

TROTS OP *Waards rund*

Van dipsaus tot kaas, het Groene Hart kent vele streekproducten.

Veehouder Karel de Bruyn uit Snelrewaard houdt van koeien. Slager Gert Kraan uit Oudewater houdt van vlees. En ondernemer Harold Dazler uit Waddinxveen houdt van barbecueën. Een gouden combinatie, met als middelpunt het Waards rund. De dikbillen leven als vijfsterrenkoeien, met muziek, verse kruiden en bronwater: en dat proef je.



◀ Veehouder Karel de Bruyn, barbecueman Harold Dazler en slager Gert Kraan met de Waardse runderen.

FOTO SANDRA ZEILSTRA

Vijfsterrenkoe op je bord

Morvenna Goudkade
Snelrewaard

Op de boerderij van Karel de Bruyn, aan de Waardsedijk in Snelrewaard, staan de beroemde runderen er ontspannen bij. Sommige dieren in de stal, met grote openslaande deuren. De rest van de runderen in de wei.

Veehouder De Bruyn (59) vormt een driemanschap met slager Gert Kraan (58) en barbecuespecialist Harold Dazler (45). De drie sloegen de handen ineen met hun label 'Aaibaar vlees', wat staat voor 'eerlijk vlees van boer naar bord'. Dat begin bij De Bruyn op de boerderij, waar steeds zo'n 70 tot 80 runderen staan.

„De koeien komen bij mij als ze tussen vier en zes jaar oud zijn”, zegt de veeboer. „Ze krijgen hier echt een vijfsterrenbehandeling, dat komt het vlees ten goede.”

Klassiek, pop en rock

Hoe brengen de koeien dan hun dag door? „De stal houden we schoon en fris. De koeien worden geborsteld en er is ook muziek op stal. Natuurlijk krijgen ze het beste voer: verse mais, aardappelpatat en speciale biks met versgedroogde kruiden eroverheen. Fenegriek, rozemarijn en dragon. En knoflook.” Gert Kraan grappend: „Je moet niet te dichtbij hun bek komen.”

De muziek op stal hoort ook bij het

500

■ **Kilo vlees komt er gemiddeld van een Waards rund. De vleeskoe is doorgaans van het ras Belgisch Blauw. Echte dikbillen, die mals en sappig vlees opleveren.**



▲ Dazler, De Bruyn en Kraan in de stal met de Waardse runderen.

FOTO SANDRA ZEILSTRA

vijfsterrenverblijf. Waar luisteren de koeien zoal naar: jazz, klassiek? „Nou, geen jazz, maar wel klassiek en pop. En rock, dat vinden ze ook leuk. Ik wissel het een beetje af. Als koe wil je ook weleens wat anders.”

Natuurlijk staan de koeien niet alleen op stal. In de zomer is er ook de weidegang. Met warm weer kunnen de runderen verkoeling zoeken onder het geboomte en in de wei is ook vers bronwater beschikbaar.

„Dit is absoluut kwaliteitsvlees”,

zegt Gert Kraan, terwijl hij de koeien monstert. „Prachtig vlees, zo'n os-senhaas weegt 5 kilo, daar kun je alles van gebruiken.”

De hele koe met alles erop en eraan weegt rond de 800 tot 850 kilo, daar blijft zo'n 500 kilo vlees van over. Vlees voor de echte liefhebbers, zegt Kraan.

„Ik lever veel aan de horeca, maar nieuwe klanten moeten eerst een keer hierheen komen. Waards rund kun je niet zomaar verkopen. Het is

vlees met een verhaal. Ik wil het verhaal uitleggen, zodat ze het begrijpen. Nieuwe klanten moeten er daarom een dag voor uittrekken, hiernaar toe komen, de koeien zien, het vlees proeven. Het gaat ook om de beleving van het vlees.”

Barbecueën 2.0

Daar is Harold Dazler het helemaal mee eens. De inwoner van Waddinxveen besloot van zijn barbecuehobby zijn business te maken. Zijn bedrijf Beef Exclusief aan de Coenecoop in Waddinxveen verkoopt dan ook alles voor de barbecue op niveau, zo legt Dazler uit.

„Het is barbecueën 2.0. Alles voor de echte barbecuebeleving, inclusief eersteklas vlees, zoals Waards rund.” Behalve een barbecuewinkel heeft Dazler ook een webshop. Hier kunnen particulieren Waards rund bestellen, als barbecuepakket of als los product. Het vlees wordt door heel Nederland bezorgd.

Terug naar de koeien in de wei. Karel de Bruyn loopt wat rond tussen zijn runderen. „Ze komen bij andere veehouders vandaan, daar hebben ze eerder ook gekalfd. Bij mij blijven ze zo'n drie tot vier maanden. Dan gaan ze naar de slacht.”

Als boer ben je zeker niet ongevoelig, wil hij wel laten weten. „Kijk, je bent toch gek met die beesten. Dat ze uiteindelijk naar de slacht gaan doet me toch wel wat. Maar ze hebben wel een heel goed leven gehad.”