

Aanmeldingen NieuwVers Rundvlees

15 september 2013

Contactpersoon Dorine Ruter | Dorine.Ruter@Urgenda.nl | 0657 938693

Stichting Lakenvelder Vlees (Lakenvelder)	2
Weiderij Horison (Hereford en Wagyu).....	4
Natuur Beheer Limburg (Hereford).....	6
De Korenhof (Charolais)	8
Pure Graze (Hereford, Aberdeen Angus)	10
De Stadsboerderij (Marchigiana)	13
Jerseyvleesbestellen.nl (Jersey).....	15
Zoogkoeienhouderij De Horsten (Simmentaler)	19
Natuurboer uit de Buurt (Oudhollandse runderrassen)	23
Lodewijksmeat, Creekstone (Black Angus)	25
Van Rooij, Weivlees (Belgische Blauwe).....	26
Ko-Kalf (Blonde d'Aquitaine).....	28
Stichting Limousin Regionaal (Limousin).....	30
Sweachster Angus (Aberdeen Angus).....	33
Het Koeienhuis (Wagyu).....	36
Den Houdijker Vlees (Blonde d'Aquitaine).....	39
Free Nature, Wildernisvlees (Galloway)	43
Educatieboerderij Walnoot & Wilg (Angus).....	46
Schotsehooglanders.nl (Schotse Hooglanders)	49
Bolscher, Harry's Farm (Angus).....	52
De Vrije Koe (Blaarkop)	54

Stichting Lakenvelder Vlees(Lakenvelder)

Inzender (veehouder)

Ad van der Salm
Stichting Lakenvelder Vlees
Doetinchemseweg 59
7007 CB Doetinchem

06 53 37 84 70

advandersalm@mcp.nl

Verwerker / Slager:

Groothedde Vaassen, Lebouille en Hesselg Purmerend

Samenvatting

Lakenvelder vlees is een exclusief product dat tot stand komt volgens het principe "Fair Farming": vlees produceren met respect voor mens, dier en milieu. Het Lakenvelder runderras is het oudste nog oorspronkelijke Nederlandse runderras en is tot op heden nooit ingekruist met "moderne" vlees- of melkrassen.

In 2010 introduceerde de Stichting Lakenvelder Vlees dit bijzondere vlees aan de Nederlandse tophoreca. Aangespoord door de bijzonder positieve reacties en de vraag naar meer, besloot de Stichting Lakenvelder Vlees om een landelijk concept op te zetten in samenwerking met een aantal grondgebonden boeren. Deze boeren verzamelen landelijk zo'n 150 Lakenvelder stierkalveren. Er worden alleen raszuivere kalveren verzameld die minimaal vier maanden bij hun moeder in de wei hebben gelopen. Op een leeftijd van twaalf tot vijftien maanden worden de dieren onder optimale omstandigheden geslacht. Om dit alles te organiseren en te controleren is de Stichting Lakenvelder Vlees opgericht. Alles onder het motto;"als je een runderras in stand wilt houden moet je het ook eten".

Ras

Lakenvelder

Toelichting raskeuze

Het Lakenvelder rund is het oudste nog oorspronkelijke runderras en is tot op heden nooit ingekruist met "moderne" vlees- of melkrassen. De 3000 lakenvelders, waarvan zo'n 1500 fokkoeien, staan bijongeveer 350 boeren en/of natuurorganisaties. Lakenvelders worden kleinschalig gehouden en maken geen onderdeel uit van de intensieve veehouderij. De lakenvelder staat nog heel dicht bij de natuur en beschikt over een bijzondere voederconversie. De Lakenvelder is in staat ook uit een arm rantsoen van enkel gras of hooi alle voedingsstoffen te halen die ze nodig heeft om melk voor het kalf en vlees te produceren. Krachtvoer is niet nodig. Ook der reproductie is heel natuurlijk: de kalveren worden gewoon, zonder menselijke hulp, in de wei ter wereld gebracht. Het Lakenvelderrund is een traaggroeiend ras, dit in combinatie met de natuurlijke voeding en opvoeding dragen bij aan de bijzondere smakelijke vleeskwaliteit.

Omschrijving veehouderij

Lakenvelder kalveren worden over het algemeen in de periode april t/m juli geboren op extensieve bedrijven. Tot laat in het najaar zogen de kalveren bij de koe. Als de stalperiode aanbreekt worden de stierkalveren opgekocht en verzameld door drie geselecteerde grondgebonden mesters in het Zuiden, Westen en Oosten van het land. De dieren worden in groepen gehuisvest in ruime lichte stallen.

Inmiddels is de eerste mester overgestapt om de dieren te houden op stro in een ruime moderne potstal. Tijdens het verblijf krijgen de dieren een menu voorgeschoteld wat voor een belangrijk deel op het bedrijf is geproduceerd. De belangrijkste innovatie is dat er eigenlijk geen innovaties zijn. Wij hebben vlees produceren weer terug gebracht naar de kern. Dit komt neer dat wij werken volgens het principe Fair Farming: vlees produceren met respect voor mens, dier en milieu. De boer voelt zich weer boer en krijgt een goede prijs die zo'n 15% hoger ligt dan de reguliere marktprijs. Het dier heeft een meer dan goed leven en groeit prima op het lokaal gewonnen voer, zonder een overdaad aan soya- en of graanproducten. Kortom, vlees met een goed verhaal.

Naam ingezonden product

Lakenvelder Vlees

Omschrijving ingezonden product

In principe doen wij mee met een eerlijk stuk Lakenvelder Vlees. Dit kan zijn, afhankelijk van de bereidingstijd, een mooi stuk lende, haas of oester. Zelf ben ik van mening dat de smaak en textuur van Lakenvelder vlees het beste tot z'n recht komt in rauwe bereidingen als steak tartaar of een carpaccio.

Verkoopkanalen

Het Lakenvelder vlees is op dit moment als streekproduct verkrijgbaar bij de horecaslagers Lebouille in Born, Lebouille verkoopt enkel Lakenvelder vlees van in Limburg geboren, opgegroeide en geslachte dieren. Daarnaast bij Horecaslager Hesseling in Purmerend en bij Groothedde in Vaassen. Groothedde zorgt tevens voor de optimale vierkantsverwaarding. Hiertoe heeft Groothedde een overeenkomst gesloten met een belangrijke marktpartij die binnenkort op de markt komt met Lakenvelder saucijzenbroodjes gemaakt met een vulling van 100% Lakenvelder rundvlees. De broodjes zullen uiteindelijk worden verkocht via een landelijke horecaketten. Door deze samenwerking zijn wij in staat om het Lakenvelder rund van kop tot kont tegen een goede prijs te vermarkten.

Verkoopprijs in de winkel

Wij verkopen geen Lakenvelder vlees in het retail kanaal. Er is per jaar "slechts" 25.000 tot 30.000 kg beschikbaar.

Merksnaam

Lakenvelder

Weiderij Horison (Hereford en Wagyu)

Inzender (veehouder)

Paul Sonneveld
Weiderij Horison
Kortebuurt 15
3155 EG Maasland

0642166109

pjsonneveld@gmail.com

www.vleesmetsmaak.nl

Twitter: @WeiderijHorison

Slager / verwerker

Van Elteren Foodgroup te Oud Gastel
0165 - 51 83 51
info@patrickvanelteren.nl

Samenvatting

Weiden en fokken van raszuiver Hereford en Wagyu rundvee. Speerpunten voor bedrijfsvoering zijn:

- Korte keten van land naar klant: direct contact met eindklant om snel in te kunnen spelen op wensen.
- Specialisme en Kwaliteit: bijzondere en culinair hoogstaande vleesrassen, smaakbeleving.
- Natuurlijk en Verantwoord: koe in de wei, kalf bij de moeder, het zelf verbouwen van voer, duurzame energie, geen massa, verantwoorde slacht, kleinschalig vee-transport.
- Natuurbeheer: extensieve bedrijfsvoering, weidevogels.
- Maatschappij erbij: wandelpaden door de wei, proeverijen, voedseducatie, rondleidingen, boer in de 21e eeuw.

Vlees wordt verkocht aan particulieren en horeca. Boutique Restaurant Bavette is in eigen beheer en grenst aan de weiderij, daar wordt het vlees verkocht via het concept 'meat market'. Zie www.bavette.nl

Ras

Hereford en Wagyu

Toelichting raskeuze

De twee verschillende rassen zorgen voor het kunnen bedienen van een brede markt vleesverkoop, namelijk het hoog culinaire segment met het ras Wagyu en het meer gangbare segment met het ras Hereford. Daarnaast is het ras Hereford zeer rustig van aard en het ras is zeer weerbestendig. De beide rassen kunnen zeer goed bij elkaar in koppels leven.

Omschrijving veehouderij

Zoals in het vorige formulier al aangegeven zijn de speerpunten van onze bedrijfsvoering:

- Korte keten van land naar klant: direct contact met eindklant om snel in te kunnen spelen op wensen en onnodige kosten te voorkomen.
- Specialisme en Kwaliteit: bijzondere en culinair hoogstaande vleesrassen, smaakbeleving.
- Natuurlijk en Verantwoord: koe in de wei, kalf bij de moeder, het zelf verbouwen van voer, duurzame energie, geen massa, verantwoorde slacht, kleinschalig vee-transport.

- Natuurbeheer: extensieve bedrijfsvoering, weidevogels.
- Maatschappij erbij: wandelpaden door de wei, proeverijen, voedseducatie, rondleidingen, boer in de 21e eeuw. Geen preventief gebruik antibiotica. Werken met vaste mest, voor extra levendige bodem. 50 ha in beheer voor bescherming weidevogels. Ganzenfourageergebied in de winter. Dierwelzijn: dieren komen volledig ingestrooid te liggen, strooisel in de vorm van riet wordt aangevoerd vanuit de directe regio. Vlees wordt o.a. verkocht in Boutique Restaurant Bavette (in eigen beheer) volgens het concept 'meat market'. In de meat market wordt over ieder deel van het rund dat aangeboden wordt in de market uitleg gegeven door de boer van Weiderij Horison. Van woensdag t/m zaterdag. Zie bavette.nl.

Naam ingezonden product

Rundvlees

Omschrijving ingezonden product

De veestapel komt op natuurlijke wijze tot stand. Kalf blijft 6 maanden bij de moeder. Voornamelijk stieren worden geslacht voor het verkopen van vlees, de dieren worden bij 2,5 jaar geslacht. Dieren worden alleen opgehaald om stress te voorkomen. Afmestregime is met krachtvoer van eigen bodem. Vlees hangt na slacht 2 weken om rijpingsproces in gang te laten krijgen en houden en om smaak te optimaliseren. Verpakking wordt gedaan naar aanleiding van vraag, dus indien grote delen worden besteld ook zo min mogelijk verpakkingsmateriaal.

Verkoopkanalen

Webshop: voor particulieren eigen restaurant: zo kan er het beste uitleg gegeven worden over het aanbod van rundvee en de manier waarop de dieren gehouden worden slager Rotterdam: zeer

Verkoopprijs

Zeer divers

Merknaam

Weiderij Horison

Overige opmerkingen

NieuwVers hanteert zeer volledige doelprincipes!

Natuur Beheer Limburg (Hereford)

Inzender (veehouder)

Giel Hermans
Natuur Beheer Limburg
Donk 1a
5995 PL Kessel

077 4629325

info@herefords.nl

www.herefords.nl

Twitter: @gielhermansjr / @herefords1a

Samenvatting

NBL laat zien hoe een goed stuk rundvlees geproduceerd wordt, niet de kilogrammen tellen.....maar de kilogrammen smaak.

Ras

Hereford

Toelichting raskeuze

De Hereford is een sobere koe en kan uit ruige grassoorten mooi gemarmerd vlees produceren, het is een dier met een zeer rustig (bourgondisch) karakter en daarom uitermate geschikt voor het begrazen van natuurgebieden waarin wandelaars kunnen struinen.

Omschrijving veehouderij

Een jaar of 10 geleden heb ik het bedrijf (samen met een compagnon) opgericht. We zagen steeds meer natuurgebieden die slecht beheerd werden, dit in combinatie met steeds minder kennis over (rund)vlees door de consument. ook goed vlees oa. dry-aged was niet te krijgen. Hieraan hebben we een halt willen doen toeroepen. dmv van een verdienmodel (het verkopen van vlees) kunnen we natuurgebieden rendabel maken ipv dat het geld kost.

Na jaren pionieren hebben we nu op 2 locaties Hereford runderen lopen, 244 stuks. 88 lopen er in Limburg en de overige op mijn bedrijf in de Duitse Eifel. Het specifieke aan ons houderij systeem is de eenvoud, de koeien eten voor 95 % gras en hooi en krijgen verse suikermaisbladeren (reststroom) als snoepje als ze op stal staan. ze lopen 3/4 van het jaar buiten en in de winter komen ze in de roundhouse, het meest simpele en relaxte stalconcept dat er is, zowel voor de koe als de boer! De reden dat we uitgeweken zijn naar Dld, was dat TBO's in NL als een broedse kip op hun natuurgebieden zaten, en het verdienmodel (vleesproductie) niet zagen zitten, gelukkig begint dit te veranderen

Naam ingezonden product

vers vlees

Omschrijving ingezonden product

Een vlees(product) kan mijn inziens alleen goed zijn als er een goede samenwerking is tussen de veehouder en de slager en de chef van een restaurant, zo komt er continu feedback om het product naar de wens van de klant te maken, ieder in deze driehoek heeft hier zijn verantwoordelijkheid.

We kiezen om een "duo" van vlees te presenteren, klaar gemaakt door onze top Ambassadeur Silvester Heijligers van restaurant Silvester in Sittard, dit zal bestaan uit een stoofvlees en een biefstuk deel,
in ons verhaal naar de klant is de 4 kantverwaardig erg belangrijk, er zit zoveel meer mooi vlees aan een koe dan de "ossenhaas" daarom promoten we het 'vergeten vlees", wat er dus precies op het bord komt op 9 oktober blijft een verrassing !, wordt het de longhaas , ezeltje, harinkje of toch het spinnekopje, laat u verrassen.

Verkoopkanalen

Horeca en huisverkoop. De Horeca klanten zijn onze ambassadeurs, zij hebben dan ook dezelfde "bloedgroep" als ik en dienen "food" te denken en dromen. zij sturen klanten naar onze huisverkoop, mond op mond reclame doet de rest.

