JE BOERT BETER MET

BOERDERIJ

2 APRIL 2019 | NUMMER

STERRENCONCEPT HAMLETZ WINT

AGRARISCH ONDERNEMER 2019

SINDS **1915** HET ONAFHANKELIJKE WEEKBLAD VOOR DE LANDBOUW

'Jandlis Meat: een uit de hand gelopen hobby'

Jack Renken en Lisette van Es begonnen in 2013 met vleesvee. In 2017 bouwden ze een welzijnsvriendelijke stal voor 50 koeien en 20 kalveren.

Door Janet Beekman

De historie van het gecombineerde vleeskuiken-, zomerbloemen- en vleesveebedrijf is terug te zien aan de betonnen schuur. De typische polderboerderij was in 1962 een akkerbouwbedrijf van de ouders van Jack Renken. In 1991 werd een vleeskuikenstal gebouwd voor 27.000 vleeskuikens. In 2013 begonnen de Flevolandse ondernemers met vleesvee.

"We wilden rundvlees van ons eigen erf en kochten drie kalveren, twee Belgisch Witblauwen en één Verbeterd Roodbont", vertelt Lisette van Es, de drijvende kracht achter de vleesveetak. Drie jaar later werd de eerste koe geslacht.

"Wij, onze vrienden en familie waren erg enthousiast over de kwaliteit van dit rundvlees en dat smaakte naar meer." Daarom is verder gefokt met het vleesvee en elk jaar nam de kudde in omvang toe. Anno 2019 zijn er 40 koeien en kalveren op het bedrijf.

FOTO: KOOES GROENEWOLD

Naast kuilgras, brok en bierbostel, voert Lisette van Es haar vleesvee ook uitgeselecteerde wortelen van haar buurman.

"We hebben bewust gekozen voor de rassen Belgisch Witblauw en Verbeterd Roodbont. Het zijn rustige, luxe dieren die goed passen op ons bedrijf met relatief weinig grond", vertelt Van Es. De vleesveehouders kopen al het voer. Het rantsoen bestaat uit kuilgras, bierbostel, babykalverkorrel, basis- en afmestbrok en uitgeselecteerde wortelen en bietjes van de buurman.

100% huisverkoop

Jaarlijks laten Jack en Lisette acht tot tien koeien slachten door slagerij Ter Weele in Oene. "Herman ter Weele is een zelfslachtende slager, die bekend is met onze vleesrassen. Het is een echte vakman, die de karkassen perfect weet uit te snijden", vertelt Van Es. Ter Weele levert de diverse diepgevroren, verpakte onderdelen van het karkas terug aan Jandlis Meat, die alle rundvlees aan huis verkoopt. "We verkopen vleespakketten en losse producten", vertelt Van Es.

Naast rundvlees verkoopt Jandlis Meat ook een deel van haar eigen vleeskuikens via de boerderijwinkel. Klanten kunnen vlees online bestellen en op afspraak afhalen in de winkel. Laten bezorgen via PostNL is ook een optie. "In de praktijk halen onze klanten het vlees zelf op, omdat ze nog graag even in onze stal kijken. Mensen willen met eigen ogen zien waar het vlees vandaan komt en hoe onze dieren worden gehouden."

Jandlis Meat in Dronten (Fl.)

Jack Renken (55) en Lisette van Es (48) houden in Dronten (Fl.) vleesvee van Belgisch Witblauw- en Verbeterd Roodbontras. Slagerij Ter Weele in Oene slacht de koeien en beent de karkassen uit. Al het rundvlees verkoopt Jandlis Meat in de eigen boerderijwinkel aan huis.

Bedrijfsgegevens

40
vleesveekoeien en bijbehorend jongvee

8 tot 10
geslachte runderen per jaar

100%
huisverkoop

Sinds 2015 insemineren Jack en Lisette hun dieren zelf. Ze hebben een vat met rietjes van verschillende ki-organisaties.

Veel aandacht voor dierenwelzijn

Om de uitdijende kudde de ruimte te geven, is in 2017 een luxe, open frontstal gebouwd met ruimte voor maximaal 50 koeien en 20 kalveren. Het is een frisse, ruime stal met het vee dik in het stro met een koeborstel in elk hok. "De koeien maken veel gebruik van de koeborstel, de massage stimuleert de bloedcirculatie en het stimuleert het natuurlijke gedrag van de koe", zegt Van Es.

Sinds mei 2018 heeft Jandlis Meat het KDR (Keten Duurzaam Rundvlees)-keurmerk, die aanvullende eisen stelt aan dierenwelzijn, diergezondheid, duurzaamheid, kwaliteit en herkomst van vee uit Nederland.

"Ook samenwerking in de keten is belangrijk. Met onze werkwijze voldeden we al aan de KDR-eisen. We weiden van april tot november op acht blokken in twee groepen: oudere koeien met kalveren en pinken. De kalveren blijven vier tot vijf maanden bij de moeder. Daarnaast zijn onze dieren vrij van IBR, BVD en leptospirose door een strak vaccinatieschema. We bespreken één keer per jaar het gezondheids- en behandelplan met onze dierenarts, die ook zorgt voor een goede drachtigheidsbegeleiding."

Fokken op ruimer bekken

Van Es is zich bewust van de discussie over keizersnedes bij haar vleesveerassen. "Toevallig hadden we al twee koeien met een heel ruim bekken. Wij doen actief ▶

27.000
vleeskuikens

5
hectare grond, waarvan 1 hectare erf

1
hectare hypericum (6 kleuren)

Zelfslachtende slager Herman ter Weele in Oene slacht en verwerkt de koeien van Jandlis Meat.

'Klanten willen kwalitatief goed rundvlees en zoeken naar beleving. Ze halen het vlees zelf op en kijken graag nog even naar ons vee'

mee aan Bewust Natuurlijk Luxe. Bij de stierkeuze houden we ook rekening met ruimere binnenbekkenmaten. Momenteel kalft 10% van onze koeien natuurlijk af. We willen dat percentage met ons fokbeleid verhogen, maar wel met behoud van de luxe billen."

Sinds 2015 insemineren Jack en Lisette hun dieren zelf. Ze hebben een vat met rietjes van verschillende ki-organisaties. "We letten daarbij niet alleen op bekkenmaten, maar ook op karakter en type dier. We gaan voor natuurlijk afkalven, maar soms is een keizersnede noodzakelijk." Bij het afkalven schakelt het Flevolandse bedrijf altijd een dierenarts in. "Wij hebben geen achtergrond in vleesvee en willen graag een gezonde koe en kalf, daarom kiezen wij voor veiligheid."

Plezier van vleesvee

Van Es weet niet precies wat het rendement is van de vleesveetak. "Gezien de investering die we hebben gedaan, kan het eigenlijk niet uit. Maar de voldoening en het plezier van de vleesveetak vinden wij minstens zo belangrijk. Wij nemen graag zoveel mogelijk mensen mee in onze uit de hand gelopen hobby."

Naast hun werk op het bedrijf, zijn Jack en Lisette actief tijdens de Tulpenroute Flevoland van 13 april tot 5 mei en met als hoogtepunt een brocante fair op Tweede Paasdag. ■

OP BOERDERIJ.NL

een uitgebreide fotoreportage.

Dierenarts Elena Groot (links) van dierenartspraktijk Boven-Veluwe DierGezondheidscentrum doet de gezondheids- en drachtigheidsbegeleiding op het bedrijf.

Vaarskalf Phelena met moeder Daphne 5 v Kralo, die voor de derde keer natuurlijk heeft afgekalfd dankzij ruime bekkenmaten. De vader is Leijenhorst 176.