Van kalf *tot* koe

MET LIEFDE VOOR MENS, DIER EN NATUUR

Tekst NIENKE CAZEMIER
Fotografie GIJS VERSTEEG

‘Dat we nu onze koeien zien lopen vanuit het keuken-raam is echt een droom’

Wat zesendertig jaar geleden begon als hobby van Gerda en Jan Tupker met twee kalfjes, is uitgegroeid tot een serieus rundveebedrijf met honderd stuks vee. Gerda: “Het is meer en mooier geworden dan waar we ooit van droomden.”

Er is regen voorspeld, maar als ik het lange bospad afrijd op weg naar Hoeve Ravenstein schijnt de zon door de bladeren. Dan ineens duikt daar de prachtige monumentale boerderij op van de familie Tupker, Hoeve Ravenstein. De grote tour volgt later, want nu het nog droog is, wil Gerda eerst een paar koeien laten zien die verderop lopen. Ze haalt laarzen voor me uit de stal en we gaan op pad. Op ieder hek van de weides van Hoeve Ravenstein hangt een bordje zodat het duidelijk is dat de koeien van hen zijn. “We werken transparant, dus hiermee kunnen mensen zien welke koeien bij ons horen en hoe ze leven”, legt Gerda uit.

KRITISCHE CONSUMENTEN

“Toen we in Nederland te maken kregen met de gekkekoeienziekte en mond- en klauwzeer, ontstond er meer aandacht en interesse voor onze bedrijfsvoering, meer draagvlak. Door onze manier van bedrijfsvoering leverden wij kwalitatief heel goed vlees, maar op de markt verdween het in de massa en ging het weg voor een lage prijs tussen het kwalitatief mindere vlees. Door die uitbraken werden de burgers, maar ook de boeren weer een beetje wakker geschud. Mensen wilden weten waar hun vlees vandaan kwam en wat er met de dieren gebeurde. Wij zijn toen zelf vleespakketten gaan verkopen. Eerst aan familie en vrienden, maar al vrij snel breidde zich dat uit. Wij hebben een klantenkring opgebouwd die bewust kiest voor het eerlijke, natuurlijke en diervriendelijke vlees. Zoals laatst na het paardenvleesschandaal worden we weer meer gebeld door kritische consumenten. Daar ben ik blij mee. Ik vind het goed dat mensen zich bewuster worden van het proces en er meer over nadenken waar hun vlees vandaan komt en wat voor leven de dieren hebben gehad.”

HALF JAAR BIJ HUN MOEDER

“Wij hebben destijds gekozen voor Belgische Witblauwe koeien, vleeskoeien. Wij zijn dus geen melkveehouderij, maar een zoogkoehouderij. Dat

Op landgoed Groeneveld, midden in de Baarnse bossen, is Hoeve Ravenstein te vinden. De boerderij van de familie Tupker waar ze iedereen welkom heten om te genieten van het eeuwenoude, pure boerenleven. hoeveravenstein.nl

houdt in dat alle kalfjes gemiddeld een half jaar bij de moeder drinken. Gewoon zoals de natuur het bedoeld heeft. Na dat half jaar eten ze voldoende krachtvoedsel en loopt de melkproductie van de moeder terug. De stiertjes verkopen we dan, door te weinig stalruimte in de winter kunnen we die niet houden. Zij worden doorverkocht aan andere fokkers en komen niet in de vleesindustrie van kalveren terecht. Wij weten waar ze heen gaan en dat ze het goed hebben, dat past bij onze duurzame bedrijfsvoering. De andere koeien houden we tot ze niet meer productief zijn, dus tot ze geen kalveren meer kunnen geven, dan gaan ze naar de slacht. Een kleine ambachtelijke slager, waar we ze met eigen vervoer naartoe brengen. Ze zijn dan gemiddeld negen jaar oud en hebben ongeveer drie kalveren en een goed leven gehad."

‘Alle kalfjes drinken een half jaar bij hun moeder, zoals de natuur het bedoeld heeft’

FAMILIEBEDRIJF

Eenmaal terug op de boerderij laat Gerda alles zien. De biologische boerderijwinkel, de groente- en bloementuin, de stal, de weides om de boerderij. Ze zitten nog maar sinds 2011 op deze plek, daarvoor woonden ze in een twee-onder-een-kapwoning en was hun land verspreid. “Er stond een trekker op de oprit en ik verkocht de vleespakketten vanuit de bijkeuken”, vertelt Gerda lachend. “Dat we nu de koeien zien lopen vanuit het keukenraam is echt een droom. Inmiddels zitten ook onze drie kinderen in het bedrijf. Onze zoon Jeroen is monteur en houdt zich bezig met alle landbouwwerktuigen, onze dochter Esther organiseert evenementen, verzorgt educatieactiviteiten en doet de communicatie en onze andere dochter Saskia runt de biologische boerderijwinkel. Mijn man Jan is ook nog boswachter en samen doen wij de dieren, landerijen en administratie. We zijn nu een echt familiebedrijf met ieder zijn taak.” ›