Verkoopprijs in de winkel

Keurslager niveau

Merknaam

Herefords

De Korenhof (Charolais)

Inzender (veehouder)

Math Loonen
De Korenhof
Nieuweweg 83
5853 EP Siebengewald

0485-441868
math@loonen.info
www.loonen.info

Slachterij / verwerker
Willems Ewijk
0487-521355
slachterij-willems@hetnet.nl

Samenvatting

Ons biologisch zoogkoeien bedrijf heeft ruim 100 dieren en een boerderijwinkel waar het vlees verkocht wordt. Vers na het slachten en uit diepvries. Tevens wordt het vlees aangeboden via de buurtsuper in Lottum. Die dieren grazen ruim 7 maanden per jaar op 160 ha natuurterrein in Noord Limburg. Op ons bedrijf worden alleen grasproducten van eigen bedrijf en uit natuurterreinen gevoerd wat de smaak ten goede komt. Via zonnepanelen wordt de stroom voor diepvriezer opgewekt

Ras

Charolais

Toelichting raskeuze

De Charolais is een volgzaam ras wat vrij makkelijk te houden is, en over het algemeen makkelijk afkalft. Het ras heeft goede moedereigenschappen en geeft onder sobere omstandigheden nog een goede groei

Omschrijving veehouderij

De meeste dieren staan 8 maanden per jaar in natuurterrein of in weiland op de huiskavel. De dieren staan zo kort mogelijk op stal. De stal is een oude ligboxenstal met buiten voeding en zelfvoeding in sleufsilo's. Hierlangs zit een opvang waar jonge kalfjes in het stro kunnen liggen en waar ze kunnen worden bijgevoerd. Voor dieren die pas hebben gekalft zijn een aantal strohokken aanwezig. Daarnaast is nog een potstal beschikbaar.

Naam ingezonden product (1)

Stoofvlees

Omschrijving ingezonden product

Puur stoofvlees, peper, iets zout en een ui meebakken. Vlees aanbraden, daarna 2,5 uur stoven.

Verkoopkanalen

Is te koop in onze boerderijwinkel en de buurtsuper. Moet nog gestoofd worden.

Verkoopprijs

Verkoopprijs is € 11,- per kilo

Naam ingezonden product

Hamburgers

Omschrijving ingezonden product (2)

Gehakt, paneermeel, zout, peper, gember, foelie, paprika, mosterdzaad, nootmuskaat en koriander.
Ronde schijven per 2 vacuüm verpakt en ingevroren.

Verkoopkanalen

Boerderijwinkel, buurtsuper en bezorgen in de regio via bestellingen.

Verkoopprijs

10,95 per kilo

Overige opmerkingen

Doordat onze dieren grazen op natuurterreinen en in de winter alleen graskuil en hooi en geen mais en brokken in het rantsoen zitten groeien de dieren langzamer dan normaal. Dit komt de smaak ten goede.

Pure Graze (Hereford, Aberdeen Angus)

Inzender (Conceptbedenker en -bewaker, Ketenregiseur)

Ado Bloemendal
Pure Graze BV
Roggestraat 69
7683 AG Den Ham

0546624005

info@puregraze.com

www.puregraze.com

Twitter: @puregraze

Samenvatting

Pure Graze® is de ketenregiseur, conceptbedenker en -bewaker voor productie van grasgevoerd vlees van rund, lam, varken en kip, melk en een 30 tal vleeswaren zonder toevoegingen dan zeezout en natuurlijke kruiden. Natuurlijk Werken© is de naam van het bedrijfsconcept dat gebruikt wordt op de boerderij. Natuurlijk Werken© is innovatief door het inzetten van de intelligentie van de natuur en het werken zonder hulpmiddelen. Met Natuurlijk Werken© laten we dieren in hun natuurlijke omgeving opgroeien. Hierdoor realiseren we een product dat gezonder is dan de traditionele producten. Wij zijn wat we onze dieren te eten geven! Gezond blijven is de manier om de stijgende gezondheidskosten te keren als samenleving. Familiebedrijven die boer willen blijven zonder grote investeringen vormen de basis voor Pure Graze. Natuurlijke bodemvruchtbaarheid is de sleutel binnen Natuurlijk Werken©. Daarvoor ontwikkelden we Pure Graze Saladebuffetten, zaaimengsels voor blijvend grasland met daarin 21 grassen, klavers en kruiden. Pure Graze Saladebuffetten in combinatie met managementtechnieken binnen Natuurlijk Werken zorgen voor een rijk bodemleven, opbouw van organische stof, binden van CO2, antibiotica-vrij product, plantdiversiteit en een rijke leefomgeving voor wild. Pure Graze werkt regionaal, is een serieus alternatief voor familiebedrijven die een goed inkomen willen, de consument serieus nemen en geen grote lening willen. Pure Graze biedt ondernemers in de hele keten de mogelijkheid te participeren zodat de arbeid in de regio blijft en toeneemt. Pure Graze draagt bij aan een gezond menu voor de consument. Pure Graze is een franchiseformule, iedereen kan deelnemen en profiteren.

Ras

Hereford, Aberdeen Angus

Toelichting raskeuze

Rassen die slachtrijp kunnen worden op gras

Omschrijving veehouderij

Natuurlijk Werken© maakt gebruik van de intelligentie van de natuur en past zich daar op aan. Beweiding wordt gemaximaliseerd, met een korte verblijfstijd per stuk. Pure Graze adviseurs staan de veehouder bij met de nieuwste kennis. Elke 6 weken organiseren zij Pure Graze Super Classes voor de vleesveehouders. Krachtvoer en snijmais worden niet toegepast, dit vanwege de footprint en het versturende effect op de voedingswaarde van het vlees. Door de natuurlijke werkwijze zijn medicijnen niet nodig. Wij hebben echter dierwelzijn hoog in het vaandel staan. Dieren die behandeling nodig zouden hebben ontvangen die!! Beweiding wordt jaarrond toegepast. In de winter wordt bijgevoerd met grassilage of hooi en vers gras bijgevoerd als vitaminebite. Stalling vindt plaats in bestaande gebouwen. Cruciaal daarbij is dat dieren nooit gefixeerd staan, en maximaal 30 dagen

aaneengesloten opgesteld zijn. De dieren hebben in de praktijk altijd de mogelijkheid te weiden. Natuurlijk Werken© ziet de bodem als hoeksteen van het bedrijf. Een levende bodem die voeding geeft aan de Saladebuffetten is van het grootste belang. De beweidingsstrategie is daarbij van doorslaggevende betekenis. Altijd de bodem bedekt houden, weiden in lang gewas, een miniregenwoud creëren, in de winter weiden, additionele gewassen gebruiken om droogtes en winter op te vangen. Het diverse plantbestand, de specifieke beweidings- strategieën zijn goed voor het wild. vlinders, bijen, hazen, reeën en patrijzen, boeren geven aan dat er nog nooit zoveel dierleven in hun land zat!! De doorlatendheid van de bodem verbeterd door de diep wortelende planten in het Pure Graze Saladebuffet, die mineralen en vitamines naar boven brengen waar traditionele gebruikte grassen (bio of gangbaar) nog nooit van hebben gehoord. Kunstmest en bestrijdingsmiddelen worden niet gebruikt. De CO2 eqv. uitstoot van een Pure Graze bedrijf bedraagt 35% van gangbaar en 50% van een biologisch bedrijf. Gebruik van hulpmiddelen wordt tot een minimum beperkt. Omdat weiden ook in de winter plaats vindt, is minder wintervoer nodig. De boer beperkt het gebruik van de trekker en machines tot ongeveer een derde van traditioneel (gangbaar of bio). Hij of zij is bezig met grasgroei, bodemvruchtbaarheid door beweiding, beweidingsmanagement. De boer is geworden van een sleepdier in de traditonele sector naar een manager. De boer werkt als manager en heeft ook het inkomen en het leven van een manager.

Naam ingezonden product (1)

Pure Graze Gra(a)s Rundvlees

Omschrijving ingezonden product

Rundvlees, vers

Verkoopkanalen

Internet: het kanaal van de toekomst. Laat de consument kennis maken met Pure Graze.

Retail: het grootste bereik, iedereen komt in de supermarkt.

Slagers: benadrukt de kwaliteit van het product versterkt door het vakmanschap van de slager.

Merknaam

Pure Graze Gra(a)s Rundvlees

Verkoopprijs in de winkel

tussen biologisch en gangbaar.

Overige opmerkingen

Pure Graze Gra(a)sRundvlees is:

100% grasgevoerd

zonder krachtvoer

zonder snijmais

maximale beweiding

antibiotica-vrij

regionaal

familiebedrijven

arbeidsplaatsen creëren

volledige kolom opnieuw inrichten

samenwerken

Pure Graze boeren kiezen bewust omdat ze niet willen meegaan in de ratrace en de consument serieus nemen.

Pure Graze werkt regionaal.

Pure Graze ziet de bodem als hoeksteen van de bedrijfsvoering.

Pure Graze Saladebuffetten dragen bij aan de biodiversiteit, een goede bodemvruchtbaarheid en het vast houden van vocht in de bodem.

Pure Graze Slagers voegen hun vakmanschap toe.

Pure Graze Slagers is een franchiseformule, gebaseerd op openheid en samenwerking.

Als je niet kunt delen, kun je ook niet vermenigvuldigen.

De Stadsboerderij (Marchigiana)

Inzender (Veehouder)

Tom Saat
De Stadsboerderij
Kemphaanpad 14
1358AC Almere

0655967187

destadsboerderij@planet.nl

www.stadsboerderijalmere.nl

Samenvatting

Gemengd biologisch-dynamisch bedrijf, waarbij de koeien in de eerste plaats gehouden in dienst van de akkerbouw en groenteteelt. Het belangrijkste produkt van de koeien is dan de ook mest en vruchtbare bodem. En de off-spin is vlees, heerlijk vlees, wat allemaal op onze eigen boerenmarkt (50 dieren per jaar) verkocht wordt. Het voer voor de dieren is voor 90 % ruwvoer, wat niet geschikt is voor humane consumptie. Alles wat voor het vee verbouwd wordt, moet een bijdrage leveren aan een gezondere bodem, zodat de akkerbouw maximaal kan produceren voor directe humane consumptie

Ras

Marchigiana

Toelichting raskeuze

Ras moet sober zijn om zich in de zomer in natuurgebieden te kunnen handhaven en in de winter zonder bijvoeding van krachtvoer een kalf voort te brengen. Daarnaast moet het vlees ook nog eens heel lekker zijn en gezien het vele contact met bezoekers en recreanten niet al te wild

Omschrijving veehouderij

Zoals gezegd: veehouderij in dienst van de akkerbouw. Koeien en stieren krijgen klaver en luzerne als basisvoer. Door 2/jarige klaver-luzerne/teelt wordt de bodem in optimale conditie gebracht om groentegewassen te telen. Het eigen stro komt in de potstal waar de dieren in de winter in kunnen liggen. Door veel stro/verbruik weinig emissies van voedingsstoffen. Bedrijf heeft een voor 90% gesloten kringloop van nutriënten, waarbij alle mest ingezet wordt in de akkerbouw. Alleen in de laatste maanden voor de slacht krijgen de dieren aangekocht krachtvoer om de gewenste slachtkwaliteit te verkrijgen.

Naam ingezonden product

wereldburger, biefstuk, rookvlees

Omschrijving ingezonden product

Geen smaakversterkers of andere onnodige toevoegingen. Elke twee weken vers geslacht, 1 week afhangen en zaterdagmorgen voor de markt gesneden.

Verkoopkanalen

Eigen boerenmarkt, enkele cateraars en restaurants. We willen de keten zo kort mogelijk houden en contact met de consument hebben en het vooral ook betaalbaar houden

Verkoopprijs

Wereldburger 10,85 per kg
Biefstuk 15,95 per kg
Rookvlees 30,00 per kg

Overige opmerkingen

Veehouderij kan alleen duurzaam zijn, als de vleesproduktie in dienst staat van een groter geheel en het kan alleen smaakvol zijn als de dieren een goed leven hebben gehad

Jerseyvleesbestellen.nl (Jersey)

Inzender (veehouder en verkoper)

Jacob Beeker
Jerseyvleesbestellen.nl
Graaf Lodewijklaan 15
3818 DP Amersfoort

0652034717

info@jerseyvleesbestellen.nl

www.jerseyvleesbestellen.nl

@jacobbeker

<http://www.youtube.com/watch?v=0t4rDcSEFLA>

Samenvatting

Op Jerseyvleesbestellen.nl wordt natuurzuiver kalfsvlees en rundvlees verkocht afkomstig van raszuivere Jersey stierkalveren afkomstig uit de biologische melkveehouderij. De Jersey koe is klein, rank en schrander en geeft speciale melk waarmee erg goed kaas te maken is. Maar ook het vlees van de koeien is bijzonder, het vlees is gemarmerd en heeft een uitgesproken smaak.

Het initiatief is erop gericht om het eerder als waardeloos geachte Jersey stierkalf zo volledig mogelijk te verwaarden. Al het vlees wordt rechtstreeks verkocht aan bewuste consumenten, delicatessenwinkels en een klein aantal restaurants. Behalve het verse vlees wordt er een kalfspaté gebakken met Jersey kalfsvlees, Jersey runderlever en Mangalitza rugspek.

De kalveren gaan op 10 dagen leeftijd naar zorgboerderijen waar ze worden gevoerd en verzorgd als onderdeel van de dagbesteding van de zorgvragers. Na een maand of 6 gaan ze naar natuurterreinen in de Bilt, Eemnes en Amersfoort.

Met behulp van crowdfunding ondersteunen particulieren het initiatief en krijgen daarvoor in ruil een pakket Jersey rundvlees een jaar nadat de #investering gedaan is.

Wij werken vanuit de intrinsieke overtuiging dat je zo min mogelijk moet ingrijpen om de beste omstandigheden voor het dier te creëren. Dit gaat over huisvesting, verzorging, voer, gebruik van het land en homeopathische geneesmiddelen. Antibiotica worden niet gebruikt.

Alleen zo kan het beste product tot stand komen, in dit geval natuurzuiver Jersey kalfsvlees en rundvlees.

Ras

Jersey

Toelichting raskeuze

De Jersey koe is klein, rank en schrander en geeft speciale melk waarmee erg goed kaas te maken is. Maar ook het vlees van de koeien is bijzonder, het vlees is gemarmerd en heeft een uitgesproken smaak.

Het probleem van de Jersey stierkalveren

Op de boerderijen worden jaarlijks natuurlijk vrouwelijke en mannelijke kalveren geboren, gemiddeld altijd 50% / 50%. De vrouwelijke kalveren blijven veelal op het eigen bedrijf om later zelf ook weer een kalf te krijgen en te worden gemolken.

