

REPORTAGE

Door zelf ossen te schieten, voorkomt Felix Heisig stress die de vleeskwiteit aantast. Deze **biologische, stressvrije houderij** spreekt de klant aan.

Stressvrij vlees van Duits Aubrac-rund

VANAF het hooggelegen erf heeft Felix Heisig een mooi overzicht over zijn kudde Aubrac-runderen. Dit Franse ras is van de zogenaemde middenslag; de dieren zijn kleiner dan de in Duitsland veel bekendere Blonde d'Aquitaine, Charolais en Limousin. Kleiner betekent ook lichter en dat heeft voor Heisig in 2011 de doorslag gegeven om Aubracs te gaan houden. Hofgut Reiter ligt boven op een heuvel, de bodem is zwaar en wordt snel kapot gelopen. Dat de Aubrac wat klein van stuk is, betekent niet dat ze op gewicht toegeven. De ossen brengen gemiddeld 380 tot 440 kilo geslacht gewicht op.

De Aubrac is een trager groeiend ras dat ook nog eens een lange levensduur

heeft. Felix wijst met zijn stok naar een prachtige koe met een brede, rechte rug en een goed uier: "Die is inmiddels 16 jaar oud. Dat zie je niet aan haar af en ze wordt elk jaar gemakkelijk drachtig en kalft probleemloos af."

De Aubracs blijken makkelijke dieren te zijn die weinig eisen stellen. Teverden met in de winter een dak boven hun hoofd en niet meer dan hooi en kuilgras om op te groeien. De stal is dan ook niet meer dan een dak en drie muren waar met hekwerk meerdere strohokken zijn ingericht. "We hebben de kosten bewust zo laag mogelijk gehouden. De stal heeft ons €200.000 gekost", vertelt Heisig. De lage temperaturen in de tweede helft van de winter leveren nauwelijks proble-

men op. Gezondheid van de veestapel is het belangrijkste en daar speelt in de winterperiode vooral hygiëne een grote rol bij. De hokken worden dan rijkelijk van stro voorzien. Omdat nauwelijks biologisch stro voorhanden is, hebben de broers van de biologische controleinstantie toestemming om gangbaar stro, uit teel waar geen halmverkorters zijn gebruikt, aan te kopen.

Slachtvee zelf schieten

Felix Heisig is een van de eerste veehouders in Beieren met de uitzonderlijke ontheffing om zijn slachtdieren in de wei met een jachtgeweer te schieten. "Vervoeren naar het slachthuis, ook al is dat maar 2 kilometer verderop, levert al stress op", legt Felix uit. "En de geur en geluiden daar zijn ook slecht. We zorgen er niet bijna 3 jaar voor om de vleeskwiteit in een half uur te verpesten." De ontheffing kreeg hij niet zomaar: dieren moeten daarvoor in de vrije natuur gehouden worden. De Duitse overheid ging na het overleggen van de benodigde papieren vrij snel overstag, de Europese Commissie was moeilijker te overtuigen.

Het schieten van zijn dieren doet Felix niet zo maar even. Elke os die naar de slacht gaat, kost hem enige moeite: "Bij

de eerste heb ik zowat 2 weken niet geslapen, puur van de stress en toch een soort schuldgevoel. Nu gaat het beter, maar wennen doet het nooit." Na het schieten laat de slager het karkas op de wei verbloeden en vervoert het vervolgens naar zijn slagerij om uit te benen. De karkassen blijven drie weken in een koelcel hangen om te rijpen, bij een temperatuur van 4 graden.

Van huis naar internet

Na de rijpingsperiode wordt het karkas verder verwerkt tot verkoopbare delen. De daadwerkelijke verkoop gaat vanuit huis. Heisig werkt met een driemaanden-



De stierkalveren worden ge-ost en in 2,5 jaar gemest.

Heisig koos voor Aubrac omdat dit een middengewicht ras is. Ze lopen de zware grond minder kapot.

abonnement, van tevoren krijgen de klanten een melding dat er weer vleespakketten af te halen zijn.

Immiddels heeft Heisig een bonte clientèle. De klantenkring beslaat niet alleen de omringende dorpen, maar loopt door tot de steden München en Rosenheim. "We hebben geen specifieke doelgroep. Er zijn mensen die weinig uit te geven hebben, maar juist heel erg nadenken over wat ze eten en waar het vandaan komt. Maar ook de rijkere stedelingen weten ons te vinden", vertelt hij.

De pakketten wegen 10 kilo en bevatten alle soorten vlees, de prijs is €17 per kilo. De huisverkoop gebeurt op vaste dagen en dan is het af en aan rijden op het smalle weggetje naar de boerderij. Omdat de klanten toch altijd via de mail even opgepord moeten worden, ging Heisig op zoek naar een andere invulling van de verkoop. Binnenkort start de verkoop via internet. De automatisering moet het voor de veehouder eenvoudiger maken. Klanten kunnen precies bestellen wat ze willen hebben en krijgen het een dag later via een koerier gekoeld aange-



leverd. Dat transport kost €12. Het idee is positief ontvangen door klanten. "Het scheelt hen ook een rit hier naartoe."

De verkoop loopt dusdanig goed dat hij jaarlijks 15 tot 18 dieren slacht, meest ossen, maar ook wel eens een koe. Uitbreiden van de veestapel omwille van een toenemende afzet, wil Heisig niet: "We willen bewust niet groter. Grond is nauwelijks te krijgen en zonder extra grond kunnen we ons vrije, biologische weidesysteem niet garanderen."

Anne-Marie van der Linde



PROFIEL

Naam: Felix Heisig (39). **Woonplaats:** Irschenberg (D.). **Bedrijf:** Felix Heisig houdt samen met zijn broer Ferdinand (36), naast hun vastgoedbedrijf, 23 zoogkoeien met bijbehorend jongvee van het Franse Aubrac-ras. Alle stierkalveren die op Hofgut Reiter geboren worden, worden na de zoogperiode gecastreerd en daarna 2,5 jaar gemest. Gemiddeld staan er zo'n 20 ossen op het bedrijf. Het bedrijf is biologisch en beslaat 30 ha grasland. De afzet van slachtvee gaat via huisverkoop, elk kwartaal worden er 3 tot 4 ossen geslacht. De huisverkoop wordt omgezet naar online verkoop.



De stal is sober, net als de Aubracs. De dieren staan van april tot november buiten.