

De Limousinkoeien van Kees Hietberg

Vier ton vlees van tien dieren per jaar

Kees Hietberg legt zich volledig tot op het fokken van Limousinkoeien. Goed vlees produceren dat de gewone man kan betalen, is zijn streven.

door **Stefan Keukenkamp**

Elke nieuwe klant van boer Kees Hietberg krijgt een rondleiding op zijn boerderij met winkel in Wijhe. Hij heeft een kudde van het speciale Limousin-ras en slacht de runderen zelf.

Boer Hietberg wijst naar zijn kudde in de stal. „Als je als vreemde tussen de koeien gaat staan durf ik mijn hand niet voor je in het vuur te steken”, benadrukt Hietberg. „Na een paar jaar kan ik nu eindelijk zeggen dat ik de dieren redelijk onder controle heb. Het is zo ontzettend mooi om dat te zien.”

Veertig jaar lang was de Wijhe-se boer melkveehouder tot hij noodgedwongen moest stoppen vanwege ziekte. „Tijdens mijn ziekbed zei ik altijd tegen mijn vrouw: wanneer het maar enigszins kan wil ik weer koeien houden. Al is het er maar één.”

Vijf jaar geleden begon hij met het natuurlijke Limousin-ras. „Inmiddels heb ik een kudde van vijftig dieren. In het begin was ik helemaal niet van plan om zelf het vlees te verkopen. We kregen een tip van een collega uit Twente om ons product zelf af te zetten in een eigen winkel. Nu slachten we ongeveer tien koeien per jaar, samen goed voor vier ton vlees.”

Contact

Iedereen die vlees koopt krijgt persoonlijke uitleg over de kudde, het vlees en een rondleiding door de stal. „Het contact met de klant vind ik ontzettend belangrijk en leuk. Vooraf had ik dat niet verwacht. Enthousiast vertellen over mijn vee is het mooiste wat er is.” Hietberg vertelt vol passie over wat de koeien zo bijzonder maakt.

„We slachten alleen dieren van het vrouwelijke geslacht. Dat vlees is fijner van structuur. En al ons vlees is absoluut vrij van antibiotica en toegevoegde E-nummers.”

Hietberg slacht alleen wanneer de dieren tussen de twee en vier jaar oud zijn. „Het spierweefsel moet genoeg tijd hebben om aan te groeien. Daarom wachten we tot de runderen helemaal rijp zijn. Toch is de manier waarop het vlees wordt klaargemaakt in de keuken minstens zo belangrijk als de kwaliteit.”

Goed vlees voor de gewone man, dat is het doel van de Wijhe-se boer. „We leveren niet aan res-

taurants of landwinkels. Alles in eigen hand houden vinden we belangrijk.”

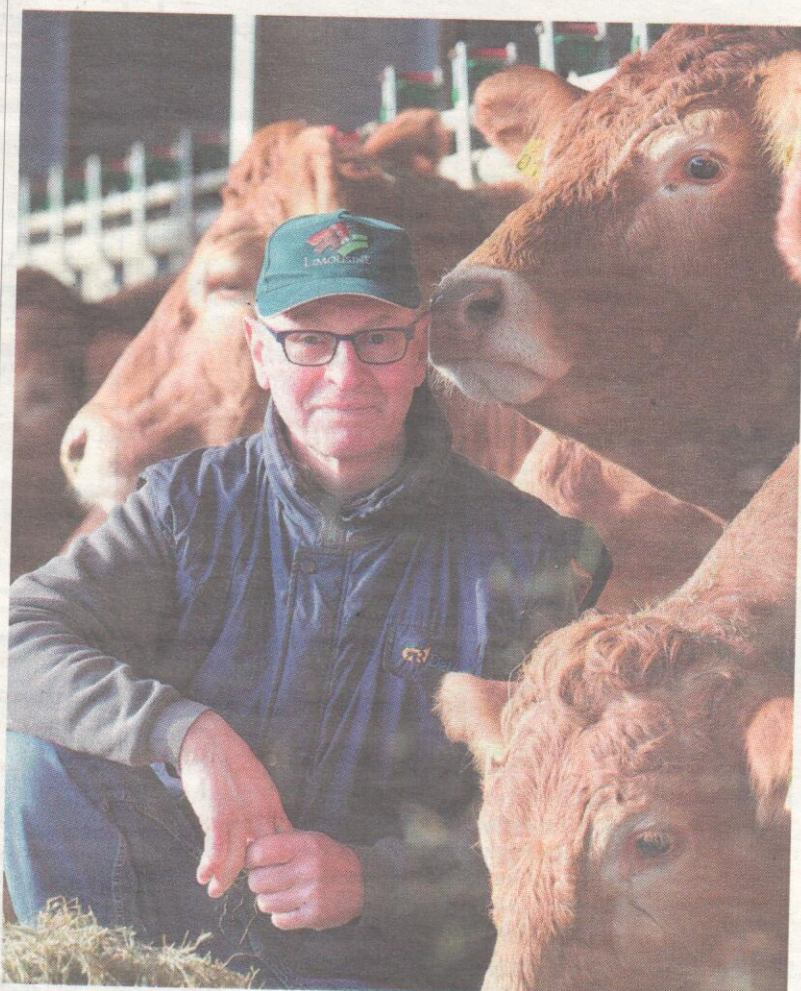
Af en toe komen er restaurant-eigenaren op bezoek. „Zo kwam een chique restauranteigenaar langs, waarvan ik de naam niet mag noemen, die zei: ‘jullie verkopen het vlees veel te goedkoop’. Maar wij willen juist dat iedereen ons vlees kan betalen.”

Vlees van de supermarkt vindt Hietberg maar rommel. „Dat bestaat voor veertig procent uit water en is aan elkaar geplakt. Beter is drie dagen per week een goed, gezond stuk vlees dat van zichzelf lekker is. Dan zijn sausjes en kruiden helemaal niet nodig.”



LIMOUSIN

Het Limousin is een koeienras, dat oorspronkelijk van het Centraal Massief in Frankrijk komt. Sinds eind 17e eeuw werd het in de provincie Limousin als **werk-ras** gefokt. Omdat rond 1970 onder meer in Nederland steeds meer veehouders zich toe gingen leggen op de productie van melk, kwam vanuit de **vleesbranche** belangstelling voor een speciaal vleesras. De Limousin kwam daarbij in beeld omdat het rund als werkdier extra **vlees-spijeren** had ontwikkeld. Het rund wordt nu gefokt in zestig landen. Het gaat om een groot ras. Een koe wordt 150-160 centimeter hoog en een stier 170-180 centimeter. Het Limousin is blond-rood tot roodbruin en heeft redelijk lange hoorns. De dieren leven op alle leeftijden kwaliteitsvlees: mals en mager.



• Boer Kees Hietberg tussen enkele van zijn vijftig Limousin koeien die hij op zijn bedrijf in Wijhe houdt. foto Gerard Vrakking