De stierkalveren hebben echter geen functie op de bedrijven, de volwassen koeien worden weliswaar gedekt door de stier maar dat is helaas slechts voor een enkeling weggelegd. De reguliere kalverhandel heeft ook geen interesse in de stierkalveren omdat ze relatief klein zijn en langzamer groeien dan hun dikbilvriendjes.

No waste

Daarom werden de stiertjes na 10 dagen afgemaakt (eerder mag niet). De boeren vinden dit onaanvaardbaar maar hebben geen goed alternatief, omdat bijna niemand de stierkalveren wil hebben.

Door dit initiatief loopt dit gelukkig nu anders en zijn er twee soorten vlees beschikbaar: natuurzuiver rosé kalfsvlees en rundvlees.

Omschrijving veehouderij

De meeste kalveren gaan op 10 dagen leeftijd naar zorgboerderijen of particulieren waar ze worden gevoerd en verzorgd als onderdeel van de dagbesteding van de zorgvragers. Momenteel doen 12 zorgboerderijen en particulieren hieraan mee.

Het voer wordt meegeleverd bij de kalveren. Dit betreft biologisch melkpoeder (eerste 3 maanden) en biologisch granenmengsel en gedroogde kruiden. De kalveren krijgen op alle plekken zo snel mogelijk weidegang.

Na een maand of 6 - 9 worden ze te groot en te wild en gaan ze naar natuurterreinen in de Bilt, Eemnes en Amersfoort. Hier lopen ze 100% buiten zonder stal. Op het land worden geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt. Bemesting zal vanaf volgend jaar plaatsvinden van eigen stalmest.

Steeds meer kalveren kunnen worden grootgebracht bij zoogkoeien, afgestoten Jersey melkkoeien uit de biologische melkveehouderij die 3-4 stierkalveren kunnen zogen.

In de winterperiode gaan alle dieren, nu 50, naar een centrale plek, waarschijnlijk dit jaar in Amersfoort. Hier worden de dieren in leeftijdsgroepen gehouden in een potstal op stro met uitloop. Er wordt natuurhooi gevoerd aangevuld met een biologisch kruidenmengsel en granenmengsel.

Naam ingezonden product

Jersey kalfspaté

Omschrijving ingezonden product

Jersey kalfspaté met

- spek van het Mangalitzza varken
- runderlever van het Jersey Remekerrund

Ambachtelijk geproduceerde paté met zachte smaak van kalfsvlees, gekruid met verse rozemarijn en tijm.

Proefnotitie

Het vet in het spek van het Mangalitzza varken werkt als smaakgeleider voor de zuivere melkachtige smaak van het Jersey kalfsvlees en de milde smaak van de Jersey runderlever. Het vet heeft een lage

smelttemperatuur waardoor het smelt op je tong: een bijzondere smaakervaring!
Voor horeca en grootverbruik verkrijgbaar in bak van 0,75 en 1,6 kg.
Structuur: snijd/smeerbaar

Jersey kalfsvlees - Het kalfsvlees is afkomstig van natuurlijk gehouden Jersey stierkalveren die voorheen onbenut bleven en op jonge leeftijd vernietigd werden. De kalveren worden nu opgefokt tot minimaal 10 maanden leeftijd op zorgboerderijen en in natuurgebieden. Het vlees is van hoge kwaliteit en wordt verkocht via www.jerseyvleesbestellen.nl

Jersey runderlever - De lever in de paté is afkomstig van de melkkoeien van de Remeker kaas uit Lunteren. Op dit bedrijf wordt zeer bewust omgegaan met bodem en dier.

Mangalitza spek - Het spek van dit varkensras heeft een laag smeltpunt waardoor het in je mond smelt. Het is wetenschappelijk aangetoond is dat het Mangalitza varken onverzadigde vetzuren heeft. Het Omega3 gehalte is 2 à 3 maal hoger dan vis.

Verkoopkanalen

Verkoop via delicatessenwinkels, speciaalzaken en betere horeca. Verkoop via deze kanalen omdat het een uniek product is wat toelichting vraagt en persoonlijke verkoop.

Verkoopprijs

27,50 - 32,50 per kilo

Naam ingezondenproduct (2)

Jersey runderentrecote

Omschrijving ingezonden product

Vers vlees van de volwassen Jersey stier. Licht gemarmerd waardoor met echte smaak.

Verkoopkanalen

Via Jerseyvleesbestellen.nl en (streek)markten omdat dit de belangrijkste verkoopkanalen zijn van mijn initiatief.

Verkoopprijs

38 euro per kilo

Overige opmerkingen

Volledige transparantie in het productieproces. De consument heeft recht om te weten hoe voedsel wordt geproduceerd en wil dat ook steeds meer weten. Met behulp van Facebook, Twitter en nieuwsbrieven laat ik zien hoe het vlees wordt geproduceerd. Ik merk dat dit zeer gewaardeerd wordt.

Je kennis durven delen met mede rundvleesproducenten, bijvoorbeeld met de crowdfunding. Arjan Swinkels met zijn waterbuffels heeft mijn concept succesvol gekopieerd voor zijn waterbuffelstierkalveren. Door dit vertrouwen te geven ontstaat er een andere relatie tussen ondernemers en kom je gezamenlijk verder. Het komt dan naar je terug.

Zoogkoeienhouderij De Horsten (Simmentaler)

Inzender (Veehouder)

Maatschap G. en G. Leffers
Zoogkoeienhouderij De Horsten
Ruinerwoldseweg 5
7975 PD Uffelte

0521351727

gerrie-linda@kpnmail.nl

www.drentsnatuurvlees.nl

Samenvatting

Wij zijn een biologische zoogkoeienhouderij in de Zuid Westhoek van Drenthe. Wij houden ca.200 zoogkoeien welke gehuisvest zijn in strohokken. Onze koeien worden geweid van medio april tot november in natuurland welke wij pachten van Staatsbosbeheer, Stichting Drents Landschap en Vereniging Natuurmonumenten.

Onze zoogkoeien zijn van het Simmentaler ras, deze worden gekruist met een Belgisch Blauwe stier. Dit geeft ons prachtige vleestypische kalveren die nagenoeg moeiteloos geboren worden. Onze kalveren blijven 8 maanden bij de moeders waarna ze gespeend worden en afgemest voor het kalfsvlees.

Ras

Simmentaler

Toelichting raskeuze

Dubbeldoelras, gemakkelijk in de omgang. Uitermate geschikt voor de sobere beweiding in de natuurlanden.

Omschrijving veehouderij

Ons bedrijf is een maatschap bestaande uit vader Gerard (73 jaar) en zoon Gerrie (44 jaar) Ons bedrijf is in 1999 gestart met het houden van zoogkoeien aan de Ruinerwoldseweg in Uffelte. Na de ruilverkaveling kwam hier 85 hectare grond vrij die wij via Staatsbosbeheer in erfpacht hebben gekregen. Zo ontstond een natuurgebied genaamd De Horsten en Klompenmakerweide. Hieruit is ook de naam zoogkoeienhouderij De Horsten ontstaan.

We hebben het areaal natuurgebieden verder weten uit te breiden. Naast Staatsbosbeheer werken we heel prettig samen met de Vereniging van Natuurmonumenten en Stichting Het Drentse Landschap. Op dit moment beheren we in totaal 230 hectare natuurterrein.

Onze koeien zijn de beheerders, of eigenlijk moeten we zeggen dat onze koeien de terreinen beheren en samenwerken met deze natuurbeheersinstanties. Zij zijn het tenslotte die ervoor zorgen dat het gras keurig kort blijft, flora en fauna prima kan gedijen en het publiek een fantastisch landschap krijgt om van te genieten.

Het grootste deel van het jaar lopen de koeien buiten in het natuurgebied. Maar in de winter komen ze graag naar de stal en ook deze is heel bijzonder. We hebben namelijk een hellingstal voor het vleesvee. Hier lopen de koeien los in een dik pak stro.

Wat is een hellingstal?

Zoals het woord al aangeeft heeft de stal een helling van ongeveer 10 %. De helling bedekken we elke dag met een flinke laag vers stro (welke wij afnemen van Natuurmonumenten) en door het afschot lopen de dieren de mest naar beneden op het looppad. Dit looppad is 2,5 meter breed en voorzien van een mestschuif die er een paar keer per dag voor zorgt dat de koeien op een schone ondergrond lopen. Daar is namelijk ook hun vreetplek.

Extra hooi en krachtvoer

De jongste kalveren hebben hun eigen strohok (bovenop de helling) waar ze veilig en uitgebreid kunnen liggen. Daar krijgen ze ook extra hooi en (biologisch) krachtvoer. De oudere kalveren lopen in de potstal in het midden van de stal. Of in onze in 2008 gerealiseerde nieuwe schuur met potstal. Heerlijk in het stro en onder het dak met veel licht groeien ze als kool.

Op ons bedrijf houden we 200 zoogkoeien, ze zijn van het ras Simmentaler. Dit is een roodbonte sobere koe die zich perfect aan natuurlijke omstandigheden aanpast. Simmentalers komen oorspronkelijk uit Oostenrijk en Hongarije en zijn een dubbeldoelras. Het zijn ideale moeders. Dat betekent dat ze vlees en melk in perfecte harmonie combineren. Dit maakt onze koe tot dé allerbeste zoogkoe. Ze geeft veel melk voor haar kalf en kan daarnaast ook gemakkelijk groeien. Ook kalven de koeien allemaal vanzelf af.

Bovendien zijn Simmentalers hele vriendelijke koeien. Wij kunnen heel gemakkelijk met ze werken en ook bezoekers kunnen op prettige nieuwsgierigheid rekenen.

De koeien kalven voor het eerst af wanneer ze twee jaar zijn. De eerste keer krijgen ze een Simmentaler stier als partner, daarvan worden de kalveren gemakkelijk geboren. We gebruiken een stier die genetisch hoornloos is. Zo hoeven we de kalveren niet te onthoornen. Alweer een uniek punt van het Drents Natuurvlees!

Als kalf heb je het bijzonder goed bij De Horsten. De kalveren blijven wel 8 maanden bij hun moeder terwijl ze zich flink kunnen uitleven op de uitgestrekte natuurterreinen.

Op hun menu staat dus echte koeienmelk, vers en gezond gras en dagelijks veel lichaamsbeweging. Dat zijn de beste ingrediënten voor overheerlijk mals én eerlijk geproduceerd vlees.

De vaders van onze kalveren zijn Belgische Blauwe stieren die, zoals je mag verwachten van een stier, extra spieren en biefstuk meegeven.

De koeien lopen in kuddes van 30 koeien en kalveren in het natuurgebeid, vanzelfsprekend vergezeld door een stier. Ze redden zichzelf en zijn de hele dag druk om hun kostje bij elkaar te zoeken. Elke twee weken krijgen ze een nieuwe kavel met vers gras. Zo houden ze niet alleen zichzelf, maar ook het weiland in perfecte conditie en dat is weer prettig voor bijzondere planten zoals orchideeën en speciale dieren zoals de kwartelkoning.

Speciaal beheer

Met de natuurorganisaties overleggen we over het te voeren beheer van de natuurterreinen. Gaan we meteen vanaf 1 april weiden, bemesten we met ruige stalmest en wachten we met maaien na 15 juni, andere percelen na 15 juli of zelfs pas na 15 augustus om zo de beschutting voor jonge reeën en weidevogels in stand te houden? De gekozen strategie stemmen we af op de planten en dieren die er in zo'n gebied leven. We proberen het hun goed naar de zin te maken.

Biologisch is voor ons logisch

Kunstmest en bestrijdingsmiddelen komen er bij ons niet aan te pas. En door deze natuurlijke houderij hebben onze koeien amper diergeneesmiddelen nodig. De overstap naar biologisch was daarom heel

gemakkelijk en eigenlijk vanzelfsprekend.

De dagelijkse werkzaamheden worden dus maar door 2 personen gedaan. Bij het hooien wordt hulp ingeschakeld van de loonwerker. Onze dieren krijgen dus uitsluitend hooi van onze eigen oogst. Tijdens de afmestperiode worden onze kalveren bijgevoerd met een biologische krachtbrok en biologische mais.

Om zo efficiënt mogelijk te werken streven wij ernaar om de kalveren zo veel mogelijk tijdens de weidegangperiode geboren te laten worden. Dit betekent dat de moeders door ons niet bijgevoerd hoeven te worden en dat er geen stro nodig is. Mineralen zijn altijd aanwezig in de wei.

Dit jaar zijn wij gestart met het zelf verbouwen van mais, hierdoor kunnen we nog meer kosten besparen.

Naam ingezonden product

Biologisch kalfsvlees

Omschrijving ingezonden product

Wij produceren biologisch kalfsvlees. Deze gaat nu nog voornamelijk levend van ons bedrijf.

Merksnaam

Drents natuurvlees

Verkoopkanalen

Ons produkt is nu voornamelijk via de reguliere afzetkanalen verkocht en nog niet als 'eigen' produkt. Wel hebben we sinds april een thuiswinkel waar we ons vlees gevacumeerd, geportioneerd verkopen. We willen graag naar een situatie waar we ons vlees weg kunnen zetten onder de door ons gekozen merksnaam Drents natuurvlees.

Verkoopprijs

prijzen per kilo

BBQ pakketten	€	15,00
Bieflappen	€	15,00
Biefstuk	€	24,50
Entrecote	€	27,00
Haasbiefstuk	€	49,00
Hachee vlees	€	16,00
Hamburger	€	12,00
Kalfsgehakt	€	9,50
Kalfslappen	€	15,00
Kalfsvinken	€	16,00
Kogelbiefstuk	€	28,00
Ossestaart	€	11,50
Poulet	€	16,00
Rib-eye	€	30,00
Riblap	€	14,50
Rollade	€	16,00
Rosbief	€	25,00
Saucijzen	€	12,00
Schenkel	€	11,50

Schnitzel	€	17,50
Stoofvlees	€	14,00
Sucadelap	€	16,00
Tong (indien voorradig)	€	5,00
Worst	€	12,00
Kalfsvleeskroketten (per 5)	€	5,00

Natuurboer uit de Buurt (Oudhollandse runderrassen)

Inzenders

Jan Broenink/Jos Groothedde
Stichting Natuurboer uit de Buurt (veehouder) en Groothedde Vaassen (grossier)
Assinksteeg 1
7434 PR Lettele

0570-541496
info@natuurboeren.nl
www.natuurboeren.nl
www.oudhollandserunderrassen.nl

Slachter/verwerker

Wordt door Groothedde Vaassen geselecteerd en geauditeerd, dit om te voorkomen dat de runderen langer dan twee uur moeten reizen, we willen in de toekomst naar een landelijke dekking. Momenteel laten we op twee plekken slachten en verwerken. De dieren worden geslacht en versneden op klant specificatie en worden dan pas als vleesdeel getransporteerd naar Groothedde, daar wordt de rond verwaarding optimaal benut. Slachten, uitbenen, versnijden en vacümeren moet altijd op één locatie plaats vinden. Doordat Groothedde al dagelijks vlees levert in heel Nederland (logistiek) en de traceerbaarheid volledig is gegarandeerd (automatisering) kunnen we belangrijke kosten besparen.

