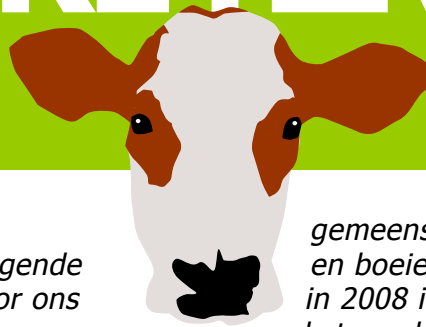


# BLAARKOP

## KETEN NIEUWS







najaarseditie 2011

*Wij zijn ondernemers met een van een blaarkopketen. Een uitdagende nemen wij u graag mee op de door ons weerspiegelen de rode draad in de uitgevoerde en de lopende activiteiten. In deze nieuwsbrief komen De Middag van de Blaarkop 2011 aan bod, de verkooppunten en natuurgebied het Knarbos.*

*gemeenschappelijke focus: het opzetten en boeiende klus. In de ketennieuwsbrief in 2008 ingeslagen weg. De artikelen ketenopbouw: de achtergrond, de*

*ketenopbouw: de achtergrond, de*

### WIJ ZIJN

-  Kruidenier, groothandel in levensmiddelen voor de foodservicemarkt
-  Vlees- en Vleeswarenbedrijf Ruitenburg, leverancier van een uitgekiend assortiment vlees en vleeswaren, van dagverse tot en met convenienceproducten
-  Boeder's Veehandel/Hunland Impex, erkend runderopvangcentrum en nationale en internationale handel in kwaliteitsrunderen
-  Rivierduin G38 Advies, een bedrijf van Ben R. Barkema, melkveehouder en expert op het gebied van blaarkoppen en (agrarische) natuurontwikkeling

### DE MIDDAG VAN DE BLAARKOP 2011

De Middag is bedoeld om belangstellenden te informeren en enthousiast te maken voor de blaarkop. Ook kunnen bezoekers kennismaken met de ketenpartijen. Er worden voordrachten gehouden maar er is ook ruimschoots gelegenheid om zelf vragen te stellen en onderwerpen naar voren te brengen.

De derde Middag van de Blaarkop was zonnig en aangenaam warm. Het perfecte weer om samen te komen op de proefboerderij van de WUR en van gedachten te wisselen over de blaarkop – waarvan er overigens drie persoonlijk aanwezig waren, in met stro gevulde hokken. Frank Lenssinck en zijn team hadden hiertoe de ruimte voor landbouwwerktuigen omgetoverd tot 'congreszaal' annex presentatieruimte voor blaarkoppen. Deze koeien en stier kwamen goed van pas toen werd uitgelegd naar welke raskenmerken de keten op zoek is en dus aandacht verdienen bij het fokken. De opkomst was enorm en heel divers. Onder de gasten bevonden zich agrariërs, ondernemers, kaasmakers, cateraars, horecaondernemers, bierbrouwers, wetenschappers van diverse universiteiten en beleidsmakers.



### DE MIDDAG IN VOGELVLUCHT: ENKELE HOOGTEPUNTEN

Christy Kool van Kruidenier vertelt over het recent ontwikkelde Milieukeur voor Runderen (vleesvee). Voor de afnemers van Kruidenier en Ruitenburg is het belangrijk dat producten aantoonbaar duurzaam zijn. Producten zijn dat als ze door een onafhankelijke partij, die onder de Raad van Accreditatie valt, gecertificeerd zijn. Naast biologische certificering is Milieukeur nu ook een optie voor vleeshouders.

Herman Docters van Leeuwen van SMK legt uit welke criteria zijn opgenomen in het certificeringsschema. Het keurmerk heeft betrekking op dierwelzijn, diergezondheid en milieu. De criteria voor dierwelzijn

sluiten grotendeels aan bij het door de Dierenbescherming ontwikkelde sterrensysteem. Arthur Eijs van het ministerie van Infrastructuur en Milieu (voormalig VROM) vertelt over het ontstaan van de keten en hoe de blaarkop aansluit bij de vernattingsopgave vanuit het rijksoverheidsbeleid. Omdat de blaarkop lokaal gehouden wordt en zowel vlees- als zuivelproducten levert, heeft hij een kleinere ecologische voetafdruk. Dit past bij de aandacht voor duurzaamheid, die een steeds grotere rol speelt in de maatschappij. Het sluit ook aan bij het duurzaam inkoopbeleid van de overheid.

Ben Barkema en Johan van der Heiden praten met veehouders over de samenwerking in de keten. Ook vertellen zij over het belang van natuurgebieden voor de blaarkopketen en hoe de opbouw van de veestapel in zijn werk gaat.

