KDV magazine

voor de keten **duurzaam varkensvlees**

nr. 06. 2025

THEMA: BIJZONDERE BOEREN

"Het geeft me een goed gevoel als de dieren gezond zijn"

Klanten willen vlees met een goed verhaal

Lange staartenpilot

Gezonde longen, sterke keten

DUURZAAM VARKENSVLEES

Echte oplossingen voor échte boeren

Keten Duurzaam Varkensvlees (KDV) staat voor een duurzame manier van varkens houden. We zijn een 100% Nederlandse keten met al meer dan 250 aangesloten boerderijen, vleesverwerkers, slagers en retailers. Onder duurzaam verstaan we: blijvende verbeteringen op het gebied van dierenwelzijn én milieu. Een integrale benadering die ons van single issue-initiatieven onderscheidt. Voor een toekomstbestendige varkenshouderij focussen we ons op 8 thema's.

1 **Gezonde dieren**
We hanteren zeer strenge eisen op het gebied van onder andere antibioticagebruik, salmonella en slachtbevindingen.

2 **Zorg voor moeder en big**
Onze biggen blijven langer bij de moeder en zij krijgt nestbouwmateriaal rondom de geboorte van de biggen.

3 **Leefomgeving van het dier**
Door dagontmesting verbeteren we het stalklimaat. In de stallen is speelmateriaal, zoals luzerne, aanwezig.

4 **Mineralen kringloop**
We brengen de mineralen uit de mest terug in de kringloop en beperken verlies van mineralen door de benutting bij de dieren te verbeteren.

5 **Biodiversiteit en bodem**
We zetten in op zo min mogelijk hoeveelheden koper en zink in het voer en beperken het gebruik van antibiotica, zodat we het bodemleven via de mest zo min mogelijk verstoren.

6 **CO_2 footprint**
Door energiebesparing, dagontmesting, directe mestbewerking en digestaatbehandeling willen we de keten energieneutraal maken.

7 **Voedselveiligheid en kwaliteit**
We produceren hoogwaardig voedsel. Het voer dat deelnemers hun varkens geven, moet voldoen aan de KDV-grondstoffenlijst. Alle soja in het varkensvoer moet RTRS-gecertificeerd zijn. KDV wordt gecertificeerd door een onafhankelijke certificeringsinstelling.

8 **Smart Farming**
Dankzij een innovatief systeem van elektronische oormerken hebben we het ultieme track en trace systeem gerealiseerd. De biggen krijgen bij geboorte een oormerk in met een RFID-chip. Hierdoor is van ieder individueel dier de gehele geschiedenis bekend.

DUURZAAM VARKENSVLEES

Colofon

Dit is een uitgave van Stichting Keten Duurzaam Varkensvlees
Redactieraad: Jaap de Wit, Marion Kunstt Verhoeven - **Redactie:** Christianne de Kort, Simone de Clercq - **Eindredactie:** Joanne Poel - **Vormgeving:** Kirsti Alink - **Fotografie:** Renée van der Heide, Joost van der Vleuten, Angela Buser - **Recepten:** Sjoerd Kleijn - **Productie:** www.caplan.nl

Bijzondere boeren

Als ik één ding heb geleerd in de afgelopen jaren bij KDV, dan is het dat er in Nederland ontzettend veel boeren zijn met een goed verhaal. Mensen die met hart en ziel werken aan gezonde dieren, goed vlees en een duurzame toekomst. Toch lijkt het soms alsof het publieke beeld van de boer vooral negatief is. Alsof er geen verschil meer bestaat tussen verantwoord en onverantwoord, tussen vooruitgang en stilstand. Met dit nummer willen we daar iets tegenover zetten.

In Bijzondere boeren laten we zien wie onze boeren écht zijn: innovatieve vakmensen die met aandacht werken, vaak al generaties lang. Hun verhalen laten zien dat zorg voor dier, mens en milieu hand in hand kan gaan met ondernemerschap. En dat deze kennis met trots van generatie op generatie wordt doorgegeven, aan zoons én dochters.

In dit magazine leest u hoe we ons voorbereiden op de toekomst van lange staarten, waarbij we gebruikmaken van slimme technologie, zoals de camera die de staartlengte meet. En hoe we samen de longgezondheid in de keten naar een hoog niveau hebben gebracht. Het zijn stuk voor stuk voorbeelden van vooruitgang vanuit de praktijk.

Ook verderop in dit magazine leest u hoe ondernemers als slager Evert van Rooijen de kwaliteit van Pork Best vertalen naar de toonbank en waarom varkenshouder Danny Grandia zijn vrienden en kennissen uitnodigde om bij Westfort te komen kijken waar zijn varkens naartoe gaan.