Samenvatting

Wie echt lekker rundvlees wil, kiest voor vlees van Oudhollandse runderen die in de Nederlandse natuurgebieden grazen. In de natuurgebieden waar de Oudhollandse runderen grazen krijgen ze alle rust, ruimte en vrijheid. Voor de Natuurboeren, aangesloten bij Stichting Natuurboer uit de Buurt, is het behoud van de natuur van groot belang. De combinatie van kruidenrijke voeding en Oudhollands ras zorgt voor een onderscheidende vleeskwiteit. We creëren ook voor de biologische veehouder een nieuwe bedrijfstak, namelijk het aanhouden van jongvee dat normaal aan de reguliere markt worden verkocht. Het jongvee wordt ingezet voor het begrazen van natuurgebieden. We bieden onze klant dus een nieuw, maar uniek stukje vlees van Nederlandse bodem.

Ras

Oudhollandse runderrassen

Toelichting raskeuze

We werken met runderen van Oudhollandse rassen: Blaarkoppen, Brandrode runderen, Fries-Hollands, Lakenvelders en MRIJ (Maas, Rijn, IJssel). De vleeskwiteit van deze rassen is vergelijkbaar, doordat ze op de zelfde wijze worden gehouden en gevoerd.

Omschrijving veehouderij

Wij zijn biologische boeren die zich:

- inspanssen voor biodiversiteit op eigen bedrijf
- minimaal 25% natuur beheren
- deskundig en professioneel natuur beheren
- ons richten op afzet van producten in eigen regio
- bijzondere kwiteit producten leveren

Doordat onze runderen vooral gras uit natuurgebieden hebben gegeten, is de CO2-footprint van dit rundvlees veel kleiner.

Naam ingezonden product

Rib eye en Sukadelappen

Omschrijving ingezonden product

-

Merknaam

“Oud Hollandse Runderrassen uit de natuur”

Verkoopkanalen

Eind september zullen wij gaan leveren aan een Nederlandse Retailer. (Persbericht zal later volgen)

Verdere afzet als volgt:

- C1000 Freriks in Ulft
- Plus Haaksbergen
- Slagerij van Guillik
- OK vlees (internet verkoop) Leveringen zijn in opstart.
- Hamburger restaurant Wally in Nijmegen (opent eind September haar deuren)
- Voor optimale vierkant verwaarding het hele jaar door werken wij samen met De vrije Koe.

Verkoopprijs

Consumenteprijs beweegt zich rond de gangbare prijzen van biologisch rundvlees

Overige opmerkingen

Doordat ons vlees grotendeels wordt geproduceerd van natuurgras (waarvoor geen alternatieve benuttingsbron is) is de CO2-footprint veel kleiner dan die van regulier rundvlees

Lodewijksmeat, Creekstone (Black Angus)

Inzender (Importeur)

Rob van Kempen
Lodewijksmeat
Seanredamstraat 79
5643 RR Eindhoven

06-52616079
info@lodewijksmeat.com
www.lodewijksmeat.com

Samenvatting

Wij leveren Creekstone Rundvlees aan de betere slagers en Hanos. Verder leveren wij aan supermarkten, horecagroothandels, industrie, producenten, slagers. Chinese horeca groothandels.

Ras

Creekstone

Toeliching raskeuze

In brochure

Omschrijving veehouderij

In brochure

Naam ingezonden product

Runderhaas, Rib eye

Omschrijving ingezonden product

In brochure

Merknaam

Creekstone

Verkoopkanalen

Hanos en Keurslagers

Verkoopprijs

verschillend vanaf 45 euro

Van Rooij, Weivlees (Belgische Blauwe)

Inzender (Veehouder)

Toon en Dianne van Rooij
Maatschap van Rooij/Weivlees
St.Lambertusstraat 108
5266 AH Cromvoirt

0630814618 / 0651391845

info@weivlees.nl

www.weivlees.nl

@weivlees

Slager / verwerker

Diversen slagers

Samenvatting

Wij fokken belgische blauwe runderen waarvan de kalveren bij de koe blijven en weg gaan voor kalfsvlees bij ca. 9 mnd. Daarnaast houden we vrouwelijke belgische blauwe runderen die wij mesten voor ambachtelijke (keur) slagers in de regio. Door hieraan de naam Weivlees te koppelen weten de mensen dat het vlees in de regio wordt geproduceerd. Ook houden wij open dagen voor de klanten van de slagers. Door het speciaal samengesteld voor zorgen wij voor mooie kleur, smaak en malsheid van het mooie stukje vlees.

Ras

Belgische Blauwe

Toelichting raskeuze

Voor de slagers is het belangrijk dat ze een goed stuk vlees kunnen verkopen die zich onderscheid van de kwaliteit van de supermarkt. Daarnaast hebben dikbillen een gunstige calculatie. Dus goed vlees met een goed rendement.

Omschrijving veehouderij

Al onze runderen staan in ruime hokken op stro. De stalmest die niet op het bedrijf wordt afgezet wordt geleverd aan een boomkwekerij in de buurt. In de zomer lopen de runderen in weilanden van Natuurmonumenten. Korte lijnen boer - slachthuis - slager in een straal van ca. 60 km.

Naam ingezonden product (1)

Sucade

Omschrijving ingezonden product

Puur, het lekkerste

Verkoopkanalen

Wij werken met slagers, daar is het produkt te koop. Zie website

Verkoopprijs

De prijs wordt door de slager bepaald

Naam ingezonden product (2)

Entrecote

Omschrijving ingezonden product

Puur het lekkerste

Verkoopkanalen

Via de slagers, die op de website staan.

Verkoopprijs

De slager bepaalt de prijs

Overige opmerkingen

Wij hebben een produkt gemaakt voor de gangbare verkoop, de slager, met toch een onderscheidend vermogen. Onze bedrijfsvoering is onze kostwinning. Geen hobbymatig gehouden dieren, of een bedrijfsvoering op basis van extra subsidie. Wat je veel ziet bij het houden van aparte rassen koeien. Onze kracht zit hem in de korte lijnen, betrouwbaarheid, openheid en kwaliteit

Ko-Kalf (Blonde d'Aquitaine)

Inzender (Veehouder)

J. van Twillert
Ko-Kalf
Jufferenstraat 29
8081 CP ELBURG

0525688899
info@ko-kalf.nl
www.ko-kalf.nl
@kokalf

Samenvatting

Ko-Kalf is een biologisch vleesveebedrijf met dieren van het ras Blonde d'Aquitaine. Het is een gesloten bedrijf. De dieren drinken water uit eigen bronnen en de elektriciteit komt van onze eigen zonne-energie. Zowel in als op de grond hebben wij een rijke biodiversiteit, dit komt omdat wij geen gif en kunstmest gebruiken, maar wel onze eigen ruige stalmest. Ook zijn wij een weidevogelboerderij met een plas/dras gebied, veel kruidenrijkgrasland en bonte hooiweide. Wij gebruiken uitsluitend eigen verbouwd voer van een constante kwaliteit waardoor wij ook een constante kwaliteit hebben van het vlees. Van de boerderij naar de EKO slachterij is het slechts 10 km.

De Ko-Kalf kroketten/bitterballen hebben wij samen ontwikkeld met de producent. Omdat in veel kroketten het percentage vlees om laag gaat, hebben wij bewust gekozen voor kroketten met 30% rundvlees en bitterballen met 20% rundvlees.

Ook het saucijzenbroodje is samen met de producent ontwikkeld. Een broodje met zuivere biologische grondstoffen. De producent is een perfectionist en dat vindt u terug in de kwaliteit van het saucijzenbroodje.

Samenvatting

Blonde d'Aquitaine

Toelichting raskeuze

Het ras staat bekend om de fijnheid van het vlees, spontane afhalveren en het goede rendement. Ook is het cholesterolarm.

Omschrijving veehouderij

Het is een gesloten bedrijf. De dieren leven 's winters in ruime, open stallen. Er is een hellingstal en een potstal waar elke dag een vers laagje stro in gestrooid wordt. Zodra dit kan gaan de dieren de wei in. Ook drinken de dieren water uit eigen bronnen en de elektriciteit komt van onze eigen zonne-energie. Zowel in als op de grond hebben wij een rijke biodiversiteit, dit komt omdat wij geen gif en kunstmest gebruiken, maar wel onze eigen ruige stalmest. Ook zijn wij een weidevogelboerderij met een plas/dras gebied, veel kruidenrijkgrasland en bonte hooiweide. Wij gebruiken uitsluitend eigen verbouwd voer van een constante kwaliteit waardoor wij ook een constante kwaliteit hebben van het vlees. Van de boerderij naar de EKO slachterij is het slechts 10 km

Naam ingezonden product (1)

Ko-Kalf kroket / Ko-Kalf bitterbal

Omschrijving ingezonden product

Wordt professioneel gemaakt in een fabriek die gespecialiseerd is in het maken van kroketten en bitterballen. Voor zover mogelijk worden er biologische ingrediënten gebruikt. Het vlees dat gebruikt wordt, is afkomstig van de dieren van Ko-Kalf.

Merknaam

Ko-Kalf kroket / Ko-Kalf bitterbal

Verkoopkanaal

Via onze eigen website, op ons kantooradres en bij onze boerderij.

Verkoopprijs in de winkel

Nog niet van toepassing

Naam ingezonden product (2)

Ko-Kalf saucijzenbroodje

Omschrijving ingezonden product

Wordt professioneel gemaakt in een fabriek die gespecialiseerd is in het maken van saucijzenbroodjes. Voor zover mogelijk worden er biologische ingrediënten gebruikt. Het vlees dat gebruikt wordt, is afkomstig van de dieren van Ko-Kalf.

Verkoopkanaal

Via onze website, op ons kantooradres en op onze boerderij.
Ko-Kalf saucijzenbroodje

Verkoopprijs in de winkel

Nog niet van toepassing

Stichting Limousin Regionaal (Limousin)

Inzender (samenwerkingsverband van vleesveehouders)

Stichting Limousin Regionaal
Limousin Regionaal
Karissteeg 32
6031 PH Nederweert

0495-466028
06-25071108 (contactpersoon proeverij)
leonmoonen@scx-solar.eu
www.limousin-regionaal.nl
[@limousinvlees](#)

Slager/slachter/verwerker

Meggie&Loek
045-5441225
info@meggieenloek.nl

Samenvatting

De Stichting Limousin Regionaal ziet erop toe dat de aangesloten limousinbedrijven speciale aandacht besteden aan de voeding en de gezondheid van hun Limousin runderen. Dit vraagt om een zorgvuldige bedrijfsvoering. Limousin staat garant voor natuurlijke kuddes. De kalfjes groeien op in de groep bij hun moeder, die haar kalf zelf zoogt. De aangesloten bedrijven hebben bewust gekozen voor het limousinras, vanwege het sterke gezondheid en de goede moedereigenschappen. Dit zijn natuurlijke eigenschappen die ze zeer geschikt maakt om met natuurbegrazing een suprieur vlees te produceren. Het merk Limousin Regionaal geeft dus de garantie van een veilig stukje rundvlees.

De aangesloten limousin bedrijven dragen tevens bij aan het natuurbeheer, dat vooral in de samenwerking met staatsbosbeheer en Natuurmonumenten door de stichting Limousin Regionaal wordt georganiseerd. De 1900 runderen die deelnemende bedrijven samen hebben, begrazen zo'n 1650 hectare grond. 98 % van de voeding voor de dieren komt dus uit de regio. Bovendien is de stichting Limousin Regionaal met deze wijze van begrazing Staatsbosbeheer behulpzaam in het vergroten van de biologische diversiteit van de natuurterreinen. Alleen aan de Limousinbedrijven die op de bovenstaande wijze produceren, wordt het logo van Limousin Regionaal beschikbaar gesteld. Hiermee heeft de klant de zekerheid, dat er ook werkelijk dit kwaliteitsproduct geleverd wordt.

Ras

Limousinras

Omschrijving veehouderij

Het Limousinras is uiterst geschikt voor productie in natuurlijke kuddes. De kalfjes zogen minimaal 8 maanden bij hun moeder en groeien ook in deze groep op. Vanwege de sterke gezondheid en goede moedereigenschappen, Dit zijn natuurlijke eigenschappen die ze zeer geschikt maakt voor natuurbegrazing en een schraal voedsel patroon maar ook hier mee een smakelijk en suprieur vlees kunnen produceren.

