'Aquitaine omdat we dat mooie en elegante dieren vonden. Maar het allerbelangrijkste was dat de Blonde snel groeit en een hoog karkasgewicht kan bereiken. Ook de geboortes gaan veel gemakkelijker in tegenstelling tot sommige andere rassen."

## Ontstaan boerderij

Ook in dat jaar kreeg de vleesveehouderij serieuze vorm door de aankoop van een boerderij van een stoppende veehouder. Langzaam is het bedrijf in de jaren uitgegroeid naar 135 Blondes, zowel koeien, vaarzen en kalveren. Deze zijn gehuisvest in drie stallen. In de zomer worden de meeste dieren geweid. Al de grond ligt om de boerderij, 30ha grasland van natuurmonumenten en ongeveer 35ha in eigendom, 3ha mais wordt zelf verbouwd. "Mijn vader Piet is nog steeds de hoofdpersoon die het veebedrijf runt samen met mijn zoon Ben," zegt Jan. De reden is dat Jan de meeste tijd spendeert aan zijn Vispaleis. Zoon Ben die binnenkort 18 jaar wordt volgt over enkele maanden in Urk een vissers opleiding en gaat hierna bekijken of hij verder wil met de veestapel of vispaleis of beide kan combineren.

Beide mannen vinden het belangrijk dat het gedrag van de Blonde d'Aquitaine 100% moet zijn, zo niet dan worden ze afgemest. "De melkgift en vleestypisch is voor ons van groot belang. Als een koe weinig melk geeft kan een kalf ook niet echt groeien en vleestypisch is belangrijk om de kilo's vlees want hier draait alles om vooral op ons eiland," vertelt Jan. Ook bezuinigen ze niet op een dekstier.

## Stieren

Er worden hoge eisen gesteld aan de fokstier in de veestapel. Voor hun is het allerbelangrijkste een stier te vinden die bijna aan al hun eisen voldoet, maar zegt Jan: "Die hebben we nog nooit gevonden." Na lang zoeken kochten ze in 2014 de Franse import Index v.Albin bij Johan Schilder, ingeschreven met AV88.

De moeder is Diese. Index moet nog tot november zijn werk doen bij de koppel.

Vader en zoon van de Star hebben niet stil gezeten en kochten inmiddels op de Woeste Hoeve een nieuwe stier. Ze zochten vooral een stier die vleestypisch is en de breedte van het bekken verbeterd. "Uiteindelijk viel de keus op Olivier AV87. De vader van Olivier is de bekende Franse stier Imperial v.Flamenco uit Vaillante. Hij scoorde meerdere keren op de Franse keuringen en twee keer geselecteerd voor de SIA in Parijs. Ook in Nederland werd de nationale titel behaald. De moeder van Olivier is de excellente Fatima du Moulin AV90. Fatima is een dochter van Tilbury uit Arielle du Moulin. Maar zegt Piet van der Star: "Deze nieuwe stier zal zich nog eerst moeten bewijzen."



Jan van der Star met Olivier van de Woeste Hoeve

In het toeristische Oudeschild op het eiland Texel woont Jan van der Star en zijn echtgenote Bianca met hun dochter Isabel en zoon Ben. Jan zijn vader Piet en echtgenote Zina wonen ook in Oudeschild. Hun hoofdinkomen is het Vispaleis midden in Oudeschild en gedeeltelijk de boerderij met de Blonde d'Aquitaines.

Jan en Bianca van der Star runnen het Vispaleis en rokerij. Het eerste interview met Jan en zijn vader Piet wordt gehouden in het gezellige Vispaleis onder het genot van een kop koffie. In 1991 is de overstap gemaakt naar de Blonde d'Aquitaine. Dit in hoofdzaak om de moeilijke afkalvingen en problemen met andere rassen. "Voordien hadden we alle soorten rassen en kruisingen," vertelt Jan. "Hierna wilden we het professioneler

## Fokkerij

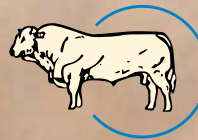
"Onze fokkerij gaat er de laatste jaren met sprongen op vooruit, vooral door de mensen die hun kennis willen delen met de Blonde fokker," aldus beide mannen. Veel waardering hebben zij voor Marcel Gerritsen, Johan Schilder en Fredie van Dijk. "Mensen die nuttig advies geven en dat is op dit moment echt te zien aan onze veestapel. Voor ons is het belangrijk dat we het maximale rendement eruit kunnen halen zodat het houden van de Blonde d'Aquitaine aantrekkelijk blijft." Met de laatste aankoop hopen en verwachten ze weer een sprong te maken.