We zijn een keurmerk dat verder gaat dan regels. We zijn een keten van boeren, slagers, collega's en partners die geloven in beter. Elke dag opnieuw. En dat is iets om trots op te zijn.

Jaap de Wit jr.
Voorzitter Stichting Keten Duurzaam Varkensvlees

"Wij zijn een keurmerk dat verder gaat dan de regels"

Slimme camera meet staartlengte

Bij Westfort staat sinds oktober een nieuwe collega te blinken: een slimme camera die niet alleen kijkt, maar ook meet. En wel de staartlengte van varkens! Deze innovatieve camera maakt deel uit van de pilot Lange Staarten, waarin vijf KDV-bedrijven onderzoeken hoe we staartbijten kunnen voorkomen en meer leren over het gedrag van varkens met (bijna) volledige staarten.

Tijdens de pilot worden bij verschillende tomen de staarten behouden en wordt gekeken naar allerlei factoren: hoe herken je beginnend staartbijtgedrag, wat is de invloed van verrijkingsmaterialen, en welke maatregelen werken écht op het bedrijf? Op meerdere momenten in het leven van het varken wordt de staartlengte gemeten en aan het eind, aan de slachthaak, meet de slimme camera de uiteindelijke lengte.

Een volledige staart heeft het herkenbare kwastje nog, maar soms is er in de loop van het leven een stukje af gegaan. Door deze gegevens te koppelen aan wat er op het bedrijf is gedaan, krijgen we waardevolle inzichten: welke omstandigheden helpen om staartbijten te voorkomen en zo het welzijn van de dieren te verbeteren?

Het mooiste aan deze techniek: niemand hoeft meer met een meetlint in de weer. De camera registreert automatisch de lengte, slaat alles digitaal op en koppelt de data terug naar de deelnemende bedrijven. Slim, snel en supernauwkeurig! Zo zetten we samen weer een stap richting een toekomst met meer kennis, meer dierenwelzijn én langere staarten.

Gefinancierd door de Europese Unie

Dit project is gefinancierd door de Europese Unie.

03 Voorwoord door **Jaap de Wit jr**.

04 **In the spotlight:** Slimme camera meet staartlengte

06 **Bijzondere boeren** Lees het verhaal van onze bijzondere boeren Gerard, Johan en Henk

12 **Ceva Longprogramma** ‘De longen zijn het dagboek van het varken’

16 **Daarom werk ik bij Westfort:** René van Rijn

20 **Pilot lange staarten** Hoe kunnen we dierenwelzijn verhogen zonder te couperen?

24 **Keurslager Evert van Rooijen:** ‘Mijn klanten willen zien dat het dier goed geleefd heeft’

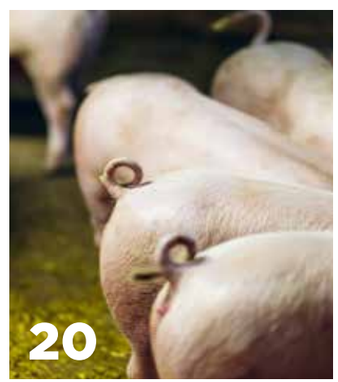
27 **Lekker op je bord** Rollade en croûte met paddenstoelen en Parmaham

28 **Zo vader, zo dochter** Denise en Bart Troost

30 **Innovatie** Weg met het papier, het aanvoerdocument gaat digitaal

32 **Reportage** Danny Grandia neemt buren en vrienden mee naar Westfort

34 **Dirk-Jan Olieman:** ‘De wei die overblijft van de kaas gaat rechtstreeks naar de varkens’



“Er zijn in Nederland ontzettend veel boeren met een goed verhaal”

>>

Gerard Overeem

Bijzondere boeren

In deze serie ontmoet je boeren die elk op hun eigen manier laten zien wat het betekent om met hart en ziel te werken aan een toekomstbestendige landbouw. Maak kennis met Gerard Overeem, Johan en Erica Melissen en Henk en Christian van den Broek.

Over Gerard

Dat Gerard varkensboer zou worden, had hij als jongen misschien nog niet kunnen voorspellen. Opgegroeid op een klein boerderijtje met koeien, varkens en kippen, bracht hij vanaf zijn veertiende veel tijd door in de melkstal. Hij wist al snel dat hij boer wilde worden. Toen zijn broer een hectare grond kreeg besloot hij om voor varkens te gaan. Een paar jaar later volgde Gerard hem in de maatschap. Tegenwoordig runt Gerard zijn eigen boerderij met vleesvarkens in Nijkerk.