De dieren lopen vanaf het voorjaar tot medio November in de natuurgebieden. Daarna wordt het merendeel opgestald in hellingstallen die voorzien zijn van stro maar door de helling ook nog minder

ammoniak uitstoten. Een gedeelte van de mest wordt in het vroege voorjaar terug gebracht in de terreinen waar een broedvolgelregime op staat. Door deze mest komt het bodemleven goed op gang waardoor de jonge vogels weer meer voedsel tot zich kunnen nemen. Ons rantsoen bestaat voor 99 % uit regionaal geproduceerde voeding zoals natuurgras, mais, brood, bierborstel, aardappelsnippers en wortelen. Onze nieuwste innovatie is de Cattle Cabin die voorzien is van dakgeïntegreerde zonnepanelen en fungeert als een schuilgelegenheid in de winter. Hierdoor hoeven de dieren niet meer worden opgesteld en kunnen terug naar hun oergedachte. De Cattle Cabin is voorzien van een bodem van houtsnippers die waar het niet gewenst is in het natuurgebied wordt versnipperd en dient als ligbed voor de koeien, tevens wordt deze ook in het voorjaar wordt terug gebracht voor het bodemleven extra te stimuleren. Hij is voorzien van de modernste snuffjes qua dierwelzijn waaronder een verwarmde drinkgelegenheid bij extreem koud weer en een elektrische borstel voor de massage van de koeien. Bij Limousin Regionaal aangesloten bedrijven wordt momenteel 155,000 kw groene energie opgewekt met zonnepanelen wat goed is voor een 134.000 kg Co-2 reductie. Niet alleen het welzijn van onze dieren staat voorop maar ook het milieu dragen wij een warm hart toe

Naam ingezonden product

Pasterami

Omschrijving ingezonden product

Pasterami vindt haar oorsprong in Italië maar door het vele reizen kreeg het ook in Nederland haar bekendheid. Het vlees komt uit de puntborst van het rund. Door het op te waarden van vlees uit de voorbout kan er ook mager toegevoegd worden aan dit product. Tijdens de bewerking beginnen we het borstvlees te injecteren met pekels, verse Italiaanse kruiden. Hierna laten we hem een week afrijpen en wordt daarna gebonden als een rolade en wordt ingesmeerd met een pesto van Thijm-balsicum-knoflook. Deze wordt dan gevacuumeerd en blijft een dag liggen en wordt hierna afgegaard in een kookketel op 65 graden, 12 uur lang. Na het afgaren wordt deze direct terug gekoeld en voor de optimale smaak ligt die dan nog een week in haar vocht af te rijpen voor een langere houdbaarheid te garanderen. Deze houdbaarheid is dan maximaal nog 6 weken

Verkoopkanalen

Dit product is te koop via onze webshop, exclusief voor onze restaurateurs en binnenkort op de snijwarenafdeling van een bakkerij. Onze restaurateurs kunnen hier zeer mooie voorgerechten van bereiden waarbij ze zich kunnen onderscheiden van hun collega's

Verkoopprijs

Particulieren: 19,95 per kilo

Restaurateurs: 14,95 per kilo

Naam ingezonden product (2)

Limburgs Zoervlees

Omschrijving ingezonden product

Echte streekproducten en eeuwenoude limburgse recepten, met een vleugje moderne inspiratie zorgen voor een zuurvlees waar geen enkel ander zuurvlees aan kan tippen. Om Limburgs zuurvlees in de puurste zin van het woord te maken met originele ingrediënten uit de streek vereist. Gulpener azijn, donker Brand bier, canisius appelstroop en uiteraard Limousin Regionaal rundvlees vormen samen een mix van Limburgse passie die een echt Limburgs zuurvlees waardig zijn. Het kookproces kost dan ook wel even tijd. Alleen zo kunnen alle producten op smaak komen en het ideale eindproduct vormen: "authentiek Limburgs zuurvlees" geheel opgebouwd uit streekproducten.

Verkoopkanalen

In principe bieden wij dit zowel aan restaurateurs, slager en particulieren. Omdat dit een echt Limburgs product is wordt dit overal te koop aangeboden, maar nergens dat ook alle ingrediënten van Limburgse bodem zijn.

Verkoopprijs

Restaurant: in het menu voor 17,-- euro

Slager: 9,90 per kilo

Overige opmerkingen

Sinds kort hebben we ook de Smokey aye opgenomen in het assortiment. Een heerlijk gerookt entrecôte die we als snijwarenvlees weg snijden. Daarnaast heeft Paul Pollux van sterren restaurant Aubergine in Steyl een sucade kroket ontwikkeld. een heerlijke kroket van sucade vlees die goed te combineren is in voorgerechten

Sweachster Angus (Aberdeen Angus)

Inzender (veehouder)

Focko Zwanenburg
Sweachster Angus
Kerkepad oost 7
9244 CB Beetsterzwaag

0512380610

info@sweachsterangus.nl

www.sweachsterangus.nl

@SweachsterAngus

<http://www.youtube.com/user/SweachsterAngus>

Slager

Keurslager Spijkerman Akkrum
0566651353
info@spijkerman.keurslager.nl

Samenvatting

De Aberdeen Angus koeien van Sweachster Angus staan in dienst van het landschap, ze hebben er de tijd aan zich zelf. In het natuurgebied, 'het beekdal van het Koningsdiep' heerst rust en hebben de dieren de ruimte, ze leven in een kudde. De veehouderij van Sweachster Angus, de lokale slager ("beste ambachtelijke slager 2012") en lokale chef-koks vormen samen een korte transparante keten. Het vlees van Sweachster Angus is te herleiden tot het individuele dier, Angus vlees uit eigen streek, puur, eerlijk en lekker.

Ras

Aberdeen Angus

Toelichting raskeuze

Sober, robuust, vriendelijke dieren, geschikt voor jaarrond beweiding. Van origine ongehoornd, goede moedereigenschappen (zeer gemakkelijk afkalvend, vruchtbaar, moederinstinct) Vitale kalveren, hebben enorme drang om te overleven. Efficiënte grazers, groeien zelfs van een zeer schraal rantsoen. Gemarmerd vlees, vroegrijp ras.

Omschrijving veehouderij

De dieren zijn zolang het natuurlandschap het toelaat buiten, momenteel is een project gestart om er voor te zorgen dat de dieren 's winters in hoger gelegen bospercelen kunnen overwinteren, met bijvoeren indien noodzakelijk. Er wordt gebruik gemaakt van natuurlijke dekking. Er wordt geen kunstmest en bestrijdingsmiddel gebruikt. De kalveren zogen bij de moeder tot ongeveer 8-9 maand leeftijd. Er is geen stal in eigendom, we hebben geen tractor en gebruiken nauwelijks energie. De dieren drinken uit de sloot of uit vennetjes. De veestapel is IBR, lepto en BVD vrij, er wordt gemonitord op leverbot en zonodig behandeld. De dierdagdosering is 0,0: antibiotica vrij. 4-5 x per week wordt de kudde bezocht en vindt er controle plaats van dieren en rasters. 's Winters wordt bijgevoerd met hooi afkomstig uit het natuurgebied (Van Oord's Mersken, aangemerkt als Natura 2000) Het gebied waarin de dieren grazen bevindt zich in of aan de Ecologische Hoofdstructuur.

Er wordt bewust gekozen voor: rust en ruimte. Sweachster Angus is lid van Slow Food Nederland:

puur, eerlijk en lekker. Minimalisatie van beton, gegalvaniseerd ijzerwerk (beperkende huisvesting) en diesel (geen 'mileage meat'). Grass-Fed Beef: met het lectoraat Food and Health van het Van Hall-Larenstein instituut (Feike van der Leij) is een studie verricht naar de "Lipids in Angus", de eerste deelvragen zijn beantwoordt, verder onderzoek wordt verricht.

Naam gezond product (1)

Sweachster Angus Ribeye

Omschrijving gezond product

Sweachster Angus koeien genieten van rust en ruimte in een landschap waar ze de tijd aan zich zelf hebben. Sober en robuust zijn de winterharde dieren één met hun omgeving en komen hierin geheel tot hun recht. Kalveren zogen bij de moeder en groeien op in de koppel. Zonder de groei te forceren worden de dieren groot met de tijd en leven van wat de weide hen te bieden heeft. Als er dieren zijn waarmee niet wordt gefokt, leveren zij het vlees van de Sweachster Angus.

Het vlees wordt traditioneel verwerkt wat inhoud dat het de tijd krijgt om te rijpen. Het vlees rijpt tenminste 3 weken (dry-aging in een klimaatkast of aan het bot in de koelcel). Het vlees is puur verwerkt, nadrukkelijk geen toevoegingen. Het vlees is in vacuümzakken ingevroren met een zwarte achterzijde zodat het mooi presenteert. Het vlees wordt aangeboden in een omdoos met een label waarop de herkomst is te herleiden. Er staat vermeldt waar en wanneer het dier is geboren, hoe lang het bij de moeder heeft gezogen en wanneer het is geslacht. Ook staat vermeldt dat er geen krachtvoerders zijn gebruikt. Het dier is grootgebracht met uitsluitend moedermelk en met gras uit het beekdal van het Koningsdiep.

Merksnaam

Sweachster Angus, de natuur in vlees

Verkoopkanalen

Via onze eigen webwinkel: www.sweachsterangus.nl/assortiment/ wordt de Sweachster Angus Ribeye aangeboden. De webwinkel is de laatste schakel en hiermee hebben we de gehele keten in eigen beheer, deze is daardoor ultra-korte keten en transparant. Het vlees is te herleiden tot het individuele dier. Daarvan is bekend waar en hoe het heeft geleefd. Bekend is welk vlees we aan wie leveren. Bij ons geen klantenkaart, maar een persoonlijke log-in. Klanten krijgen na betaling een ophaalbericht per email. Hierop staat dat men het vlees kan ophalen in een fysieke winkel (Peter Leon, Wijn en Spijs). Naast de eigen webwinkel is het vlees te koop in diverse lokale restaurants als onderdeel van de menukaart. We organiseren eens per wintermaand een kookworkshop om het belang van de juiste keukenvaardigheden ten aanzien van vleesbereiding te benadrukken.

Verkoopprijs

Sweachster Angus Ribeye 250 gram a 9,75 euro

Naam gezond product (2)

Sweachster Angus Fuet

Omschrijving gezond product

Sweachster Angus koeien genieten van rust en ruimte in een landschap waar ze de tijd aan zich zelf hebben. Sober en robuust zijn de winterharde dieren één met hun omgeving en komen hierin geheel tot hun recht. Kalveren zogen bij de moeder en groeien op in de koppel. Zonder de groei te forceren worden de dieren groot met de tijd en leven van wat de weide hen te bieden heeft. Als er dieren zijn waarmee niet wordt gefokt, leveren zij het vlees van de Sweachster Angus.

Het vlees wordt traditioneel verwerkt wat inhoud dat het de tijd krijgt om te rijpen. Het vlees rijpt tenminste 3 weken (dry-aging in een klimaatkast of aan het bot in de koelcel). Het pure vlees is puur verwerkt, ten behoeve van het verduurzamen zijn kruiden en specerijen naar smaak toegevoegd, het product is allergeen en gluten vrij. Als enig E-nummer is toegepast E250, natriumnitriet. De Fuet is voorzien van een natuurdarm, totaal gewicht +/- 220 gram. Na het natuurlijke drogen blijft een worst over van ongeveer 150 gram. Met nadruk natuurlijk drogen, dus geen extra energie om het drogen te forceren. Na drogen worden het product vacuum verpakt. Het label vermeldt de herkomst van het vlees (I&R nummer van het dier). Er staat vermeldt waar en wanneer het dier is geboren, hoe lang het bij de moeder heeft gezogen en wanneer het is geslacht. Ook staat vermeldt dat er geen krachtvoerders zijn gebruikt. Het dier is grootgebracht met uitsluitend moedermelk en met het gras uit het beekdal van het Koningsdiep.

Merknaam

Sweachster Angus Fuet

Verkoopkanalen

Via onze eigen webwinkel: www.sweachsterangus.nl/assortiment/ wordt de Sweachster Angus Fuet aangeboden. De webwinkel is de laatste schakel en hiermee hebben we de gehele keten in eigen beheer, deze is daardoor ultra-korte keten en transparant. Het vlees is te herleiden tot het individuele dier. Daarvan is bekend waar en hoe het heeft geleefd. Bekend is welk vlees we aan wie leveren. Bij ons geen klantenkaart, maar een persoonlijke inlog. Klanten krijgen na betaling een ophaalbericht per email. Hierop staat dat men het vlees kan ophalen in een fysieke winkel (Peter Leon, Wijn en Spijs). Naast de eigen webwinkel is het vlees te koop in diverse lokale restaurants als onderdeel van de menukaart. We organiseren eens per wintermaand een kookworkshop om het belang en rechtvaardiging van de juiste keukenvaardigheden ten aanzien van vleesbereiding te benadrukken. Sweachster Angus Fuet kan in de periode rondom kerst onderdeel uitmaken van eindejaars-/kerstpakketten, alleen als de voorraad het toelaat.

Verkoopprijs

Sweachster Angus Fuet 150 gram a 4,25 euro

Overige opmerkingen

Sweachster Angus wordt herkend door de 5 trends in Agro-Food: Authenticiteit, Kwaliteit, Technologie, Kleinschaligheid, Storytelling (Trendwatcher Andrea Wiegman, Second Sight). Naast facts, figures en trends staan voor ons vooral bovenaan, de passie, het dier en de omgeving waarin we leven. Sweachster Angus is niet zoals de natuur het bedacht heeft, maar is zoals de natuur doet.

Het Koeienhuis (Wagyu)

Inzender (veehouder)

Klaas Vlaar en Wendy Louter-Vlaar
Het Koeienhuis
Dr. de Vriesstraat 10
1654 JT Benningbroek

0229-591259

wagyu@hetkoeienhuis.nl

www.hetkoeienhuis.nl

@hetkoeienhuis

http://youtube.com/watch?v=im8V_zcqnDQ

Samenvatting

Het Koeienhuis is een Wagyu boerderij met 100% Wagyu runderen. Wij fokken dit ras en verkopen het vlees aan de betere horeca en aan particulieren. Wagyu vlees is zeer exclusief gemarmerd vlees dat geprezen wordt vanwege zijn bijzondere eigenschappen en omdat het bijzonder smaakvol is. Onze inzendingen zijn onze handgemaakte Wagyu-burger en onze Wagyu-rib-eye.

Ras

Wagyu

Toelichting raskeuze

Wij hebben voor Wagyu runderen gekozen om het bijzondere verhaal en historie achter dit rund. Het rund is zeer exclusief en levert bijzonder smakelijk en gezond vlees. Doordat we ons graag wilde onderscheiden bleek dit ras goed te passen als neventak naast onze melkveehouderij. Wij hebben expliciet gekozen voor 100% Wagyu runderen en hebben daarmee de lange en kostbare weg getrotseerd voor de opbouw van onze veestapel. Inmiddels hebben we meer dan 200 Wagyu runderen.

Omschrijving veehouderij

De Wagyu's worden gehouden als een kudde zoogkoeien waarvan de kalveren minimaal 9 maanden bij hun moeder lopen. De kudde is hoofdzakelijk zomer kalverend. In de zomer (mei-okt/nov) lopen ze buiten in het weiland, deels op een stuk aardkundig monument wat door zijn kweekruggen moeilijk te bewerken is met moderne machines. Daarnaast lopen ze op regulier grasland waar zo nodig structuurrijk hooi kan worden bijgevoerd. De moederdieren kalveren voornamelijk zelfstandig af in het weiland. De kalveren lopen en drinken direct bij hun moeder, maar wij zorgen zelf voor een extra fles biest van een geënte koe met extra antistoffen zodat we zeker weten dat het kalf een goede start maakt. Daarna neemt de moeder de zorg over. Als het kalf op latere leeftijd behoefte heeft aan krachtvoer, worden ze bijgevoerd door middel van een zoogkalveren voerbak. Vanaf twee maanden na afkalveren worden de moederdieren gedekt dmv natuurlijke dekking (hier gaat onze voorkeur naar uit) of dmv K.I., dit is noodzakelijk voor spreiding van de bloedlijnen. Met de fokkerij proberen wij het traditionele fokdoel vast te houden, door te fokken op kwaliteit en smaak.

