

EKOLAND

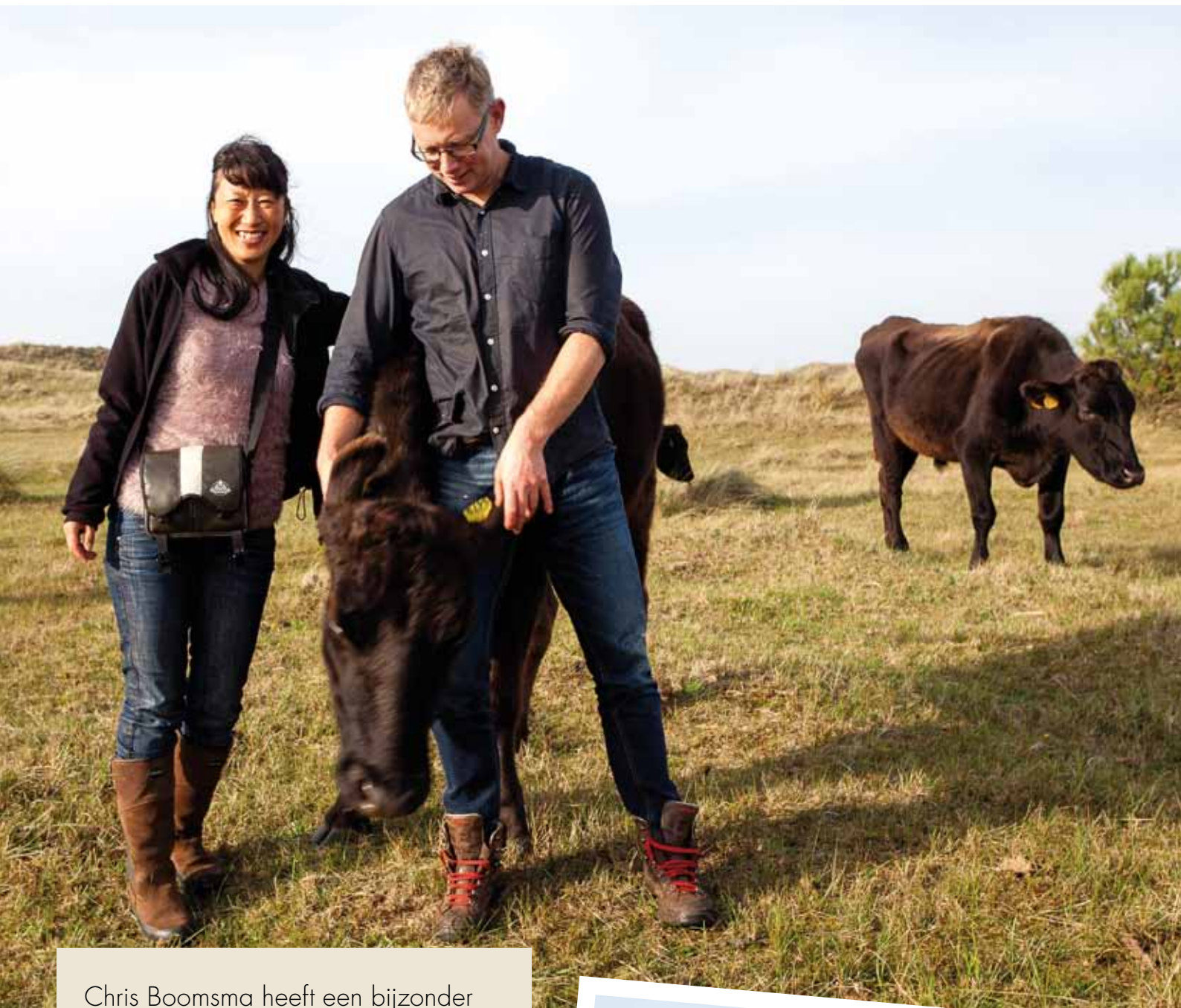
ONAFHANKELIJK VAKBLAD VOOR DE BIOLOGISCHE BOUW EN

A man and a woman are standing in a grassy field. The man, on the right, is wearing a dark blue button-down shirt, blue jeans, and brown boots with red laces. He is petting a young, dark brown cow. The woman, on the left, is wearing a dark jacket over a purple top, blue jeans, and brown boots. She has a black bag with a white stripe slung over her shoulder. The background is a vast, open field with dry grass under a clear sky.

BEDRIJF IN BEELD

VEEHOUDERIJBEDRIJF
BOOMSMA EN
PURE WAGYU

NOVEMBER 2014



Chris Boomsma heeft een bijzonder bedrijf. Bedrijfsgebouwen op twee locaties, praktisch geen eigen land en een kudde die vijftig kilometer verderop vrij door de duinen struint. En dat zijn dan geen gewone koeien, maar Japanse Wagyu. Zelfs de afzet via social media en crowdbutching is niet alledaags te noemen.