RESTSTROMEN

Voeding speelt een grote rol in de varkenshouderij, en Gerard heeft daar zijn eigen aanpak voor. “Ongeveer de helft van het voer bestaat bij mij uit restproducten die niet geschikt zijn voor humane consumptie. Net zoals vroeger: toen kregen varkens ook de restjes. Ik voer ze aardappelschillen, tarwezetmeel en spoelwater van de melkfabriek.” Met verschillende recepturen mengt hij die producten tot breivoer. En de varkens? Die lusten er wel pap van.

GEZONDE VARKENS

Hoewel Gerards varkens momenteel in topconditie zijn, was dat niet altijd zo. Een tijdlang kampten ze met infecties, wat hun gezondheid en groei belemmerde. “Ik heb van alles geprobeerd, maar kon de oorzaak niet goed achterhalen. Uiteindelijk kwam KDV-boerderijcoach met een gouden tip: een aanpassing in het entingsschema.” Zijn eigen dierenarts was sceptisch, maar Gerard besloot het advies toch op te volgen. “Arjan zei: ‘Het is inderdaad niet bewezen, maar ik denk toch dat het helpt.’ En hij had gelijk. Sinds de aanpassing hoesten de varkens veel minder, is de infectiedruk enorm gedaald en zien ze bij de slachterij ook dat de dieren veel gezonder zijn.”

BLIKLOOS LADEN

Gerard is enthousiast over innovaties binnen de KDV-keten, zoals blikloos laden. “Bij de geboorte krijgen de varkens een digitaal oormerk waarin alle gegevens en behandelingen worden geregistreerd. Voordat ze vertrekken, scan ik ze nog even om te checken of er dieren in de wachttijd zitten. Dat geeft me veel beter inzicht.” Ook voor chauffeurs is het ideaal, omdat ze geen extra slachtblik hoeven in te brengen, wat het laden makkelijker maakt. Het mooiste moment? “Als het er weer een gezonde vracht vertrekt. Het geeft me een goed gevoel als het is gelukt om ze allemaal goed en gezond af te leveren. Zodra de vrachtwagen wegrijdt, zwaai ik ze altijd even uit.”

>>

Over Johan

Johan is het wel gewend om het boerenbedrijf te combineren met werk buiten het bedrijf. Zijn vader werkte in de bouw en heeft het woonhuis en de stallen zelf gebouwd. Ze houden 870 vleesvarkens en vleeskalveren. Erica, die eerst als bloemist werkte, stapte drie jaar geleden ook in het bedrijf. "Het is gewoon veel praktischer met het gezin. En eerlijk gezegd ook leuker." Ze is er als de biggen worden geleverd en zorgt voor de varkens die extra zorg nodig hebben. De kinderen groeien er vanzelf in mee. Zoon Julian (vier jaar oud) weet nu al dat hij later ook boer wil worden én in de bouw wil werken, net als zijn vader en opa.

Johan en zijn familie

"Dankzij KDV hebben we gezondere varkens"

Op het erf van Johan en Erica Melissen begint de dag vroeg: om half zes is Johan al bij de dieren, en vanaf zeven uur houdt hij zich bezig met zijn las- en montagebedrijf. In die tijd neemt Erica het bedrijf over, met af en toe een helpende hand van Johans ouders. Aan de keukentafel kletst dochtertje Romee, net één jaar oud, vrolijk mee. Haar broer zit op school. Buiten ligt de Berner Sennenhond tevreden in het gras, met een roedel schattige puppy's aan haar zijde.

INZICHT DOOR SAMENWERKING MET KDV

Sinds 2023 is het bedrijf aangesloten bij KDV, en al snel volgde ook de BLK-certificering. Binnen de KDV-keten worden alle gegevens op dierniveau geregistreerd en aangevuld met gegevens van de slachterij. Dat geeft waardevolle inzichten voor Johan. "Uit slachtlijnonderzoek bleek bijvoorbeeld dat we regelmatig last hadden van longafwijking bij de varkens, pneumonie," legt Johan uit. "Toen hebben we contact opgenomen met de KDV-boerderijcoach." Dankzij longscoringsresultaten werd duidelijk waar de afwijking zat, en sindsdien wordt er extra gevaccineerd tegen mycoplasma. "We zijn er nog maar net mee begonnen, maar we merken nu al dat het aantal varkens met pneumonie ruim is gehalveerd."