Als het in het land te nat wordt (medio okt/nov) gaan de Wagyu's als gehele kudden lopend over de openbare weg naar huis, waar ze gehuisvest worden in onze Koeientuin. De Koeientuin is een door ons zelf ontwikkelde vrijloopstal, met daarin tussen de steunpilaren rijen hoogstam fruitbomen geplaatst. De koeien lopen op 50 cm geschredderd snoeihout (waarvan de grove delen uitgezeefd

worden voor biobrandstof). Deze bodem wordt door de koeien belopen en bemest en door ons gecultiveerd om er zo zuurstof in te brengen, zodat het composteringsproces op gang komt. Om een gelijkmatige bemesting van de bodem te realiseren hebben wij verplaatsbare waterbakken en voerwagens in de stal geplaatst. Als alle houtsnippers gecomposteerd zijn, hebben we als restproduct een bijzonder voedzame compostsoort die verrijkt is met koemest. Er heerst een optimaal klimaat in de stal, die valt te sturen met de beweegbare zijwanden en dakventilatie. Daarnaast wordt er zoveel mogelijk gebruik gemaakt van daglicht zodat alleen nachtverlichting noodzakelijk is. Het drinkwater is van eigen bron wat onthard en gezuiverd wordt om het voor de dieren geschikt te maken.

De mannelijke dieren worden op jonge leeftijd gecastreerd, dit zodat ze langzamer groeien en de geprezen marmering van het vlees tot stand komt. De dieren leven als kudde bij elkaar, waarbij tot op heden voornamelijk de ossen zijn geslacht. Na zo'n 2,5 jaar worden de mannelijke dieren op een afmest rantsoen geplaatst. Dit bevat wederom structuurrijk hooi dat gewonnen is van land met een uitgestelde maai datum (zogenaamde vogeltjesland) of dijkhooi wat vrij komt bij het noodzakelijke dijk onderhoud (maaieren). Daarnaast krijgen ze een uitgebalanceerde krachtvoer mix die speciaal is samengesteld om de bijzondere smaak en onverzadigde vetten in het vlees te versterken. De bestanddelen uit het krachtvoer zijn GMO vrij en hoofdzakelijk bijproducten die vrijkomen bij de productie van menselijke voedingsmiddelen, zodat ze geen productieve landbouwgrond aan onze voedselketen onttrekken.

Na ca. 3 jaar zijn de Wagyu ossen klaar voor de slacht. De dieren worden door ons zelf weggebracht naar het slachthuis. Ze zijn eerder daarvoor al rondgereden in de veewagen om ze te laten wennen aan het vervoer. Ze worden vroegtijdig aangevoerd op het slachthuis, en niet bij andere koppels gevoegd, zodat ze kunnen herstellen van het vervoer, alvorens ze geslacht worden. We proberen hiermee te bereiken dat de dieren stressvrij geslacht worden, wat de kwaliteit, houdbaarheid en smaak ten goede komt. We hebben bewust gekozen voor een slachthuis en verwerkingsbedrijf dicht in de buurt, waarmee transport tot een minimum beperkt wordt.

Naam ingezonden product (1)

Wagyu-burger

Omschrijving ingezonden product

De Wagyu-burger wordt gemaakt van 100% Wagyu vlees. Hiervoor worden niet alleen snippers gebruikt, maar deze worden vermengd met courantere delen van het rund. De snippers worden zorgvuldig uitgezocht en ontdaan van vellen, vliezen, pezen en zenen. Hierdoor kan het vlees grof gedraaid worden door de gehaktmolen, zonder dat er harde stukjes ontstaan. Verder wordt er goed gelet op de juiste verhouding vlees en vet. Dit is soms moeilijk in te schatten doordat het vet gemarmerd zit door het vlees. Aan het gemalen vlees wordt helemaal niets toegevoegd (dus geen vetbinders, smaakversterkers, kruiden e.d), het is namelijk al smaakvol genoeg van zichzelf.

De burgers worden handmatig vervaardigd, omdat bij machinaal verwerken van het gemalen Wagyu vlees, versmering optreedt (door de vetten die erin zitten). Dit heeft effect op de structuur, het uiterlijk en de smaak. De burgers worden direct na het vervaardigen ingevroren en de dag daarna vacuüm verpakt. Het gehele proces van het uitzoeken, maken tot het inpakken van de burgers wordt door onszelf gedaan.

Bij bereiding van de burger hoeft er geen vet in de pan worden gedaan, de burger mag zo in de pan. Alleen een beetje zout uit de zoutmolen aan beide kanten. De burger is volgens ons rosé gebakken het lekkerst.

Merknaam

Wagyu-burger Het Koeienhuis

Verkoopkanalen

De Wagyu-burgers zijn te koop via onze website en in onze boerderijwinkel. We hebben gekozen voor een boerderijwinkel zodat de consument kan zien waar het product vandaan komt en hoe de dieren bij ons leven in De Koeientuin. Deze is voor klanten altijd geopend.

Verkoopprijs

De Wagyuburgers wegen rond de 115 gram per stuk en zijn per 4 stuks verpakt.

De burgers kosten € 20,- per kilo, dus per stuk ca. € 2,30

Naam ingezonden product (2)

Wagyu-rib-eye

Omschrijving ingezonden product

De Wagyu-rib-eye wordt gesneden uit 100% Wagyu-rundvlees. Er zijn geen enkele toevoegingen nodig voor dit product. Zodra de rib-eye is versneden, wordt deze vacuüm verpakt en ingevroren.

Merksnaam

Wagyu-rib-eye Het Koeienhuis

Verkoopkanalen

De Wagyu-rib-eye is te koop via onze website en in onze boerderijwinkel. We hebben gekozen voor een boerderijwinkel zodat de consument kan zien waar het product vandaan komt en hoe de dieren bij ons leven in De Koeientuin. Deze is voor klanten altijd geopend. Voor de horeca is ons Wagyu-vlees verkrijgbaar bij Hesseling Vlees in Kwadijk.

Verkoopprijs

De Wagyu-rib-eye wordt gesneden in steaks van ca. 400 gram.

De rib-eye kost € 110,- per kilo, dus per steak ca. € 44,00

Den Houdijker Vlees (Blonde d'Aquitaine)

Inzender (groothandel)

Jan den Houdijker
Den Houdijker Vlees
Groothandel
Ravenswaarde 212e
3439 LD Nieuwegein

06-54284513
jan@denhoudijker.nl
www.denhoudijker.nl, www.aged-beef.nl
@HoudijkerVlees, @Aged_Beef

Veehouders: KDR-aangesloten bedrijven (zie omschrijving)
Slagers / verwerkers: Zie omschrijving

Samenvatting

Den Houdijker Vlees biedt een breed assortiment aan vers kwaliteitsvlees en ambachtelijke vleeswaren. Wij bieden een brede range aan vlees en vleeswaren van topkwaliteit. In nauwe samenwerking met de bij ons aangesloten leveranciers heeft Den Houdijker Vlees de kwaliteit van de totale dienstverlening, van productie tot en met fysieke leveringen, gewaarborgd. Den Houdijker Vlees hecht veel waarde aan duurzaamheid en dierenwelzijn daarom is Den Houdijker Vlees aangesloten bij Keten Duurzaam Rundvlees. Vlees van Den Houdijker Vlees is afkomstig van dieren die diervriendelijk zijn behandeld.

Den Houdijker Vlees onderscheidt zich door het aanbieden van exclusieve producten die wij leveren aan kwalitatief hoogstaande speciaal zaken. Een van die exclusieve producten is ons Dry Aged Beef. Voor uitgebreide informatie over het rijpingsproces, verkooppunten en de lekkerste recepten kunt u terecht op www.aged-beef.nl.

De eerste inzending is een stukje Dry Aged Entrecôte /Côte de Boeuf van het Blonde d'Aquitaine-ras. Dit ras is gehouden, gemest en geslacht volgens de criteria van de Keten Duurzaam Rundvlees. Door het unieke rijpingsproces is het vlees, dat al van superieure kwaliteit is door het ras, nóg malser van structuur en heeft het een intense smaak. Dit is rundvlees zoals het bedoeld is!

De tweede inzending zijn Aged Burgers die gemaakt zijn van 'restanten' door de verwerking bij de verwerking van inzending 1. Op deze manier wordt optimaal gebruik gemaakt van het vlees, en is geen sprake van voedselverspilling. Door de hoogwaardige kwaliteit van het vlees en bijzondere manier van verwerken hebben de Aged Burgers een heerlijke intense smaak.

Ras

Blonde d'Aquitaine

Toelichting raskeuze

Blonde d'Aquitaine runderen zijn van een ras dat relatief jong is. Sinds 1962 bestaat het Stamboek Blonde d'Aquitaine. In die periode is dit ras ook officieel erkend als ras van nationaal belang voor de productie van roodvlees. In Nederland heeft de het Blonde d'Aquitaine ras een grote vlucht genomen.

Het ras wordt vooral zuiver gefokt en het fokbeleid combineert een aantal eigenschappen die het voor de vleeshouder, de slager en de consument tot een ideaal rundvee ras maken. Het zijn grote, lange dieren met zeer ruime bekkens, wat vlotte geboortes geeft. De kalveren hebben een grote groeisnelheid van 1.500 - 1.600 gram per dag. Ook levert het ras een superieure vleeskwaliteit; fijne vleesdraad, erg malse biefstuk, fijn skelet dat zorgt voor hoog rendement, veel bespiering over het gehele lichaam, zeer weinig vetaanzet, een zeer fijne korrel, cholesterolarm en zeer smakelijk. Het gemiddeld slachtrendement is 63-72%. Blonde d'Aquitaine is een van de best renderende vleesras van Nederland. De fijne huid en horens zijn kenmerken van een zeer goede vleeskwaliteit. In de Franse restaurants krijgt het vlees van de Blonde d'Aquitaine de hoogste waardering.

Blonde d'Aquitaine runderen hebben een rustig karakter, mits er met rust en respect mee wordt omgegaan. Het ras staat bekend om zijn hoge groeisnelheid. Deze groei wordt gerealiseerd met een karig rantsoen, en dat maakt het ras uitermate geschikt voor de begrazing van natuurterreinen. In de biologische vleesveehouderij kiest men steeds vaker voor het Blonde d'Aquitaine ras vanwege bovenstaande goede eigenschappen.

Omschrijving veehouderij

De veehouders die ervoor zorgen dat wij uiteindelijk een mooi stukje Dry Aged rundvlees aan onze klanten kunnen leveren, werken volgens de uitgangspunten van Keten Duurzaam Rundvlees. Dit kenmerk is opgericht vanuit de directe praktijk met als doel de actuele productiewijze van de gehele Nederlandse vleesveesector duidelijker zichtbaar te maken aan consumenten, burgers, beleidsmakers en andere betrokkenen en belanghebbenden.

De kennis over deze specifieke werkwijze is de afgelopen 20 jaar enorm afgenomen. Via KDR wordt het delen van de kennis en de passie van de individuele ondernemers nieuw leven in geblazen, waardoor iedere schakel weer betrokken raakt bij het voortbestaan van de andere schakels in de roodvleesketen. De slager komt weer kijken bij de boer en andersom.

ZIE BIJLAGE II voor een uitgebreide beschrijving van KDR en toelichting van de inzender op de 10 doelprincipes van NieuwVers.

Naam ingezonden product (1)

Dry Aged Entrecôte /côte de boeuf

Omschrijving ingezonden product

Het Dry Aged vlees van Den Houdijker Vlees is afkomstig van het Blonde d'Aquitaine ras. Dit ras is gehouden, gemest en geslacht volgens de normen en waarden van de Keten Duurzaam Rundvlees. Dit ras is afkomstig uit Frankrijk, en sinds 1962 bestaat het stamboek Blonde d'Aquitaine. Het vlees van dit ras is fijn van structuur en bijzonder mals. Dit komt mede door de zeer goede verhoudingen tussen vlees, vet en beenderen. In de Franse restaurants krijgt het vlees van de Blonde de hoogste waardering.

Rundvlees wordt vaak te vers gegeten. Om de smaak echt tot zijn recht te laten komen, zoals dat vroeger gebruikelijk was, is het nodig dat het vlees enkele weken rijpt. Het vlees wordt gerijpt in een speciale koelcel, waar de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0 en 1 graden Celsius) nauwlettend in de gaten gehouden worden. In de periode van rijpen blijft het vlees in de been, wat de smaak nog meer ten goede komt. Deze wijze van vlees rijpen wordt 'dry ageing' genoemd. In Nederland wordt, bij de gebruikelijke manier van vleesverwerking, het vlees na verwerking vacuüm verpakt. Hierin onderscheidt zich de dry ageing-methode van de gebruikelijke methode. Dit proces duurt minimaal 21 dagen.

De entrecôte /côte de boeuf is het meest geschikte stukje vlees voor het dry ageing proces. Door het

rijpingsproces wordt in dit stukje vlees de meeste smaak geconcentreerd. Aan de Dry Aged entrecôte /côte de boeuf zit meer smaak door de grofheid van de structuur.

In de periode dat het vlees rijpt, ontstaat een zwarte korst rondom het vlees. Deze korst beschermt het vlees tegen indrogen en bacterievorming. Gedurende de rijpingsperiode verliest het vlees 30% van zijn vocht, en breken de natuurlijke enzymen het spierweefsel af. Hierdoor wordt de vleessmaak veel geconcentreerder en malser van structuur.

Na de dry ageing periode is het vlees nog niet direct klaar voor consumptie. Door het rijpen voelt het vlees hard en droog aan, en oogt het zwart aan de buitenkant. Wanneer het zwarte, droge gedeelte (dat dient ter bescherming van het vlees) wordt weggesneden, verschijnt een prachtig, helder, boterzacht rood stukje vlees.

Verkoopkanalen

Dry Aged Beef is te koop bij verschillende slagers. De keuze voor slagerijen is bewust gemaakt, zodat deze zich door dit product kunnen onderscheiden van de bio-industrie en massaproductie in supermarkten.

