

RUNDEVLEES GEPRODUCEERD OP BASIS VAN ALLEEN WEIDEGANG IS UNIEK IN NEDERLAND. C1000 IN DEN HAM VERKOOPT ALS EERSTE DIT VLEES ONDER **PURE GRAZE-LABEL**.

‘Greenfields’ van Nederlandse weide



FOTO: FOTOPERSBURO JAN SIBON

rundveehouderij [vleesvee]

36

EEN landelijk netwerk van lokale producenten en afzetpunten van Pure Graze-kwaliteitsrundvlees. Daar gaan initiatiefnemers Ado en Karoline Bloemendal en slager René Nijland van vof Pure Graze Foods voor. „We zijn op zoek naar vleesveehouders en grondeigenaren die ossen en vaarzen willen weiden volgens het Pure Graze-concept”, zegt Ado Bloemendal, die verantwoordelijk is voor de vleesproductie en verdere ontwikkeling van het concept.

Pure Graze is een productiewijze gebaseerd op uitsluitend weidegang. Drie jaar geleden startte Jan Nevenzel in Den Ham (Ov.) met het jaarrond weiden van Hereford-ossen op 9 hectare grond. Nevenzel was gestopt met melkvee en had grond over. Samen met Bloemendal wilde hij onderzoeken of rundvleesproductie op basis van enkel weidegang kans van slaan had. De veehouder kocht 15 zeven maanden oude Hereford-ossen van een zoekkoeienhouder op Ameland. „Het weiden gaat goed. Om voldoende gras-aanbod te houden, weiden we gemiddeld 2 gve per hectare. Ook een botanisch gevarieerde samenstelling van de graszode

is belangrijk. We weiden ossen, dat gaat beter samen dan stieren.”

Juist in het voor- en najaar deden de ossen het met een groei van 1,3 kilo per dag beter dan in de zomer. Dat blijkt volgens Nevenzel ook uit resultaten in Zuid-Amerika. „De graskwaliteit in de herfst en winter wordt blijkbaar onderschat. Alleen als het echt nodig is, voer ik hooi bij, maar meestal blijven de dieren gras vreten. Ook als er sneeuw ligt.”

Naast Nevenzel zijn twee andere vleesveehouders gestart met het houden van rundvee volgens het Pure Graze-concept. De runderen krijgen geen granen of krachtvoer en het gebruik van antibiotica, gewasbeschermingsmiddelen en kunstmest is niet toegestaan. Pure Graze wil bijdragen aan versterking van de lokale economie en leefbaarheid van het platteland. Gestreefd wordt naar lokale productie, verwerking en vermarkting van het rundvlees in samenwerking met ambachtelijke slagers.

‘Vlees zoals het vroeger smaakte’

Slager Marcel van der Weegh slacht de runderen op een leeftijd van circa 20

maanden. Supermarkt C1000 in Den Ham neemt sinds twee jaar als eerste supermarkt het Pure Graze-rundvlees af. Eerst werd het als diepvriesvlees verkocht, maar dat liep niet goed genoeg. „Sinds wij in het vlees in onze slagerij



Voorverpakt Pure Graze-vlees uit Den Ham. De consumentenprijs ligt op het niveau van die van biologisch vlees.



Initiatiefnemers Ado Bloemendal (links) en C1000-slager René Nijland. Ze betalen 10 procent boven de gangbare prijs.



Pure Graze-vee van vleesveehouder Jan Venzel in Den Ham (Ov.) De Hereford-ossen worden jaarrond geweid. „De kwaliteit van najaarsgras wordt vaak onderschat.”

zelf verwerken en het vers in de koeling leggen, slaat het veel beter aan”, zegt slager René Nijland die binnen de vof verantwoordelijk is voor de verwerking en verkoop van het vlees. Nijland verwerkt als slager van C1000 elke maand zo’n 200 kilo ossenvlees. „Consumenten waarderen de malsheid en unieke smaak en geur van het Pure Graze-rundvlees. Ossenvlees is zachter van structuur dan stierenvlees. Mensen zeggen dat het vlees smaakt zoals vroeger. Net of ze weer bij hun moeder in de keuken staan.” De omzet van het vlees stijgt, er is net een winkel bij gekomen en de ondernemers zijn in gesprek met een aantal retailers. De prijs ligt op het niveau van biologisch rundvlees.