ANTIBIOTICAVRIJ LEVEN GARANTIE

Laatst kregen ze bezoek uit Italië, waar het vlees met Antibioticavrij Leven Garantie wordt verkocht. "Ze waren onder de indruk van hoe schoon onze stallen zijn en met hoe weinig antibiotica we werken. De gezondheid van de varkens is van veel factoren afhankelijk. Hygiëne is er één van. Zodra de varkens op de vrachtwagen zitten maak ik de stallen gelijk grondig schoon. Ik vind het heerlijk. Gewoon verstand op nul, lekker rustig, en dan heb je nog eens tijd om over dingen na te denken."

VAN KOP TOT STAART

Af en toe brengen ze een varken naar de slager om voor eigen gebruik te laten slachten, en dat wordt van kop tot staart gegeten. "Mijn ouders zijn dan druk met het maken van hoofdkaas en van de botten wordt soep gekookt; zelfs de tong en lever worden bij ons gegeten." Maar de hond is misschien nog wel het meest blij: die loopt kwispelend rond met een nieuw bot. Laatst kon Julian erbij zijn toen de varkens werden geladen en vroeg hij: "Papa, waar gaan die heen?" Toen Johan vertelde dat ze naar de slager gingen, viel ineens het kwartje: "Oh ja, andere mensen willen ook vlees eten."

Over Henk

Henk van den Broek is geboren en getogen op de plek waar zijn opa honderd jaar geleden begon met achttien koeien en kippen. Zijn vader ruilde de kippen in voor varkens. Henk rolde eigenlijk vanzelf het bedrijf in en breidde het verder uit tot 2.200 vleesvarkens met het Beter Leven Keurmerk en een melkveetak. Het is een ondernemende familie: zijn vrouw werkt in een bruidsmodezaak, zijn dochter in een bloemenwinkel, en zijn drie zonen zijn, net als hijzelf, zelfstandige ondernemers in de bouw of de agrarische sector. Zoon Christian is al nauw betrokken bij het bedrijf en neemt taken over als Henk op de bouw werkt.

Aan de rand van Lunteren vind je het erf van Henk van den Broek: boer, vader, vakman. Al drie generaties lang wordt hier geboerd. Kenmerkend voor veel boeren in de regio is dat Henk het runnen van een boerenbedrijf combineert met werk op de bouw. Zijn boerderij is niet alleen een plek van productie, maar ook van educatie: jongeren maken hier kennis met het boerenleven.

MEESTER WILLEM

Al tien jaar lang ontvangt Henk middelbare scholieren op zijn erf, onder begeleiding van meester Willem. Wat begon als een educatief uitstapje, is uitgegroeid tot een vast ritueel: op de boerderij valt van alles te berekenen, te verzorgen en te observeren. Zo worden de lessen praktijkgericht en veel interessanter. Veel van deze jongeren wonen in de regio, maar hebben nog nooit een boerderij van binnen gezien. Eerst is er weerstand, de geur, de modder, maar aan het eind van de dag willen ze vaak niet meer weg. Henk ziet hoe belangrijk het is dat jonge mensen leren waar hun voedsel vandaan komt. Niet van YouTube of meningen op sociale media, maar van het land zelf.

ZORG VOOR DIER EN TOEKOMST

Voor Henk zit de kracht van het boerenbedrijf in vakmanschap en goede zorg. Varkens houden is ‘een mooie tak van sport’, zegt hij zelf. Zijn stal voldoet aan het Beter Leven Keurmerk en is slim ingericht met grote, verbonden groepen. Alles is geautomatiseerd, maar controle en schoonmaak blijven mensenwerk. De rust onder de dieren is zichtbaar. Af en toe zit er een varken met een lange staart in de groep, en dat gaat goed: een teken dat ze het naar hun zin hebben. Een paar jaar geleden had hij last van staartbijten, maar door samen met de fokker te kiezen voor rustiger genetica, is dat verleden tijd. Het zijn dit soort keuzes, zegt Henk, die laten zien dat boeren vooruitdenken, voor hun dieren, hun bedrijf én de volgende generatie.

Henk en zijn zoon

>>

Gezonde longen, sterke keten

Hoe het Ceva Longprogramma zorgt voor gezondere longen bij KDV-varkens

Gezonde longen zeggen alles over hoe een varken zich voelt. Minder hoest, minder stress, betere groei en uiteindelijk beter vlees. Binnen KDV wordt sinds 2021 gewerkt met het Ceva Longprogramma, een praktische methode om longgezondheid te meten en te verbeteren. Waarom die focus op longgezondheid? Heel eenvoudig: we willen wereldwijd gezonde producten verkopen, van varkens die van geboorte tot slacht gezond zijn.