Den Houdijker Vlees wil zijn afnemers in de gelegenheid stellen een eerlijk, duurzaam en exclusief stukje vlees in de toonbank te leggen. Ons Dry Aged rundvlees is verkrijgbaar via de volgende slagers: Keurslagerij van Schip, Utrecht; Speciaalslagerij René van Schaik, Rotterdam; Speciaalslagerij René van Schaik, Nieuwerkerk aan de IJssel; Slagerij Brouwer, Utrecht; Keurslagerij Hartmans, Capelle aan de IJssel; Maarnse slagerij, Maarn; Slagerij La Cucina, Oisterwijk; Keurslagerij Dirk van Tol, Rotterdam; Keurslagerij Peter Post, Nieuwegein; Keurslagerij Looman, Schoonhoven; Keurslagerij Groeneveld, Wassenaar; Slagerij Leen van Tol, Mijnsheerenland; Keurslagerij Bader, Maarssenbroek; Keurslagerij Bader, Mijdrecht; Keurslagerij Bader, Uithoorn; Keurslagerij Rodenburg, Vleuten; Keurslagerij Jansen, Amersfoort; Scharrelslagerij Diekerhof, Amersfoort.

Merknaam waaronder op de markt

Dry Aged Beef

Verkoopprijs in de winkel

Ca. €2,50 à 3,00 per 100 gram.

Naam ingezonden product (2)

Aged Burger

Omschrijving ingezonden product

Het Dry Aged vlees van Den Houdijker Vlees is afkomstig van het Blonde d'Aquitaine ras. Dit ras is gehouden, gemest en geslacht volgens de normen en waarden van de Keten Duurzaam Rundvlees. Dit ras is afkomstig uit Frankrijk, en sinds 1962 bestaat het stamboek Blonde d'Aquitaine. Het vlees van dit ras is fijn van structuur en bijzonder mals. Dit komt mede door de zeer goede verhoudingen tussen vlees, vet en beenderen. In de Franse restaurants krijgt het vlees van de Blonde de hoogste waardering.

Rundvlees wordt vaak te vers gegeten. Om de smaak echt tot zijn recht te laten komen, zoals dat vroeger gebruikelijk was, is het nodig dat het vlees enkele weken rijpt. Het vlees wordt gerijpt in een speciale koelcel, waar de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0 en 1 graden Celsius) nauwlettend in de gaten gehouden worden. In de periode van rijpen blijft het vlees in de been, wat de smaak nog meer ten goede komt. Deze wijze van vlees rijpen wordt 'dry ageing' genoemd. In Nederland wordt, bij de gebruikelijke manier van vleesverwerking, het vlees na

verwerking vacuüm verpakt. Hierin onderscheidt zich de dry ageing-methode van de gebruikelijke methode. Dit proces duurt minimaal 21 dagen.

In de periode dat het vlees rijpt, ontstaat een zwarte korst rondom het vlees. Deze korst beschermt het vlees tegen indrogen en bacterievorming. Gedurende de rijpingsperiode verliest het vlees 30% van zijn vocht, en breken de natuurlijke enzymen het spierweefsel af. Hierdoor wordt de vleessmaak veel geconcentreerder en malser van structuur.

Na de dry ageing periode is het vlees nog niet direct klaar voor consumptie. Door het rijpen voelt het vlees hard en droog aan, en oogt het zwart aan de buitenkant. Wanneer het zwarte, droge gedeelte (dat dient ter bescherming van het vlees) wordt weggesneden, verschijnt een prachtig, helder, boterzacht rood stukje vlees.

Bij verwerking van het Dry Aged vlees is altijd sprake van stukken die overblijven. Deze stukken bestaan uit gedeelten van de korst en stukken die van het been afvallen. Om alle gedeelten van het rund zo optimaal mogelijk te gebruiken, en het vlees zo goed mogelijk te verwaarden, worden van deze 'afvalstukken' hamburgers gemaakt. Hamburgers van Aged Beef hebben door het rijpingsproces een sterkere rundvleessmaak zijn bijzonder lekker. Bij het bakken verliezen deze hamburgers weinig vocht, wat de smaak ten goede komt.

Merknaam waaronder op de markt

Aged Burger

Verkoopkanalen

Aged Burgers zijn te koop bij scharrelslagerij Diekerhof in Amersfoort. Deze slager is een groot afnemer van het Aged Beef, en heeft daardoor veel 'afvalvlees' dat verwerkt kan worden tot hamburgers. Den Houdijker Vlees stimuleert een zo optimaal mogelijk gebruik van alle stukken vlees, en juicht daarom het vervaardigen van hamburgers uit afvalvlees van harte toe. In de komende periode wil Den Houdijker Vlees haar andere afnemers van Dry Aged Beef zoveel mogelijk stimuleren dezelfde werkwijze te hanteren.

Verkoopprijs in de winkel

Ca. €1,25 per 100 gram.

Free Nature, Wildernisvlees (Galloway)

Inzender (natuurorganisatie)

Marc Buchner
Stichting Free Nature
Kraaijenberg 7007
6601 SN Wijchen

06-20447419
marc.buchner@freenature.nl
www.wildernisvlees.nl
@FREE_Nature

Samenvatting

Free Nature is een natuurorganisatie die samenwerkt met een groot aantal opdrachtgevers zoals Natuurmonumenten, Staatsbosbeheer, waterleidingbedrijven en gemeenten. Free begraast natuurgebieden met Schotse Hooglanders, Galloway-runderen, Rode Geuzen en Konikpaarden. De dieren lopen jaarrond buiten en eten alles wat ze in de natuurgebieden kunnen vinden. De gebieden zijn toegankelijk voor publiek. Het overschot aan dieren wordt geslacht en verkocht aan particulieren onder de naam wildernisvlees. Het vlees wordt verkocht in pakketten. De dieren zijn gras gevoerd en niet gemest.

Ras

Schotse Hooglander, Galloway, Rode Geus, Konikpaard

Toelichting raskeuze

We hebben voor deze rassen gekozen omdat ze kunnen overleven in natuurgebieden zonder bij te voeren. Ze hebben voldoende vet dat ze kunnen aanspreken in de winter. Als er niets meer te eten is in natuurgebied worden ze bijgevoerd met hooi. Doordat deze Engelse/Schotse rassen vroegrijp zijn en meer vet hebben, komen de dieren slachtrijp uit de natuurgebieden. Door het vele bewegen is het vlees iets minder mals en zit er minder biefstuk aan deze dieren.

Omschrijving veehouderij

De dieren lopen jaarrond in natuurgebieden. De enige keer in hun leven dat de dieren een stal zien is op het slachthuis. Free Nature heeft zelf geen stallen. Een deel van de dieren mag oud worden en zorgen voor terreinkennis in de kuddes. De kuddes hebben een sociale samenstelling met meerdere mannelijke dieren. In de natuur bij andere diersoorten worden ook evenveel mannetjes als vrouwtjes geboren en dat zie je terug in een populatie. Er worden geen stierkalveren afgespeend. Zij blijven in de kudde. Een deel van deze dieren wordt op 1,5 jarige leeftijd eruit gehaald, een deel blijft lopen in de kudde. Bijvoeren gebeurt met hooi indien nodig. Kunstmest, onkruidbestrijding en mest komen niet voor. De dieren worden niet afgemest maar zo uit natuurterrein geslacht. Het vlees is opgebouwd uit puur gras en vegetatie. De meeste dieren worden gevangen maar schuwe dieren worden in het terrein geschoten en verbloed. Free nature heeft 13 man personeel. Free mensen besteden ook tijd aan excursies en voorlichting. Free verzorgt ook zijn items op natuurbericht.nl. Dit zijn de mooie of bijzondere dingen die we in onze gebieden of rond de kuddes zien.

Wildernisvlees wordt niet gestuurd op productie. Natuurontwikkeling is het doel. Als vlees het doel zou zijn kan de produktie verdrie-dubbelen, alleen al door de sociale kuddes overboord te zetten.

Merksnaam

Wildernisvlees

Naam ingezonden product (1)

Ribeye

Omschrijving ingezonden product

Ik zend een produkt in dat wat vet heeft zodat de echte smaak van het vlees naar voren komt. Het vlees is afkomstig van een Galloway stier die zijn hele leven in natuurgebied gelopen heeft. De koeien zijn malser en hebben meer vet alleen slachten we voor ons eigen verkoopkanaal meer stieren ivm het rendement. Het dier is zo uit natuurgebied geslacht en heeft zijn hele leven alleen gegeten wat in natuurgebied te vinden is. Uit welk gebied het komt weet ik nu nog niet want er wordt wekelijks geslacht deze tijd. Het karkas blijft enkele dagen hangen en met 5-6 dagen uitgebeend, verwerkt en gevaccuumeerd. Duurdere delen worden niet in de vacuüm gelegd om te rijpen. Dit gebeurt alleen incidenteel. Rijping komt het product ten goede. Deze weken worden 4 dieren per week geslacht en soms worden meer dieren. Als een beheerder besluit dat er 15 dieren uit een natuurgebied moeten dan slachten we die week er 15. Bijvoorbeeld 5 regulier en 10 voor wildernisvlees. Een week later wordt er niet gevangen en slachten we niets. Rijping past niet omdat de aanvoer niet constant is. Al het vlees wordt vacuüm verpakt.

Verkoopkanaal

Via www.wildernisvlees.nl. Mensen moeten het vlees bestellen en kunnen uit een tiental punten kiezen waar ze het afhalen in Nederland. We zetten niet in op horeca omdat er minder biefstuk aan deze dieren zit en we ook nog veel oudere dieren hebben voor stoofvlees en gehaktproductie. Daarom halen we uit de jongere dieren geen biefstukken en lendes voor horeca. We leveren niet aan slaggers omdat de aanvoer niet constant is.,

Verkoopprijs

10 kilo gemengd	128,-	12,80 per kilo
5 kilo gemengd	75,-	15,00 per kilo
ribeye:	26,00	

Naam ingezonden product (2)

Rundergehakt

Omschrijving ingezonden product

Gewoon puur gehakt, niets toegevoegd. Niet uitgezocht gewoon uit productie. Het ras: Galloway. Herkomst en leeftijd kan ik nu nog niet zeggen maar staat op de verpakking. Het dier komt uit natuurgebied en heeft alleen natuurlijke vegetatie gegeten. Ik zend een produkt in dat wat vet heeft zodat de echte smaak van het vlees naar voren komt. Het vlees is afkomstig van een Galloway stier. Het dier is zo uit natuurgebied geslacht en heeft zijn hele leven alleen gegeten wat in natuurgebied te vinden is. Een deel van de oudere koeien en stieren wordt tot gehakt verwerkt. Vettere koeien worden soms gemengd met magere stieren. Alleen vers vlees wordt verwerkt en geen bevroren vlees. Al het vlees wordt vacuüm verpakt.

Verkoopkanaal

www.wildernisvlees.nl. Zie andere omschrijving.

Verkoopprijs

10,- per kilo

Overige opmerkingen

Vlees van dieren die alleen gras en andere vegetatie gegeten hebben, heeft volgens Amerikaans onderzoek een andere samenstelling dan vlees van met granen gevoerde dieren:

- meer Omega-3-vetzuren
- minder verzadigd vet
- meer vitamine E en C
- minder water in het vlees

De samenstelling van vlees, de voedingswaarde, is alleen heel moeilijk te meten. Wildernisvlees heeft geen keurmerk. Dit is een bewust keuze omdat er geen keurmerk is voor wild.

Educatieboerderij Walnoot & Wilg (Angus)

Inzender (Veehouder/pionier/innovator/dierenarts/varkensfluisteraar)

Kees Scheepens
Educatieboerderij Walnoot & Wilg
Hogevleutweg 5
5681 PD Best

0499310142

info@walnootenwilg.nl

www.walnootenwilg.nl

@keesscheep

Slager/verwerker

De Groene Weg
allard.bakker@degroeneweg.nl

Samenvatting

Educatieboerderij Walnoot & Wilg (www.walnootenwilg.nl) is, sinds 2001, een pionier/innovator in duurzame varkens- en vleesveehouderij in Nederland die in de houderij van dieren primair uitgaat van het natuurlijke gedrag en intelligentie van het dier. Met dit principe als uitgangspunt wordt o.a. biologisch rundvlees geproduceerd onder het merk Duke of Angus®, afkomstig van Angusrunderen die door jaarrondbegrazing van natuurkerngebieden in Brabant een bijdrage leveren aan het duurzaam beheren van natuur. In februari 2013 is het bedrijf door de provincie Noord Brabant gefêteerd met een oorkonde 'Groen Bedrijf van de Maand'. Het door hen bedachte concept voor smakelijk varkensvlees, bekend en beroemd onder de naam Duke of Berkshire® is afgelopen jaar uitgeroepen tot lekkerste varkensvlees van België!!

Ras

Angus

Toelichting raskeuze

In het Duke of Angus®-concept wordt uitgegaan van jaarrondbegrazing van natuurkerngebieden. Daarvoor dient het rund zelfredzaam te zijn en in de zomer opgebouwde reserves 's winters te kunnen aanspreken. Een natuurlijke aanleg om naast gras ook andere planten en bomen te benutten als voer is bij Angus vanzelfsprekend. Geboorteproblemen komen bij Angus niet voor, vruchtbaarheid is erg goed en stieren kunnen enkel 'grassfed' hun slachtgewicht bereiken en een heerlijk stukje vlees leveren. De dieren zijn hoornloos en zeer rustig wat het geschikt maakt om in openbaar toegankelijke gebieden de paden te kruisen met wandelaars/vogelaars en andere natuurliefhebbers.

Omschrijving veehouderij

Deze innovatieve en extensieve vorm van vleesveehouderij biedt de dieren de mogelijkheid om hun natuurlijke gedrag maximaal te uiten. De dieren leven in kuddes, matriarchaal aangestuurd, in natuurgebieden waar bossen een natuurlijke beschutting bieden tegen extreme weersomstandigheden. Ook 's winters is dit intelligente rund in staat om zichzelf in goede conditie te houden en met minimaal bijvoeren een gewaardeerde bijdrage te leveren in natuurbeheer. Deze vorm van vleesveehouderij is zo uniek dat we jaarlijks meerdere duizenden bezoekers hebben die een eco-safari met elektrische voertuigen enorm weten te genieten. Verdere groei en maturatie van het concept gebeurt op dit moment door het starten van een crowdfunding campagne waarbij

betrokkenheid van consument bij productie van vlees wordt vergroot en er gewerkt wordt aan een circulaire keten waarbij kracht van bestaande ketenpartijen (zoals b.v. De Groene Weg®) essentieel is. Arbeid wordt geleverd door vrijwilligers, waarbij de Quarter Horse club een welkome gast is wanneer dieren ge roundup~ped worden.

Merksnaam

Duke of Angus

Naam ingezonden product (1)

-

Omschrijving ingezonden product

Wij kiezen voor puur natuur. Geen toevoegingen, enkel de smaak van natuur! Onze grassfed runderen worden geslacht bij De Groene Weg in Tilburg, slechts 20 km verwijderd. Door rijping in vacuum is dit vetarme vlees zeer mals en heeft een smaakpalet wat het grazen in kruidenrijk natuurgebied weerspiegelt.