Met de uitbraak van de gekkekoeienziekte en mond- en klauwzeer nog in het achterhoofd hebben ze boven de stal een skybox gebouwd. “Tijdens die uitbraken mochten de burgers niet op de boerderijen komen. Dankzij deze skybox kunnen mensen altijd de koeien in de stal zien. Die openheid is belangrijk. Wij willen dat de mensen kunnen zien hoe het eraan toegaat op de boerderij en dat wij onze visie uitdragen. Ongeveer eens per maand wordt er een koe geslacht. De klanten bestellen vooruit en er ligt altijd vlees in de vriezer in de winkel. Daar hangt ook tekst en uitleg hoe het allemaal gaat; de koeien die naar de slacht gaan, komen op stal te staan en daar worden ze afgemest. Dat houdt in dat ze goed aansterken en mooi vlees krijgen. Het afmesten duurt gemiddeld twee maanden, maar dat verschilt per koe. Uiteindelijk worden ze allemaal geslacht. Koeien en vlees horen bij de boerderij, we hebben nooit een koe apart gehouden. Soms is het weleens moeilijk, je weet wanneer je ze hun laatste eten geeft, maar dan geef je ze even een extra aai. Dat het op een eerlijke en transparante manier gaat en we de koe tot de laatste ons opmaken, is toch ook wel mooi.”

DE WEI IN

“De omgang met de koeien vind ik heerlijk en zou ik graag nog lang doen. Geen dag is hetzelfde. Als ik ’s ochtends de stal in loop ben ik altijd weer benieuwd wat de dag brengt. Het blijft mooi als een koe moet kalveren. Die eerste dag geef ik de kalfjes de biest, de eerste moedermelk, handmatig zodat ik zeker weet dat ze dat binnenkrijgen. De dagen erna zet ik ze een paar keer per dag bij de moeder, zodat ik in de gaten kan houden of het drinken goed gaat. Gaat dat goed, dan blijven ze samen en kunnen ze na een tijdje de wei in. De koeien staan dag en nacht buiten en gaan alleen ’s winters naar binnen of als de wei te nat wordt. Ze kunnen prima tegen kou, maar moeten wel een droge plek hebben om te liggen.”
“Als je ze samen in de wei ziet, de kalfjes die bij hun moeder drinken op deze schitterende plek, blijft dat een uniek plaatje. Dat voedt onze passie.”

‘Ik vind het goed dat mensen erover nadenken waar hun vlees vandaan komt en wat voor leven de dieren hebben gehad’

Gezond eten begint bij de oorsprong van ons voedsel: de makers. gezondNU bezoekt in heel Nederland, en soms daarbuiten, deze mensen met een hartstocht voor (h)eerlijk eten. Ken je zelf een maker van passievol eten? Mail redactie@gezondnu.nl o.v.v. passie voor eten.

VLEES ZOALS VROEGER

Hoewel het de visie van Hoeve Ravenstein is om alles zo dicht mogelijk bij de natuur te houden, hebben ze geen biologisch keurmerk. Gerda: “We hadden al een naam opgebouwd in onze klantenkring en de omgeving met eerlijk vlees en dat was goed. Het verschil met het vlees van de koeien uit de supermarkt is dat ze een goed leven hebben, de lijnen naar de ambachtelijke slager kort zijn en het vlees door ons vers wordt opgehaald. Bovendien is de Belgische Witblauwe koe een luxe vleeskoe dat kwalitatief beter vlees geeft dan bijvoorbeeld een melkkoe. Je proeft het verschil.” Dat merkt Gerda ook aan de reacties van klanten. “Mensen zeggen dat het vlees weer smaakt zoals vroeger bij hun moeder of oma, dat doet ons goed. Het hoeft natuurlijk ook niet per se biologisch te zijn om zo dicht mogelijk met de natuur samen te werken en de dieren goed te behandelen. Qua penicillinegebruik is ons motto ‘we laten het dier niet doodgaan’, dus als ze het echt eens nodig hebben, dan krijgen ze dat, maar zo minimaal mogelijk. Er zijn vaak genoeg andere manieren om iets op te lossen. Ook is hun voer vrij van chemische stoffen, hormonen en antibiotica en doen we zoveel mogelijk aan duurzame bedrijfsvoering. Met ons roggeveld voorzien we de dieren van veevoer en ’s winters staan ze in de diervriendelijke potstal van stro. De eigen mest verspreiden we in het voorjaar weer over de landerijen. Zo is de cirkel weer rond.”