Frans Lenssinck, bedrijfsleider van de proefboerderij, praat met Siem van der Hulst (blaarkopveehouder en voormalig kaasmaker) uit Winkel (Noord-Holland) over de specifieke kenmerken van de blaarkopzuivel en de samenstelling van de melk. Tijdens de onlangs gehouden blaarkopkaasproeverij voor ketenpartners en afnemers op zijn boerderij is gebleken dat blaarkopkaas van uitstekende kwaliteit is. De specifieke smaak van de kaas wordt zeer gewaardeerd.

Tijdens de Middag is de brochure 'De boer op met de blaarkop, kansen in de markt' gepresenteerd. Voor de inhoud van deze brochure heeft LEI Wageningen UR een onderzoek gedaan naar de 'businesscase' van het houden van blaarkoppen in te vernatten gebieden (in vergelijking met holstein-friesians). Deze brochure is interessant voor boeren die overwegen een overstap naar de blaarkop te maken. Voor meer informatie en de brochure kunt u contact opnemen met Ben Barkema ([rivierduinadvies@planet.nl](mailto:rivierduinadvies@planet.nl)).



Firma Ruitenburg verzorgde de perfecte afsluiting van deze geslaagde Middag; een barbecue met heerlijke blaarkopproducten! Algemene conclusie: tot volgend jaar op de Middag van de Blaarkop, op 28 september 2012!

## VERKOOPPUNTEN VAN BLAARKOPPRODUCTEN

Tijdens de Middag van de Blaarkop is gesproken over verkooppunten en -kanalen. Want waar zijn blaarkopproducten nu eigenlijk te krijgen?

Als u zelf aan de slag wilt in de keuken zijn er diverse mogelijkheden om aan blaarkopproducten te komen. Enkele ondernemers aan het woord!

Fa. Zeestraten, Hillegom (Zuid-Holland) verkoopt vanuit huis. Anita Verschoor-Zeestraten: "We zijn al begonnen met de verkoop van blaarkopvlees maar onze winkel is begin december pas echt helemaal klaar. Deze zomer hebben we veel barbecuepakketten verkocht, daar waren mensen erg enthousiast over. Nu hebben we volop gehakt, biefstukreepjes, runderlappen, etc. Eigenlijk verkopen alle soorten goed; we horen vaak dat het blaarkopvlees zo 'ouderwets lekker' is. Op dit moment hebben we voornamelijk vaste klanten maar door mond-tot-mondreclame komen er geregeld nieuwe afnemers bij.



Op den duur gaan we ook blaarkopkaas en eigen bloemen en bloembollen verkopen. De winkel wordt erg mooi en met zo'n prachtig product moet het wel goed lopen!"

Voor meer informatie over de firma Zeestraten kunt u kijken op: [www.elsbroekerwei.nl](http://www.elsbroekerwei.nl).

In Blijham (Groningen) runnen Peter en Anita Kuijer een melkveebedrijf met blaarkoppen, [www.arrangementenboerderij.nl](http://www.arrangementenboerderij.nl). In 2008 is het bedrijf biologisch geworden en hebben ze hun holsteinveestapel vervangen door blaarkoppen. Peter Kuijer: "we zijn vrij laat 'tot inkeer gekomen' maar nu zijn we dan ook helemaal om! Boeren met blaarkoppen is fantastisch! Op ons terrein hebben we een stapel van 70 prachtige melkkoeien en 60 stuks jongvee. Verder organiseren we dagarrangementen voor groepen. We hebben ook een winkel waar we onze zelfgemaakte en erg populaire blaarkopworst verkopen. Binnenkort presenteren we op BioVak (vakbeurs voor duurzame landbouw) ons nieuwste product; de Groninger blaarkopworst. Deze heeft een lichte kruidnagelsmaak en is net wat pittiger dan de reguliere versie. De worsten zullen door Kruidenier vermarkt gaan worden en we willen zelf producten via internet gaan verkopen. Aankomend jaar wordt het assortiment ook nog uitgebreid met blaarkopkaas. Dat is het fijne van blaarkopproducten, je hoeft nooit bang te zijn dat ze niet aanslaan!"