# Keuring Enter 8 augustus 2019

- Leptovrij
- IBR- en BVD-veilig
- Individuele rubrieken
- Zoogstellen
- Bedrijfsgroepen



Voor 25 juni opgave bij H. Stegeman  
Beuzelshoek 2, 7245 VR Laren  
Tel. 0573 - 401112 of 06 - 57255071



## Afzet vlees

Henk Broeders, de man achter Bief Select is de gangmaker voor de afzet van de Blondes op het eiland Texel. "Ook voor de stiertjes is er een gunstige markt, de prijs is heel aantrekkelijk op Texel. Er gaat dan ook geen enkel rund van het eiland af." Alle rundvleeshouders zijn geclusterd en het vlees wordt lokaal vermarkt. Rundvlees van de Vereniging van Texelse Zoogkoeienhouders is alleen verkrijgbaar bij de slager, diverse supermarkten en horecabedrijven op het eiland. Je herkent ze aan het verenigingslogo aan de deur of op de menukaart. De stiertjes bij van de Star gaan op zeven maanden naar de lokale mester en daarna naar de slacht, alles op Texel. "Binnen vijf minuten worden ze geslacht en hebben dan ook geen stress," zegt Piet. De afzet naar de slager is ook vrij constant namelijk twee dieren in de maand en tussendoor nog tien stuks op jaar basis. "Pinken zijn gemiddeld 440kg (geslacht gewicht) en koeien die voor het bedrijf niet goed zijn moeten het liefst zo zwaar mogelijk zijn. Het vee dat wordt afgemest krijgt nog extra bierborstel en brood. De hele veestapel krijgt sowieso bierborstel, zowel in de zomer als in de winter. Alles wordt aangevoerd door de plaatselijke bierbrouwerij.



## Fosfaat

Volgens Piet en Jan heeft het fosfaat verhaal geen goed gedaan en ook voor veel onrust gezorgd. Op het eiland zie je dat veel oudere agrariërs hun rechten verkopen en dat de jongere er geen heil in zien. Ook hebben meerdere instanties te laat hierop gereageerd en de boeren misschien onbewust verkeerd hebben voorgelicht.

## Natuur en landschap

Veel wandel en fietspaden maken het gebied extra aantrekkelijk voor recreanten. Jan van der Star draagt met plezier zijn steentje bij aan natuur en landschap, wetende dat het toerisme de belangrijkste economische bedrijfstak is op het eiland. "We houden ons niet alleen bezig met het onderhoud van het gebied van Natuurmonumenten ook op onze eigen grond maken we ruimte voor de natuur." Men doet ook mee aan weidevogelbeheer en hebben natuurvriendelijke oevers aangelegd en zaaien akkerranden in. Ook zijn er looppaden aangelegd op hun land en kunnen de wandelaars genieten van de Blonde d'Aquitaine.



## Vispaleis, rokerij en scharrelvis uit de Noordzee

Grootste gedeelte van de week runt Jan van der Star zijn bedrijf met hulp van meerdere medewerkers. Jan is bijzonder trots op zijn zaak welke aan 150 personen plaats biedt zowel binnen en buiten. Over de reden van het succes wordt niet geheimzinnig gedaan. "Wij verkopen alleen écht goeie vis. Geen kweekvis, maar scharrelvis uit de Noordzee. Daar ga je met aandacht voor zitten!" De producten van Vispaleis en Rokerij van der Star hebben het predicaat Echt Texels Product. Een garantie dat ze van superieure kwaliteit zijn en dat er niet mee is geknoeid. Of het nu tong, schol, kabeljauw, zeeduivel, zeewolf of een ander soort is, de vis is altijd spartelvers. Dat komt door de korte aanvoer lijnen. Bijna al zijn producten worden op de afslag in Den Helder, waar kotters van Texel en uit Den Helder meermalen per week hun vangst aanvoeren, ingekocht. De garnalen zijn zo mogelijk nóg verser en worden dagelijks aangevoerd. Het zal niemand verbazen: "Zo lekker proef je ze nergens," zegt Jan. Uniek in zijn soort is de rokerij, de enige op heel Texel zegt hij met trots. Hier wordt dagelijks vers aangevoerde vis gerookt. Uiteraard paling, maar ook zalm, zalmforel, schar, rode poon en sliptong. Visroker Jan begint 's ochtends om zes uur met het snijden van de vis. Deze wordt in een zoutwaterbad gelegd en vervolgens gedroogd. Dan is het de tijd voor het roken en gaat de vis de rookkast in. "Dit gaat nog steeds op de ouderwetse manier, met snippers van eiken- en beukenhout."

## Melkgift en vleestypisch is bij ons van groot belang

Jan en Piet gaan indien de tijd het toelaat geregeld naar de bijeenkomsten van studieclub Noord. Met elkander de laatste nieuwtjes uitwisselen en uiteraard het contact met andere Blondefokkers. Ook de excursies naar andere bedrijven vinden ze nuttig. "Je kunt hier alleen je voordeel maar mee doen." Alleen is er een nadeel, de laatste boot van Den Helder naar het eiland vertrekt om 21.30 uur. De laatste jaren doen ze niet meer mee aan de bedrijfsinspectie, eigenlijk jammer omdat Jan en Piet een vrij homogene veestapel hebben. Er lopen meerdere dieren bij die ook op een keuring best kunnen meekomen. Maar wie weet als over enkele jaren Jan de zoon van Ben de pijlen richt op de Blonde d'Aquitaine en hij er meer tijd voor heeft dan zijn vader en opa.

De leverancier van :

## Blonde d'Aquitaine en Limousine rundvlees!

Beter Leven Keurmerk 2 Sterren

**Te koop gevraagd:** stierkalveren, slachtkoeien en slachtstieren van het ras Limousine en Blonde d'Aquitaine

**Broeders • Vleesveehandel BV**  
Eindhovenseweg 10 • 5056 RP Berkel-Enschot  
tel.(013)542 37 63 • mob. 06 23 35 60 10  
info@biefselect.nl • www.biefselect.nl

[www.biefselect.nl](http://www.biefselect.nl)