TEKST BERNARD FABER | FOTOGRAFIE BERNARD FABER,
PURE WAGYU



Japanse Wagyu laten zich makkelijk aanhalen

AARDIGE, KLEINE ZWARTE KOEIEN UIT DE DUINEN LEVEREN EEN EXCLUSIEVE DELICATESSE



WAGYU

IN DE DUINEN

Met vrienden hebben we een hele koe gekocht

Op een warme herfstdag stappen we bij de ingang van 't Schoorlse Duingebied in de auto bij boer Chris Boomsma en zijn zakenpartner Lan May Khoe. Na een paar bospaden en afslagen komen we aan bij een open duingebied, dat door een hek en wildroosters is afgeschermd. Vandaar gaan we lopend op zoek naar Boomsma's kudde Wagyu koeien, die hier in een gebied van 540 hectare vrij mogen rondstruinen. Na een kwartiertje komen de eerste bruin-zwarte koeien in zicht. Het zijn vrij kleine dieren die van achteren wat hoog op de poten staan. Ze zijn nieuwsgierig en laten zich gemakkelijk aanhalen. Boomsma heeft zichtbaar plezier in het contact met zijn dieren. "Als ik ze roep, komen ze al." Als we verder lopen op zoek naar nog meer dieren, lopen de koeien met ons mee. "Zouden ze gelukkig zijn?," vraagt Lan May zich hardop af, terwijl ze met haar telefoon foto's en filmpjes schiet, die gelijk worden gepubliceerd op de facebookpagina van Pure Wagyu. Het is in ieder geval prettig om bij deze dieren in de buurt te zijn. Ze stralen vertrouwen uit. Misschien is dat een uiting van koeiengeluk. In ieder geval is het welzijn van zijn dieren een belangrijke drijfveer voor Boomsma. Naast financieel gewin, want de koeien lopen hier niet alleen voor hun eigen geluk en het plezier van de wandelaars. Het zijn vleeskoeien, bestemd voor de slacht. Maar wel bijzondere koeien.

Het ras is ontstaan in Japan, waar runderen eeuwenlang voornamelijk werden gehouden als trekdier in bos- en landbouw. Aan het eind van de negentiende eeuw is het ras gedurende een korte tijd gekruist met Europese rassen. Maar dit werd al snel weer verboden. Sindsdien is het ras zuiver gehouden. Wagyu zijn dus eeuwenlange geselecteerd op spierkracht en uithoudingsvermogen. Het resultaat daarvan is dat het vlees van deze runderen met vet doormarmerd en zeer mals is. Voor de allerbeste kwaliteit Wagyu-bief wordt in Japan tot wel duizend dollar per kilogram betaald. Japanners zijn echter alleen bereid zoveel te betalen voor vlees van koeien van eigen bodem. Zo blijft het een exclusief product, want er is maar weinig grasland in Japan. De dieren worden door hun verzorgers regelmatig gemasseerd, krijgen in de zomer (Japans) bier te drinken en mogen luisteren naar klassieke muziek. Boomsma pampert zijn dieren niet op deze manier. Integendeel. "Het liefst zou ik ze het hele jaar door hier buiten laten lopen, maar 's winters is er niet genoeg te eten voor de hele kudde, een deel halen we dan naar de stal." Masseren is helemaal niet nodig, aldus Boomsma. "Die koeien in Japan hebben eigenlijk te weinig ruimte en krijgen daardoor te weinig beweging, daarom worden ze gemasseerd. Mijn koeien hebben ruimte zat. En," wijzend op een koe die langs een dode boom schuurt, "ze masseren zichzelf."





Boomsma werkt samen met Staatsbosbeheer. “Er is een liberaal pachtcontract, maar ik praat liever over samenwerking. De contacten zijn goed en er is een intentie om de samenwerking uit te breiden.” In de schrale Schoorlse duinen is het aantal koeien beperkt tot één volwassen koe per 10 hectare natuurground. In de praktijk grazen er het jaar rond zo’n zestig koeien op de 540 hectare die hij pacht. Zomers wat meer, ‘s winters wat minder. In totaal bestaat de veestapel uit zo’n 150 dieren, waarvan 40 stuks jongvee. De samenwerking met Staatsbosbeheer is geïnitieerd door dorpsgenoot en agrarisch adviseur Kees Water. “Kees heeft in 2011 het contact met Staatsbosbeheer gelegd. Hij hoorde dat ze een boer zochten die in dit afgebrande gebied koeien zou willen laten grazen om het gebied open te houden en vergrassing tegen te gaan. Ze wilden ook graag samenwerken met een bioboer. Ik werkte al biologisch vanaf 2006, in 2012 zijn we officieel omgegaan.” Voor het winterverblijf heeft hij twee stallen: een uitloopstal met 1,5 hectare grond op het bedrijf in Venhuizen, waar hij en zijn gezin wonen en een compoststal in de voormalige boerderij van zijn ouders. In de omgeving pacht hij 12 hectare hooiland.

