Volgende week verschijnt *Voor het oprapen*, een bont samengesteld kijk-, lees-, doe- en denkboek voor christenen die bewust willen omgaan met wat ze eten. Als voorpublicatie het verhaal van 'duurzame' boer Dirco te Voortwis.

Met trots een dier slachten

Esther Raaijmakers BEELD UIT BESPROKEN BOEK

'Als vierjarig jochie slachtte ik al mijn eigen kippen. Mijn vader maakte de kippen dood, maar ik hielp volle bak mee. Ik heb nooit het idee gehad dat het onnatuurlijk is om dat te doen. Zoals groente uit de moestuin komt, komt het vlees van de dieren: het hoort bij de kringloop van het leven,' zegt Dirco te Voortwis (30).
Hij is vierdegeneratie-boer bij Lindenhoff, een familiebedrijf dat naast vlees ook groenten, fruit en zuivel levert. Dirco runt het bedrijf samen met zijn drie broers. Ze hebben allemaal een andere tak van het bedrijf onder hun hoede en Dirco is verantwoordelijk voor de boerderij. Hij leunt achterover op het bankje voor zijn huis bij de boerderij. Zijn haar is gebleekt door de zon. Op de achtergrond klinkt het geluid van opstijgende en neerdalende vliegtuigen op Schiphol. In Baambrugge waan je je op het platteland, maar binnen de kortste keren zit je in Amsterdam.
'Wanneer ik een dier naar het slachthuis breng, voel ik altijd een bepaalde trots. Je moet bedenken dat ik er heel lang voor gezorgd heb. Het dier heeft een mooi leven gehad en ziet er helemaal top uit. Ik heb hart voor boeren: ik vind het een van de oudste en mooiste beroepen. Toen ik een jaar of vier was, schijn ik tegen mijn ouders te hebben gezegd: 'Ik ga wel naar school toe, maar ik blijf boer.'
'Het mooie van het vak is dat je werkt met de natuur en je bezig bent met voedselproductie. Dat is iets geweldigs. Er zijn veel misstanden in de landbouwindustrie en daarom vind ik het een uitdaging om een goede veehouder te zijn. Mijn uitgangspunt is dat ik rentmeester wil zijn. Ik ben verantwoordelijk voor de dieren, gewassen en grond die mij zijn toevertrouwd. Op het moment dat je een dier naar je hand zet, de horens eraf haalt, het dier veredelt, dan gebruik je de natuur voor je eigen doel. Namelijk om voor weinig geld toch veel melk en vlees te produceren. In ons bedrijf doen wij dit anders en daardoor is het vlees duurder. Wij geloven dat vlees veel waarde heeft. Er is uiteindelijk wel een dier voor geslacht. Daarom vinden wij het belangrijk om duurzaam te produceren. En dat gaat niet samen met goedkoop, want dan zul je op allerlei gebieden concessies moeten doen.'
In Dirco's stal lopen de koeien dan ook los rond en hebben elk een ruimte van tien vierkante meter, ongeveer een halve huiskamer.

oerkoe

Een zucht wind waait door de stal, het is zo goed als stil. De koeien lopen op een bodem van stro en verteerde mest. Ze lijken compleet op hun gemak in de bomenstal. De manier waarop hij zijn runderen houdt is uniek: 'Koeien leven van nature in een bosrijke omgeving. Dat probeer ik een beetje terug te brengen door de linde- en plataanbomen in de stal: ze lopen in een omgeving met lucht, licht en ruimte. Verder voer ik ze een recept van kruidenrijk hooi en krachtvoer dat ze in de natuur ook zouden eten.'
En dan de grijze, gehoornde dieren; ze vertonen weinig gelijkenis met de koeien die in onze weiden grazen. Het zijn zogenaamde Gasconne-koeien uit Frankrijk, een zeer oud ras. 'Wist je dat Nederlandse koeien niet meer in het wild kunnen overleven? Deze oerkoe kan dat nog wel. Ze kunnen zelf een kalf ter wereld brengen, zonder hulp. De meeste rassen zijn tegenwoordig veredeld en hierdoor zijn veel dingen verloren gegaan, bijvoorbeeld de vleessmaak. Ik weet dat het vlees van mijn koeien het dichtst bij de oorspronkelijke smaak van rundvlees zit, omdat het een oud ras is dat dicht bij de natuur leeft. Dan heb je een koe zoals hij bedoeld is. Bovendien laten wij het vlees 21 dagen rijpen waardoor het gezonder en veel smaakvoller is.'
Gerenommeerde restaurants hebben dit ook ontdekt. Ze zijn de grootste afnemers van het vlees dat Lindenhoff produceert. Maar de markt op het terrein trekt ook regelmatig bezoekers. Voor de ingang staan een paar cabrio's: 'Het zijn vooral vermogende mensen en culinaire fijnproevers die onze winkel bezoeken.'

wittig spul

Blijft jullie vlees dan niet vooral bij de elite? Hoe zit het met de gewone consument? 'Via de koks komt het bij de mensen in het restaurant terecht. En de koks zijn weer trendsetters voor kookboeken en voedseltrends. Denk aan de 'vergeten groenten'. Een aantal jaren geleden begonnen koks hiermee en nu hoor je het overal. Dus wie weet… Voedsel had tot voor kort geen prioriteit in Nederland, het was een noodzakelijk iets. Tegenwoordig zie ik een verandering: mensen zijn niet blij met wat er in hun voedsel zit en vinden het milieu belangrijker.' Hij loopt ondertussen naar de vleesafdeling waar verschillende delen van dieren hangen en tentoongespreid liggen. 'Zie je dit wittige spul? Proef maar een beetje, het is varkensvet. Bij varkens uit de bio-industrie is het geel, vanwege de slechte voeding die ze krijgen. Je kunt echt van alles voor die beesten gooien. Zelfs een plastic zakje eten ze nog op. Op het moment dat een dier geen goed leven heeft gehad, eet je ongezond vlees.'
Daarom pleit hij ervoor dat mensen maar een paar dagen in de week vlees eten, maar dan wel een kwalitatief goed stuk: 'In de natuur is vlees altijd een luxe geweest. Er zitten heel veel voedingsstoffen in en je hebt er dus maar weinig van nodig. In Nederland gaat maar tien procent van ons inkomen naar voedsel, omdat we zo welvarend zijn. We verkeren dus in de luxe situatie dat we meer geld kunnen uitgeven aan vlees dat duurzaam geproduceerd is.'
Dirco hoopt dan ook dat mensen dit gaan doen: 'Als ik op een industriële manier zou moeten boeren, omdat ik geen andere keus heb, weet ik niet of ik nog boer zou willen zijn. Wat boeren voor mij leuk maakt, is dat ik kan genieten van de dieren en gewassen.' ■

NON-FICTIE

Voor het oprapen. Vier seizoenen lang eten, genieten en leven
Esther Raaijmakers en Reinier Sonneveld (red.). Uitg. Buijten & Schipperheijn/Motief, Amsterdam 2013; 288 blz., € 17,50
>> timetoturn.nl