

## De blondjes van

Voor het vlees van de Aberdeen Angus-vleeskoeien bijvoorbeeld rijden veel vaste klanten graag even naar Beesd. Frans van Verschuier kan dat best begrijpen. „Door alle verhalen over de voedingsmiddelenindustrie wordt de consument steeds kritischer. Onze klanten weten dat de dieren die van Mariënwaerdt naar de slager gaan, een goed leven hebben gehad. Ze zijn groot geworden van het gras en het hooi uit de uiterwaarden langs de Linge. Krachtvoer hebben ze niet of nauwelijks gehad.”

De negentig runderen van het vleesras Aberdeen Angus vormen inmiddels het visitekaartje van de heerlijkheid Mariënwaerdt. Pikzwart zijn ze en contrasteren daardoor prachtig met de omgeving. „Het ziet er wel heel idyllisch uit. Maar vergis je niet,” lacht de eigenaar van dit fraaie stukje Nederland, „het zijn echte natuurbeesten. De koeien kalven heel gemakkelijk af en hebben een groot moederinstinct. Dus blijf uit de buurt van een koe die een kalf heeft. Een van mijn ruwharige teckels heeft zijn enthousiaste toenaderingspogingen bijna met de dood moeten bekopen.”

Het vlees van de hoornloze Aberdeen Angus wordt voor bijna honderd procent in de landgoedwinkel verkocht. Per jaar laten gemiddeld vijftig dieren het leven om de liefhebbers een perfect stuk vlees aan te kunnen bieden. Vlees dat zich onderscheidt doordat het geaderd is, wat wil zeggen dat er vetlaagjes in zitten. Tijdens het braden verdwijnen die. Daardoor is het vlees malser dan ander vlees en bovendien voegt het vet smaak toe.

Frans van Verschuier weet dat toprestaurants Angus-steaks op de kaart hebben staan en hij weet ook dat er in Nederland slechts vijf Angus-fokkers zijn. Daarom ziet hij de toekomst met vertrouwen tegemoet. Maar de vleesveetak is slechts een deel van het bedrijf, dat vooral door z'n schaalgrootte bijzonder is. „Een groot landbouwbedrijf runnen in combinatie met natuurbeheer, dat is mijn grote uitdaging”, zegt hij terwijl een ruwharige teckel nadrukkelijk om z'n aandacht vraagt. Maar dat mag, als je een kopstoot van een Aberdeen Angus hebt overleefd.



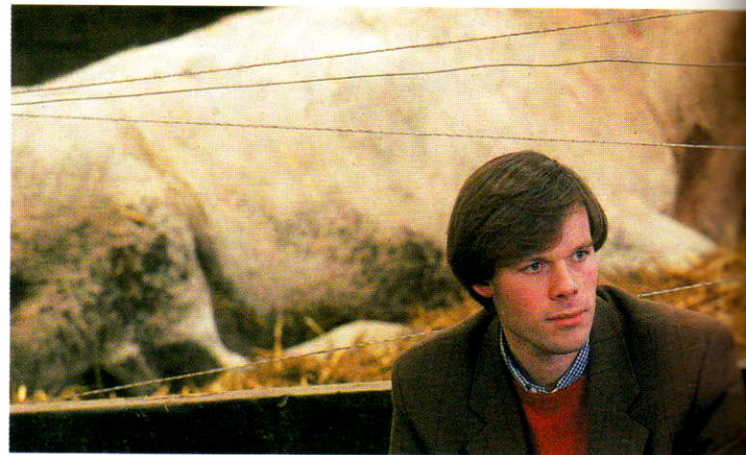
Het rundvlees van eigen vee is op het landgoed te koop. Een goede

gelegenheid om de heerlijkheid Mariënwaerdt te bezoeken is de landgoedfair (29 augustus tot en met 2 september).

Het is eenvoudig te vinden. Neem op de A2 afslag Beesd en volg de bordjes landgoedwinkel:

‘t Klooster 10, 4153 RR Beesd, (0345) 68 13 98.

