Engelse schone op Limburgs grondgebied

Ontmoet de Hereford

De meeste Limburgse grond is tegenwoordig in gebruik door mensen. Maar vraag het de fanatieke wandelaar en hij noemt je zo een handvol prachtige ongerepte natuurgebieden vlak in de buurt. Deze natuurgebieden vragen echter ook om onderhoud, de natuur groeit en bloeit nu eenmaal graag. Natuurliefhebber en ondernemer Giel Hermans uit Kessel vond een beheerder die deze gebieden economisch aantrekkelijk maakt, de natuur in haar waarde laat en ook nog eens goed smaakt: de Hereford.

Giel Hermans is een man van de natuur. Geef hem een zonsondergang op de Limburgse hei of een goede jacht op een herfstige morgen en hij is de gelukkigste man op aarde. Hij is ook gek op koeien, altijd al geweest. Een andere liefde van Giel gaat door de maag: slowfood. Vijf jaar geleden besloot hij een en ander te combineren en een nieuw, innovatief bedrijf werd geboren: Herefords van Natuur Beheer Limburg. Giel: “Mijn toenmalige compagnon en ik zagen om ons heen dat veel bestaande natuurgebieden niet optimaal worden beheerd. Eeuwig zonde. Er groeide veel onkruid en het gras moest om de zoveel tijd worden gemaaid. Ook werden nieuwe natuurgebieden gecreëerd door de overheid ter compensatie van de ontwikkeling van andere gebieden. Hier zagen wij brood in. Wij kregen het idee om koeien te laten grazen in deze natuurgebieden, die we daarnaast voor het vlees konden gebruiken. Op deze manier zijn de natuurgebieden niet langer een kostenpost, maar leveren ze iets op. We begonnen met een paar koeien die we lieten grazen in Nationaal Park De Meinweg. Daarna volgden meer natuurgebieden, zoals landgoed Exaten bij Baexem. Inmiddels hebben we ruim honderd koeien rondlopen in de vrije natuur. Prachtig.”

Een koe met karakter

Hoewel koeien allemaal ‘uit de natuur’ komen, zijn niet alle soorten even geschikt voor een leven in ultieme

Giel Hermans

vrijheid. Je hebt hiervoor een dier nodig dat je zonder al te veel toezicht zijn gang kunt laten gaan. Zelfredzaamheid, zoals dat met een mooi woord heet. De natuurgebieden liggen nu eenmaal niet om de hoek. Het werd de Hereford, een Engels ras met een van nature zachtaardig en rustig karakter. De bakermat van deze rundersoort is Hereford, een stad in het zuidwesten van Engeland. Het Hereford-rund wordt al beschreven in het jaar 1600 en vanaf 1846 komen ze ook in de stamboeken voor. Ze houden van de ruigere grassoorten die je in veel natuurgebieden nog vindt en hoeven in de winter niet op stal, want ze kunnen goed tegen de kou. "Vorig jaar werd er zelfs een kalf geboren bij -18 graden Celsius in de sneeuw. Dit deert de Hereford niet," vertelt Giel. Een klein nadeel van deze koeien zien we bij veel mensen ook terug: ze kunnen ongelooflijk lui zijn. Giel: "Overdag doen ze vaak een middagdutje. Ze liggen dan op hun zij, plat in de wei. Net op het moment dat je denkt dat er één niet meer onder de levenden is, zie je gelukkig een oor of de pluim van de staart bewegen. Dan kun je weer opgelucht ademhalen."

Maar wat misschien nog belangrijker is: het vlees van deze dames smaakt volgens Giel ook nog eens geweldig. "Herefords geven vlees met smaak. Dit komt onder andere door de natuurlijke marmering in het vlees: kleine vetadertjes die door het vlees lopen. Hierdoor wordt het vlees heerlijk mals. Dat betekent trouwens niet dat je er dik van wordt. Door het natuurlijke vet in het vlees is boter bij de bereiding bijna overbodig. En onze slager, een bedrijf uit het Brabantse Soerendonck, laat het vlees volgens traditionele wijze drie weken rijpen aan het bot in de koelcel. 'Dry aging' noemen ze dat. Deze methode werd vroeger veel toegepast, maar om economische redenen tegenwoordig niet meer. Het komt de smaak echt ten goede, voor ons reden genoeg om het juist wel zo te doen."

