

Terug in de tijd op Vleesdag

Gerda Tupker verkoopt al 20 jaar vanuit huis

BAARN Toen de Utrechtse Veemarkt zo'n twintig jaar geleden sloot, onder andere vanwege de mkz-crisis, besloot boerin Gerda Tupker (64) het populaire vlees van haar Belgische Witblauwe ras, een exclusief vleesras, te gaan verkopen vanuit huis, een boerderij aan de Insingerstraat in Soest. Een gat in de markt, bleek.

Melissa Hofland

Ze was samen met haar man, die de middelbare landbouwschool had gedaan, ooit begonnen met één koe. „Eigenlijk als hobby. Ik kwam uit een boerenfamilie, en Jan wilde graag boer worden. Die hobby liep uit de hand, want hoewel Jan de bosbouw inrolde, en dus heel ander werk ging doen, kwamen er steeds meer koeien. „Op een stuk land met stal aan de Melm konden we doorgroeien. Samen met mijn drie kinderen pakte ik dit op. We vonden het mooi.”

Dat Gerda besloot te gaan pionieren en zelf vlees te gaan verkopen, vanuit huis, leverde haar al snel een vaste klantenkring. „Het was een natuurvriendelijke tijd, dat sprak aan. Je kon bij ons de koeien vrolijk zien loeien in de wei, het vlees, dat



■ Gerda Tupker is druk op de boerderij met een kalfje leren melk drinken bij moeder koe.

we verkochten vanuit onze bijkeuken, kwam zo van het land”, aldus Gerda die met een twinkeling in de ogen vertelt over die tijd.

EERSTE BESTELLING Ze liet het haar klanten weten als er weer een koe in aantocht was, meestal zo'n één keer

in de maand. „Het ging per koe, en mensen bestelden in die tijd vleespakketten van 12,5 tot 25 kilo per keer. Ik bracht de koeien zelf naar de slager, haalde het vlees weer op, en ging de pakketten vervolgens bezorgen.” Gerda weet nog als de dag van gister hoe ze haar eerste

bestellingen rond bracht in haar eigen auto. Zelfs de bestellijst van deze eerste rit heeft zij als herinnering bewaard. Ze laat een vergeeld papier zien, waar namen, hoeveelheden en adressen op gekrabbeld staan. „In de winter in de sneeuw de polder in, met een auto en de vlees-

kar. Het was soms best spannend. Ze kwamen de vleespakketten ook bij ons ophalen, op Vleesdag. Van heinde en ver. Ik had klanten die ervoor vanuit Amsterdam, Uithoorn en Utrecht reden. Het ging van mond tot mond. Ook restaurants kregen interesse.”

HOEVE RAVENSTEIN Het ging de Tupkers goed. In de winter van 2010 verhuisden ze naar de monumentale Hoeve Ravenstein, en de boerderij groeide uit tot wat het vandaag de dag is. Met een hele grote stal voor de vleeskoeien. Gerda verzorgt onder andere elke dag de kalfjes. En inmiddels ook een Boerderijwinkel vanuit waar heel wat meer wordt verkocht dan het bewuste koeienvlees. De hooischuur, waar het hooi opgeslagen lag, is nu een Boerderijcafé, en daar drinkt Gerda haar koffie terwijl ze mijmert over vervlogen tijden. „Vandaag is het toevallig ook Vleesdag. Ik bel nog altijd mijn klanten om de bestellingen op te nemen. Er is veel veranderd, maar het is ook nog zoals toen. Altijd dicht bij onszelf gebleven met als uitgangspunt om koeien op een natuur- en diervriendelijke manier te houden. Ze hebben bij ons een goed leven gehad. Ik ben trots op wat we als familie, kinderen en een schoonzoon, hebben neergezet”, zegt Gerda met een weids gebaar. Kennis maken met het vlees van Gerda? In verband met de viering van 20 jaar is er deze week een mooie actie bij Hoeve Ravenstein.

Caspar Huurdeman