In een bocht van de Lingedijk in Deil staat, omgeven door bomen, een statig oud huis: Noordenhoek. Het kreeg die naam eind negentiende eeuw omdat het ten noorden van een kasteeltje met de Ollie B. Bommel-naam Palmesteijn werd gebouwd. Het kasteel is er niet meer, maar landgoed en landhuis Noordenhoek worden beheerd respectievelijk bewoond door de familie Van Everdingen. Samen met een bedrijfsleider zwaait oudste zoon Wouter (30) de scepter over het landgoed, dat al tussen de driehonderd en driehonderdvijftig jaar in het bezit van zijn familie is. Zeventig hectare landbouwgrond en vijftien hectare bos, omsloten door een van de vele



kronkels van de rivier de Linge. Wouters overgrootvader diende nog de rechterlijke macht in Tiel, maar zijn vader nam het besluit te gaan boeren. Eerst hield hij schapen. Toen dat geen vetpot bleek, besloot hij twintig jaar geleden - als een van de eersten - het vleesras Blonde d'Acquittaine vanuit Frankrijk naar Nederland te halen.

„De eerste jaren ging het heel goed”, vertelt Wouter, „maar het valt tegenwoordig niet mee om er een inkomen uit te halen.” Door de stijgende lonen en productiekosten, naast toenemende beperkingen en regelgeving, verkaste Van Everdingen senior naar Tsjechië. Op een voormalig staatsbedrijf houdt hij tussen acht- en negenhonderd Blondes. „Tsjechië is een land in ontwikkeling”, licht Wouter toe. „Ook daar groeit de behoefte aan een goed en eerlijk stuk vlees.”

En dat leveren de Blondes. Ook en vooral op Noordenhoek in Deil. Zestig moederdieren en een stier zorgen met regelmaat voor nieuwe kalfjes. Die worden aangehouden voor de fokkerij of zijn bestemd voor de vleesproductie. De laatste groep betreft vooral de stiertjes, die op een leeftijd van tussen de 20 en 24 maanden de gang naar de slager maken.

De imposante koeien met hun vervaarlijke hoorns worden 's winters in een potstal gehouden, op een dikke laag stro. De rust in de stal is opvallend, maar volgens de jonge Van Everdingen zijn de dieren het liefst buiten. „Het ras



# Noordenhoek



Vleespakketten zijn te koop op landgoed Noordenhoek. Familie Van Everdingen, Appeldijk 1a, 4158 ES Deil, telefoon (0345) 65 14 76, fax (0345) 65 18 74.

staat heel dicht bij de natuur, dus er is niks zieligs aan om ze zo lang mogelijk in de wei te laten. Vorig jaar hebben we ze pas in november naar binnen gehaald. En als de omstandigheden het toelaten gaan ze in het voorjaar zo gauw het kan weer naar buiten."

Waarom valt de ene vleesveehouder voor Blondes d'Aquitaine en een ander voor Piémonteses, Limousins of Belgische Witblauwen? Als kenner roemt Wouter van Everdingen de lengte van de bil, de sublieme voorhand, de rug en het fijne beenwerk van zijn Blondes. Ook het karakter, en dan vooral dat van de stier, is niet onbelangrijk. Na een paar keer door een koe en een stier te zijn 'gepakt' neemt de minzame vleesveehouder dat aspect wel

degelijk mee bij de selectie van een nieuwe vader voor de kalfjes die op Noordenhoek worden geboren.

De toekomst van Wouter van Everdingen ligt op Noordenhoek. Het vlees van de Blondes verkoopt hij aan horeca-ondernemers en particulieren in de regio. Daarnaast levert hij wild, vlees en gevogelte van over de hele wereld, vanuit het besef dat er logistiek gezien nauwelijks nog grenzen bestaan. In dat kader past ook de import van wijn uit Australië en Zuid-Afrika. Naast alle zakelijke beslommeringen heeft hij nog tijd om in mei met zijn vriendin Antonie te trouwen en een huisje op het terrein te betrekken. Een huisje met een karakteristiek torentje en een hoog Ollie B. Bommel-gehalte.