De bedrijfsactiviteiten zijn ondergebracht in twee bedrijven, Veehouderij Boomsma, en voor marketing en verkoop, Pure Wagyu, een VOF, waarin Boomsma en Khoe de twee vennoten zijn. Ze leerden elkaar kennen op een markt, waar Boomsma zijn vlees stond te promoten. Khoe: “Ik hou erg van Wagyu vlees. Ik heb lange tijd in Azië gewerkt in de modesector, daar heb

BEDRIJFSGEGEVENS VEEHOUDERIJBEDRIJF BOOMSMA EN PURE WAGYU

Areaal: 1,5 hectare grasland, 12 hectare hooiland, 540 hectare natuurland

Stallen: Potstal met vrijloop en compoststal

Veestapel: 110 stuks vleesvee, 40 stuks jongvee

Ras: Wagyu

Bemesting hooiland: ruige mest

Machinepark: trekkers

Afzet: verkoop van vleespakketten aan particulieren via Pure Wagyu

Internet: www.purewagyu.nl / Facebook-Pure Wagyu





ik voor het eerst Wagyu-vlees geproefd. Met vrienden hebben we twee jaar geleden een hele koe van Chris gekocht. Een jaar later was het vlees op en heb ik opnieuw contact gelegd. Nu met een jong gezin, is voedsel belangrijker voor me geworden, waar het vandaan komt en hoe het wordt verwerkt. Ik vind dat Chris op een goede manier en gepassioneerd met zijn Wagyu's bezig is. Dat wil graag ondersteunen, daarom doe ik vanaf 2014 de sales en marketing. ”

Boomsma komt uit een Noord-Hollandse boerenfamilie. Na de middelbare agrarische school volgt hij een opleiding tot keurmeester en maakt carrière bij de Voedsel en Warenautoriteit. Zijn laatste functie is beleidsmedewerker. Tijdens zijn werk maakte hij kennis met Wagyu koeien. Hij verdiept zich erin en zo ontstaat het idee van een eigen bedrijf. “In 2001 heb ik in Australië embryo's gekocht, in 2002 zijn de eerste koeien geboren. Vanaf 2006 kon ik een veestapel opbouwen.” In dat zelfde jaar neemt hij ook ontslag bij de VWA, niet wetende dat de economie twee jaar later in een langdurige crisis terecht zal komen.

Terugkijkend zegt hij: “Het begin was moeilijk, en het is nog niet echt gemakkelijk, maar de crisis is ook goed voor ons geweest. Want daardoor zijn we erop gekomen om het vlees zonder tussenhandel rechtstreeks aan de consument te verkopen. Door alles in eigen beheer te doen, blijft de kwaliteit optimaal, krijgen wij een goede prijs en krijgt de klant een biologisch premium product voor een zeer redelijke prijs. De groothandel is alleen maar geïnteresseerd in het

**Het liefst
zou ik ze
het hele
jaar door
hier buiten
laten
lopen**



tien procent beste vlees van de ruim 400 kilo die een dier oplevert. Wij gaan voor duurzame verwaardiging.” Khoe legt uit hoe dat in de praktijk gaat. “Via nieuwsbrieven en social media bieden we gemengde vleespakketten aan. In een pakket zit carpaccio en biefstuk, maar ook stooflapjes, soepvlees en burgers. Elke soort is apart verpakt en gelabeld en het pakket wordt door ons diepgevroren aan huis geleverd. Zo'n pakket kost 295 euro. Pas als zo een heel dier is verkocht, laten we het slachten. Crowdbutching noemen we dat.” Het slachtproces duurt 3 – 4 weken. Hier komt Boomsma's expertise als keurmeester om de hoek kijken: “Het voorvlees dat het gemakkelijkst wordt besmet, verwerken we heel snel. Het achtervlees wordt enkele weken op het bot gerijpt. De slager is een oud-collega van mij.” Het streven de hele koe te verwaarden, maakt innovatief. Er wordt geëxperimenteerd met het koud roken van vlees en het maken van leverpaté, van de huid willen ze tassen laten maken. Nieuwe klanten worden gevonden op de Amsterdamse Food Markets, waar ambachtelijk, puur en biologisch voedsel wordt gepromoot. “En,” zegt Khoe, “bestaande klanten promoten onze producten weer via hun eigen vrienden-netwerk. Zo breidt het zich steeds uit.” Boomsma over de toekomst: “Ik hoop dat we de samenwerking met Staatsbosbeheer stapsgewijs kunnen uitbreiden. We kunnen snel schakelen. Als we genoeg dieren hebben, kan Pure Wagyu uitgroeien tot een zelfstandig bedrijf. Duurzame verwaardiging blijft het uitgangspunt.” ■

www.ekoland.nl



ANDROID APP ON
Google play



Available on the
App Store