Verkoopkanalen

Via 13 Groene Weg slagerijen verdeeld over heel Nederland en in ons eigen boerderijwinkeltje.

Verkoopprijs

Conform biologisch prijsniveau

Naam ingezonden product (2)

Rib eye

Omschrijving ingezonden product

Zie vorige product

Verkoopkanalen

Zie vorige product

Verkoopprijs

Conform biologisch prijsniveau,

Overige opmerkingen

- Out of the Box denken: verbinden van natuur en landbouw; omgaan met natuurbeschermingsorganisaties vergt diplomatie (Nat.monumenten, Staatsbosbeheer en Brabants Landschap hebben totaal verschillende culturen).
- Eigenwijsheid/ eigen wijsheid, doorzettingsvermogen, traditie in dieren houden (17e generatie) en een lokale verbondenheid met de terreinen waarop dieren grazen = Brabant !
- Een vrouw/echtgenote die je door dik en dun steunt
- Een severe emotional event (in ons geval biggen dood spuiten in de varkenspest uitbraak van 97/98) om van de snelweg af te raken en het smalle pad te gaan volgen
- Vertrouwen houden, op dat smalle pad, in God, Liefde of andere hemelse krachten
- Tegen de stroom in willen en kunnen zwemmen.
- Stijve middelvingers trotseren
- Enthousiasmeren, communiceren en verbinden !!!

Schotsehooglanders.nl (Schotse Hooglanders)

Inzender (veehouder)

Jelwin Kuipers
Schotsehooglanders.nl
Kaleweg 13
9865 TC Opende

0625096058

info@schotsehooglanders.nl

www.schotsehooglanders.nl

@jelwinkuipers

<http://www.youtube.com/watch?v=Huc2pTBXcso#t=103>

Slager / verwerker

Lieuwe Weidenaar
06-10414760
lieuwe@friesedrogeworst.nl

Samenvatting

SchotseHooglanders.nl verkoopt grasgevoerd natuurvlees, afkomstig van, uiteraard, de Schotse Hooglander. De hooglanders worden ingezet voor beheer van de natuur. Het vlees is uiterst duurzaam, diervriendelijk en gezond. Het natuurvlees van de Schotse Hooglander staat daarnaast bekend om haar goede smaak en gemarmerde structuur.

Ras

Schotse Hooglanders

Toelichting raskeuze

De Schotse Hooglander is uitermate geschikt voor het beheren van natuur. Door inzet van de hooglander wordt verbossing tegengegaan. De dieren grazen op natuurterreinen. De hooglander staat nog dicht bij het oerrund en voelt zich 's zomers en 's winters het prettigst in de buitenlucht. De hooglander heeft geen krachtvoer nodig, zodat het eindproduct grasgevoerd is. Grasgevoerd vlees is vele malen gezonder en milieuvriendelijker dan graangevoerd vlees. Het dier kalft zelfstandig en er komt vrijwel nooit een veearts aan te pas. Uiteraard wordt er geen antibiotica gebruikt.

Omschrijving veehouderij

Onze Schotse Hooglanders groeien van gras in plaats van graan en soja (krachtvoer). In Europa wordt jaarlijks 37 miljoen ton soja geïmporteerd uit Zuid-Amerika om melk, eieren en vooral vlees mee te produceren. Het grootbrengen zonder krachtvoer scheelt veel milieubelasting en het geeft gezonder vlees. Met een ander basis ingrediënt is het ook logisch dat de smaak anders is. Klanten zeggen wel eens 'dit heb ik in 30 jaar niet geproefd'. We gebruiken geen mest en geen bestrijdingsmiddelen.

Een groot verschil met andere houderijsystemen is het dierenwelzijn. Het behoeft geen uitleg dat de dieren een heerlijk leven hebben in de natuur. Altijd buiten, in een kudde, kalfjes lopen 9 maanden bij de moeder. Ze staan geen dag op stal om vetgemest te worden.

Merknaam

SchotseHooglanders.nl

Naam ingezonden product (1)

Stoofvlees van natuurvlees van de Schotse Hooglander

Omschrijving ingezonden product

Het product komt voornamelijk tot stand in de 5 jaar dat de hooglander buiten loopt te grazen. Vanaf de slager gaat het vlees naar de verwerker; De Weidenaar te Dokkum. Hier wordt het vlees gesneden en geportioneerd en verpakt. Als verpakking wordt gekozen voor een topseal verpakking. Deze keuze heeft te maken met het feit dat de klant al op basis van de website de koop heeft gedaan en daarmee niet meer overgehaald hoeft te worden op basis van de verpakking. Daarnaast proberen we ons vlees betaalbaar te houden. Dat lukt goed, we verkopen het vlees in 5 of 10 kilo pakketten voor 12 euro per kilo. Het stoofvlees is onderdeel van deze pakketten.

Verkoopkanalen

We verkopen het vlees enkel via onze eigen website, schotsehooglanders.nl. We verzenden het vlees door heel Nederland via 'Het IJspaleis'.

Verkoopprijs

Vanaf 12 euro per kilo. Mensen krijgen dan een gemengd pakket, in dezelfde samenstelling als het vlees in het rund zelf zit (vierkantsverwaarding). Het pakket bestaat uit verschillende soorten bief, gehakt, beefburgers, saucijsjes en stoofvlees.

Naam ingezonden product (2)

Entrecote van natuurvlees van de Schotse Hooglander

Omschrijving ingezonden product

Het product komt voornamelijk tot stand in de 5 jaar dat de hooglander buiten loopt te grazen. Vanaf de slager gaat het vlees naar de verwerker; De Weidenaar te Dokkum. Hier wordt het vlees gesneden en geportioneerd en verpakt. Als verpakking wordt gekozen voor een topseal verpakking. Deze keuze heeft te maken met het feit dat de klant al op basis van de website de koop heeft gedaan en daarmee niet meer overgehaald hoeft te worden op basis van de verpakking. Daarnaast proberen we ons vlees betaalbaar te houden. Dat lukt goed, we verkopen het vlees in 5 of 10 kilo pakketten voor 12 euro per kilo. De entrecote is dooraderd, wat de smaak ten goede komt.

Verkoopkanalen

We verkopen het vlees enkel via onze eigen website, schotsehooglanders.nl. We verzenden het vlees door heel Nederland via 'Het IJspaleis'.

Verkoopprijs

Vanaf 12 euro per kilo. Mensen krijgen dan een gemengd pakket, in dezelfde samenstelling als het vlees in het rund zelf zit (vierkantsverwaarding). Het pakket bestaat uit verschillende soorten bief, gehakt, beefburgers, saucijsjes en stoofvlees.

Overige opmerkingen

Vooraf belangrijk is het grasgevoerd vlees. Een steeds groter groeiende groep mensen wil alleen dit vlees eten vanwege de gezonde kenmerken. Het eten van grasgevoerd vlees voorkomt veel gezondheidsproblemen en huidproblemen.

Bolscher, Harry's Farm (Angus)

Inzender (Verwerker / Slager)

Franck van Hout
Harry's Farm
Strootsweg 40
7547 RW Enschede

053-4800100
franck@bolscher.nl
www.bolscher.nl
[@bolschertweets](https://twitter.com/bolschertweets)

Erve Woolderink
06-53151690
ervewoolderink@gmail.com

Skal 24531

Samenvatting

Onder de merknaam Harry's Farm® verkopen wij onze biologische producten. Bolscher meer dan vlees B.V. is SKAL-gecertificeerd. Alle levensmiddelen die wij leveren onder ons merk voldoen aan de strenge eisen die SKAL stelt. Een aantal van deze producten kopen wij direct in bij leveranciers. Deze producten zijn gecertificeerd onder de licentie van de desbetreffende bedrijven. Deze licentie worden nauwlettend geregistreerd en bijgehouden door onze kwaliteitscontrolemedewerkers

Ras

Angus Rund

Toelichting raskeuze

Het Angus rund is wereldwijd 1 van de meest gehouden rundveerasen. In Nederland is het ras nog niet zo bekend, het ras wint wel heel snel aan populariteit. De Ras eigenschappen zijn zeer goed voor een Biologische/extensieve bedrijfsvoering, zoals we die op het moment hebben op het Erve Woolderink.

De dieren zijn zeer rustig en betrouwbaar, hoornloos, natuurlijke gemakkelijke geboortes, vruchtbaar. De verwerkings mogelijkheden van het vlees zijn super.

Op ons bedrijf hebben we de Black en de Red Angus. We maken gebruik van natuurlijke dekkingen en Kunstmatige Inseminatie. De stieren die we selecteren voor de natuurlijke dekking komen uit goede Koefamilies. Er worden ook dieren bevrucht met Angus stieren uit andere werelddelen door middel van Kunstmatige Inseminatie. We proberen de beste genetica in te zetten.

Het rundveeras Angus past zeer goed bij een extensieve bedrijfsvoering, het begrazen van natuur terreinen en extensief grasland.

De belangrijkste eigenschappen waarop wordt geselecteerd zijn:
Gemakkelijke geboortes (100% natuurlijk)

Vruchtbaarheid (elk jaar 1 kalf)

100% Hoornloos

Goede groei-eigenschappen en de kwaliteit van het vlees

80% van de kudde wordt op natuurlijke wijze gedekt

Om sneller genetische vooruitgang in de kudde te krijgen, wordt het overige deel geïnsemineerd. Met behulp van computergestuurde stappentellers, wordt bepaald wat het beste moment van bevruchting is. Ambacht met behulp van moderne technologie. Elk rund staat geregistreerd in het stamboek. Elke voorouder is te traceren.

Omschrijving veehouderij

Erve Woolderink is een Biologische boerderij in het gehucht Rectum, tussen Rijssen, Wierden en Enter. Het Boerenerf wordt al sinds 1400 bewoond door de familie Woolderink. In 1797 verkeert de boerderij in een erg slechte staat en wordt besloten om de circa 500 jaar oude boerderij af te breken en een nieuwe boerderij te bouwen. Op de sluitsteen boven de deeldeuren van de huidige boerderij staat fier de datum vermeld: in 1798 is het nieuwe Erve Woolderink een feit.

Tegenwoordig bestaat Erve Woolderink uit een prachtige boerderij met een fraaie schuur, beiden zijn opgenomen in de lijst van Rijksmonumenten. Het bedrijf omvat 35 ha, waarvan 5 ha bos. Het Twents Coulisselandschap met zijn houtwallen, eeuwenoude bomen en altijd weer verrassende doorkijkjes vormt een volkomen naturel decor voor de historische verschijning van het erve Woolderink.

Op het Erve Woolderink graast een kudde Aberdeen Angus Koeien dit oorspronkelijke schotse ras is een van de weinige kuddes die in Nederland grazen. De koeien met kalfjes van dit zeer vriendelijke ras lopen buiten in de wei en staan in de winter op stal.

Merknaam

Harry's Farm

Verkoopkanaal

Bolscher meer dan Vlees. Wij zijn een Horeca Slagerij/ groothandel en richten ons voornamelijk op de gastronomie.

Verkoopprijs

Op aanvraag. Doel is een hele koe in eens te verkopen.

Naam ingezonden product

Angus Rund

Omschrijving ingezonden product

T bone 450 gram. Diepvries Vacuüm. Na slachting eerst 1 week rijpen in de been. Vervolgens worden alle technische delen uitgebeend en aan stuk verder gerijpt in vacuum. Vervolgens wordt per deel beoordeeld wanneer deze geschikt is voor verdere portionering en verkoop.

De Vrije Koe (Blaarkop)

Inzender

Cynthia Bruining
De Vrije Koe
Bakenessergracht 48
2011 JX Haarlem

06 53413433
cynthia@devrijekoe.nl
www.devrijekoe.nl
@devrijekoe
YouTube: De Vrije Koe

Slager / Verwerker

Ruitenburg of Groothedde

Samenvatting

Smakelijk en fatsoenlijk verkregen rundvlees van oer-Hollandse rassen. Dier leeft in een natuurlijke habitat, Vrij in de kudde;
De schakels in de keten zijn kort, waardoor van boer tot consument een eerlijke prijs verkregen wordt.
Duurzaamheid als bron van beschaving zonder te overvragen. Eerlijke en duidelijke informatie
voorziening over het vlees.

Ras

Blaarkop

Toelichting raskeuze

Oer Hollands ras, oersterk (weinig tot geen veearts nodig), rijk aan vit. B12

- * Geschikt als dubbeldoel rund (zuivel en vlees)
- * Sobere grazer, geschikt voor begrazing (natte)natuurgebieden.
- * Kalft makkelijk af
- * werkt mee aan de biodiversiteit
- * smakelijk

Omschrijving veehouderij

Dames worden gebruikt voor het nageslacht en zuivel.

Jaarlijks krijgt een koe een kalf, waarbij 50% kans op een heer.

Heren gaan als os ingeschaard met elkaar natuurgebieden begrazen, waarvan het vlees afkomstig is.

Naam ingezonden product

De Vrije Koe liefhebbers pakket.

Omschrijving ingezonden product

De Vrije Koe zoekt liefhebbers! D.w.z. bewuste vlees-eters. Bij voldoende animo wordt er geslacht en vervolgens over de liefhebers verdeeld van kop tot staart. Vlees rijpt ca. 14 dagen.

Het vlees wordt op basis van de anatomie van het rund, evenredig verdeeld met een evenredige prijs.

Vlees wordt vacuum verpakt en geportioneerd met heldere etiketten en max. gewichten van 500 gr.

Pakket wordt in een papieren zak met 2,5 kg inhoud verdeeld over ca. 5 stukken vlees diepgevroren geleverd en is een jaar houdbaar na invriezen.

Merknaam

Liefhebbers pakket

Verkoopkanalen

Pakketten zijn on line te koop.

Via regionale markten, waar De Vrije Koe ambassadeurs staan, is het vlees ook per portie vers te koop. Dit om het verhaal van De vrije Koe persoonlijk te vertellen en te laten proeven. Want de smaak vertelt veel meer dan woorden.

Verkoopprijs

€37,50 voor 2,5 kg.

Overige opmerkingen

Onze manier van werken is een daadwerkelijke hervorming in de vleessector. We bouwen bruggen tussen natuurorganisaties, consument, retail, slagers en liefhebbers. We laten zien dat er vanuit MVO gevoel wordt ondernomen en dat dit loont!

Tevens laten we zien doordat er een grote partij voor ons vlees gekozen heeft, dat we kunnen opschalen zonder missie te verliezen en hiermee serieus genomen worden en een daadwerkelijke verandering in de rundvlees sector kunnen zijn.