Via [www.blaarkopwinkel.nl](http://www.blaarkopwinkel.nl) kunnen particulieren vlees en zuivelproducten bestellen. De initiatiefnemer, Henk van der Aat, staat wekelijks op de markt in Landsmeer en Purmerend (Noord-Holland). In mei dit jaar proefde hij voor het eerst blaarkopkaas en was direct enthousiast. "Ik vond het zo'n fantastisch product, daar wilde ik heel graag iets mee doen. Het ketenidee van duurzaamheid en samenwerking sprak me erg aan. Inmiddels heb ik een webwinkel en sta ik twee dagen per week met vlees op de markt. Ik krijg heel veel positieve reacties en heb al aardig wat vaste klanten. Vooral 50-plussers hoor ik vaak zeggen dat het vlees de smaak van vroeger heeft. Het assortiment is heel uitgebreid en eigenlijk lopen alle

producten behoorlijk goed. Ik heb nu contact met een paar restaurants, daar wil ik aan gaan leveren. Omdat het zo'n bijzonder en kwalitatief goed product is, kost het geen enkele moeite om mensen mee te krijgen!"

Ook diverse horecagelegenheden hebben blaarkopproducten in het assortiment:

Kwalitaria 'de lekkerste eetwinkel van Nederland' telt bijna honderd vestigingen. Sinds dit voorjaar prijkt bij Kwalitaria de blaarkophamburger op de menukaart. Martijn Boone: "wij geloven in lekker eten dat net even anders is. Waar mogelijk maken we graag gebruik van duurzame producten. Een hamburger van het vlees van de blaarkopkoe leek ons dan ook een heel geschikt product. Zoiets spreekt de consument aan, die heeft behoefte aan een herkenbaar streekproduct. De waardering blijkt trouwens wel uit de cijfers; sinds de introductie van de blaarkophamburger is de verkoop van burgers met maar liefst 14% gestegen!"



Keukenhof, Nederlandse kan het bijna niet! Daar hoort de authentieke blaarkop ook bij! In het vroege voorjaar, 22 maart 2012, gaat Keukenhof weer open. De parkbezoeker kan kiezen uit diverse horecagelegenheden van Albron. In de restaurants staat de blaarkophamburger sinds 2010 op het menu. Inmiddels is het een populair gerecht, niet meer weg te denken van de menukaart!

## IN EEN GROEN GROEN GROEN GROEN KNARBOS



Voor landschapsbeheer kunnen diverse diersoorten worden ingeschakeld. Deze hebben allemaal hun eigen manier van grazen:

**Schapen:** glad kaal, als een biljartlaken

**Runderen:** hogere vegetatie, kort gras, kleine boompjes

**Paarden:** afwisselend kaal en ruig. In de winter bomen zonder schors

In Flevoland ligt het natuurgebied Knarbos van de stichting Het Flevolandschap. De vegetatie is polderachtig met bosjes. In het midden van het Knarbos was vroeger een paardenveld. Dit veld van ongeveer 40 hectare was in de loop der jaren enorm verwilderd en overwoekerd door wilde kaardebol. Sinds drie jaar lopen hier van het voorjaar tot diep in het najaar blaarkoppen rond. De blaarkoppen zorgen ervoor dat dit bijzondere stuk grond zijn open en parkachtige karakter behoudt.

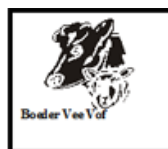
Om de ontwikkelingen te volgen maakt fotograaf en natuuradviseur Frans van der Stoep samen met zoon Mark ([www.NoFe.nl](http://www.NoFe.nl)) elke week foto's. Op deze manier kan heel precies gemonitord worden welke invloed de dieren hebben op de vegetatie. Deze resultaten zijn van groot belang als argument waarom terreinbeheerders ook met blaarkoppen kunnen werken. Op dit moment is duidelijk dat door het grazen van de blaarkoppen een terrein is ontstaan met kort gras, jonge boompjes en veel soorten kruiden. Door deze vegetatie is er meer variatie in insecten. Hierdoor is de grauwe klauwier in dit gebied neergestreken, een zeldzame vogel die alleen kan overleven in gebieden waar veel soorten

insecten voorkomen. Deze vogel spiest insecten aan een doorn of prikkeldraad om ze enige tijd later te verorberen.

Beheerder Jan Boeder komt dagelijks in het gebied. Hij kijkt of de dieren gezond zijn en of het veld er goed bij ligt. "In het begin was het een enorme bende. Toen de blaarkoppen er net waren, kon ik ze soms niet vinden door het metershoge onkruid. Inmiddels is het dankzij de runderen een prachtig gebied geworden. Er zitten vossen, reeën, vleermuizen en er groeien bijzondere kruiden. Na een drukke dag is het alsof je een kuuroord binnenstapt; de rust, de grazende koeien, schitterend!"



**Ruitenburg**  
VLEES EN VLEESWAREN



HUNLAND IMPEX B.V.



**KETENNIEUWS**

**Contact:**

Christy Kool, Kruidenier Groep

Tel: 06-5157 3330

[c.kool@kruidenier.nl](mailto:c.kool@kruidenier.nl)



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:  
Europa investeert in zijn platteland