Alleen gras, gezonder vlees

Uit wetenschappelijk onderzoek, met name in de Verenigde Staten, blijkt dat

vlees van runderen op een grasrantsoen gezonder is dan dat van traditioneel gehouden runderen op een graanrantsoen. Ten eerste bevat het ‘grasrantsoenvlees’ minder vet en dus minder calorieën. In de VS is verlaging van vet in voedsel een belangrijk aandachtspunt vanwege de vetzuchtproblematiek. Het Amerikaanse ministerie van landbouw deed dan ook samen met Clemson University onderzoek naar het effect van grasvoeding op de samenstelling van rundvlees.

„Het vlees van Pure Graze-runderen is meer gemarmerd dan gangbaar rundvlees, dat grotendeels niet van vleesvee komt, maar van afgemolken koeien. Zowel het gebruik van Engelse vleesrassen als de bijzondere voedingsstrategie zorgen voor meer intramusculair vet en daarmee voor meer smaak. Maar de totale vethoeveelheid van het Pure Graze-vlees is lager dan dat van regulier rundvlees”, vindt ook Nijland.

Daarnaast blijkt uit de wetenschappelijke studies dat het ‘grasrantsoenvlees’ minder verzadigde vetten en meer ge-

zondere, onverzadigde vetten bevat. Ook zit er meer vitamine E, B (thiamine en riboflavine), calcium, magnesium en kalium in. Bovendien zijn de niveaus van gezondheidsbevorderende omega 3-vetzuren en geconjugeerd linolzuur (CLA) beduidend hoger dan in regulier rundvlees. Vlees van runderen op een grasrantsoen bevat twee tot vier keer meer omega 3 en drie tot vijf keer meer CLA dan vlees van runderen op een graanrantsoen. Gras is rijk aan alfa-linoleenzuur, het belangrijkste omega 3-vetzuur, dat via beweiding goed wordt opgenomen. Omdat de Herefords geen antibiotica krijgen, kunnen er ook geen residuen in het vlees zitten, wat resistentievorming helpt voorkomen.

Goedkoop en goed voor het milieu

Het Pure Graze-systeem betekent een eenvoudige en goedkope werkwijze om een goede kwaliteit rundvlees te produceren. Stal, krachtvoer of machines zijn niet nodig. Volgens Bloemendal is de groei van de dieren net zo goed als in een conventioneel systeem, waarbij runderen op stal staan met een rantsoen van kuilgras, mais en krachtvoer of andere bijproducten. „De werkwijze is niet alleen goedkoop, maar ook gunstig voor het milieu. Het beperkt de ontbossing voor de soja-teelt, want er zijn geen grondstoffen voor veevoer nodig. De CO₂-uitstoot gaat daarmee ook omlaag.”

Het weiden van Pure Graze-runderen kan goed passen bij veehouders die stoppen met melken en hun grond nog niet willen verkopen of akkerbouwers die op een deel van hun grond vleesvee willen houden. Deelnemers die voldoen aan de voorwaarden van het concept worden gecertificeerd en krijgen een meerprijs van 10 procent boven de reguliere rundvleesprijs. „In de toekomst willen we een staffeling invoeren op basis van kwaliteitsaspecten om daarmee de productie en fokkerij te kunnen sturen”, zegt Bloemendal, die ervan overtuigd is dat de belangstelling voor gezonder voedsel toeneemt. „De aandacht voor een gezonde levensstijl groeit. Ook in Nederland worden overgewicht en andere gezondheidsproblemen door het eten van een slechte kwaliteit voedsel een steeds grotere bedreiging. Meer consumenten gaan zich realiseren dat goed voedsel belangrijk is en willen daar ook een hogere prijs voor betalen.”

De initiatiefnemers willen zich naast rundvee gaan richten op melk. „Al 30 melkveeouders houden hun melkkoeien volgens Pure Graze”, zegt Bloemendal. „We zijn actief bezig om ook voor zuivel de mogelijkheden bij retail te onderzoeken.”

Janet Beekman