Lekker maar onrendabel

Hoeveel smaak het vlees van een Hereford ook heeft, erg rendabel is het dier niet. Sterker nog, volgens Giel is het de meest onrendabele koe die er in heel Europa rondloopt. Door de manier van rijpen na het slachten gaat al 10 procent aan gewicht verloren door het vocht dat uit het vlees verdampt. Daarnaast zit er gewoon minder vlees aan dit ras. Giel: "In vergelijking met een dikbil zit er weinig biefstuk aan en dikke ossenhazen komen er ook niet vanaf. Maar dat deert ons niet, het gaat om de unieke, échte smaak van het vlees. Wij gaan niet voor de kilogrammen, maar voor de smaakbeleving. Mensen weten tegenwoordig amper nog hoe een goed stuk vlees eigenlijk hoort te smaken. Daar proberen wij bij Herefords verandering in te brengen. Dat educatieve – mensen iets leren over de natuur – is dan ook één van de belangrijkste doelstellingen van ons bedrijf. We geven geregeld rondleidingen aan geïnteresseerden en houden barbecues waarbij mensen welkom zijn om te komen proeven."

Giel zat voor zijn koeienavontuur in de suikermaïs. Werken in en met de natuur was hem dus niet vreemd. Zijn opleiding aan de landbouwschool in Deventer gaf hem ook de nodige kennis. Toch was het vooral in het begin flink pionieren, vertelt hij: "We kregen te maken met allerlei vragen. Hoeveel koeien kunnen er op een hectare, wat kan de grond aan en wat doen we in de winter met de dieren? Maar al doende leert men. Ik ben ook lid van de Dutch Hereford Society, een vereniging met meer dan honderd liefhebbers en een bron van informatie over deze bijzondere dieren."

De grens over

Het bedrijf groeit gestaag. Klanten weten de weg naar Kessel steeds beter te vinden. Verschillende goede restaurants en cateraars, maar ook veel particulieren genieten al van een goed stuk vlees. Naast de bekende biefstuk en entrecote maken ze van het vlees ook kroketten, bitterballen en hamburgers. Plannen voor een echte winkel staan nog even in de koelkast, vandaar dat Giel zijn vlees voornamelijk verkoopt vanuit een paar grote diepvriezen bij de loods waar zijn maïs verwerkt wordt. Giel: "Veel mensen bestellen via internet, net zo makkelijk. We doen veel aan marketing om onze producten meer bekendheid te geven, bijvoorbeeld tijdens de 'Week van de Smaak'. En we staan vaak op beurzen en streekmarkten."

Binnenkort zal Giel zijn marketingactiviteiten nog wat moeten opschroeven. Een nieuwe ontwikkeling deed zich kortgeleden namelijk voor. Meer dan vijftig dieren kregen een nieuw thuis in de Duitse Eifel. Hier nam Herefords een bedrijf over met honderd hectare grond. Eens per week reist Giel ernaartoe om te kijken hoe het met zijn dieren gaat, maar druk maakt hij zich er niet over: "De vorige eigenaar runt het bedrijf voor ons. Daarbij hebben de

dieren het er bijzonder goed. De natuur is zo uitgestrekt, ze leven er echt vrij."

Zijn liefde voor koeien gaat ver, maar veel moeite heeft Giel niet met het laten slachten van zijn dieren. "Zonder koeien geen vlees, het hoort nu eenmaal bij het werk," geeft hij aan. "Het scheelt ook dat de dieren een goed leven hebben gehad. Als ze bij wijze van spreken in een anoniem knakworstje zouden gaan, zou het een ander verhaal zijn. Nu eindigen ze als een goed stuk vlees waar bewust voor gekozen is. Dat geeft toch een goed gevoel." ■

Tekst: Marlieke van Rens
voortekstenuitleg.nl
Fotografie: Twan Wiermans

Wilt u de Hereford-runderen eens van dichtbij bekijken of meer weten? Giel Hermans geeft op afspraak graag een rondleiding op zijn bedrijf in Kessel.

Kijk op www.herefords.nl voor meer informatie.