WAT VERTELT EEN LONG?

“De long is eigenlijk een dagboek van het dier,” zegt Steven van Colen, dierenarts bij Ceva Santé Animale, met een mooi Vlaams accent. “Wat een bloedtest soms mist, laat de long onverbloemd zien. Je ziet precies wat er in de stal is gebeurd.” De Ceva longscore is een gestandaardiseerde manier om longen te beoordelen aan de slachtlijn. Een dierenarts bekijkt de longen en noteert het type en de ernst van eventuele letsels. De app berekent vervolgens de score en zet alles overzichtelijk op een rij. Zo krijgen varkenshouders en lokale dierenartsen waardevolle inzichten in de gezondheid van hun dieren.

223.921 LONGBEOORDELINGEN

Het bijzondere aan het programma is dat het niet stopt bij cijfers. Sinds de start zijn er maar liefst 223.921 longen beoordeeld, verdeeld over 11 rondes. De longdata worden gekoppeld aan bedrijfsinformatie, wat een schat aan kennis oplevert over wat er werkelijk speelt in de stal. “Zo zien we niet alleen wat er aan de hand is, maar ook waarom,” legt Arjan van der Heide, dierenarts bij Westfort, uit. “We kunnen gerichter werken aan verbeteringen in ventilatie, stalklimaat of vaccinatie.” Een goed voorbeeld is mycoplasma, de veroorzaker van longontstekingen (pneumonie). Deze bacterie zorgt vaak voor hoest, verminderde groei en slechtere voeropname. “Een bloedtest kan de infectie missen,” vertelt Steven. “De antistoffen zijn pas na vijf weken zichtbaar. Maar aan de long zie je wel dat er iets aan de hand is geweest.”

> “Ook kleine aanpassingen in ventilatie en klimaat hebben snel effect”

SLIMMER ENTEN

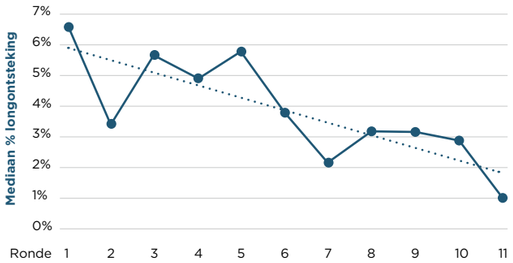
Bij de eerste beoordelingsronde in 2021 zijn bijna alle KDV-bedrijven onderzocht. De resultaten en mogelijke verbeterpunten zijn vervolgens teruggekoppeld aan de deelnemers. Eén van de grootste inzichten bleek de timing van de vaccinatie. “Als je te vroeg vaccineert, hebben biggen nog afweerstoffen van de zeug, waardoor het vaccin minder goed werkt,” legt Arjan uit. “Door iets later te enten, bouwt het dier een veel sterkere en langdurigere immuniteit op.” Veel KDV-varkenshouders enten nu rond het spenen. Dat moment blijkt in de praktijk goed te passen in de bedrijfsvoering én zorgt voor merkbaar betere resultaten. Ook kleine aanpassingen in ventilatie en klimaat hadden snel effect: longen zijn gezonder, dieren rustiger en de stal loopt beter.

KDV KOPLOPER IN LONGGEZONDHEID

De cijfers laten zien dat structureel meten en terugkoppelen echt werkt. Sinds de start van het programma is het aandeel varkens met longontsteking (pneumonie) met 83% afgenomen (tabel 1), en pleuritis (longverkleving) met 65% (tabel 2). Ook internationaal gezien doet KDV het goed. Uit een vergelijking met andere Europese landen blijkt dat binnen KDV zowel pneumonie als pleuritis aanzienlijk minder vaak voorkomen (tabel 3 en 4).

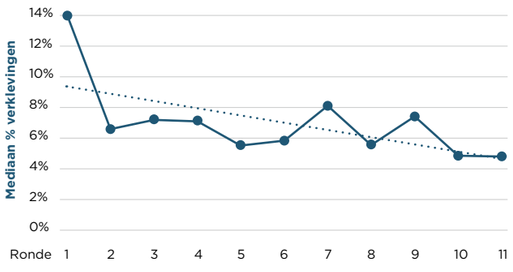
Tabel 1 – De mediaan van longontsteking (pneumonie) bij KDV-varkens daalde van 6,6% in ronde 1 naar 1,1% in ronde 11: een afname van 83%.

Evolutie mediaan % longen met longonsteking



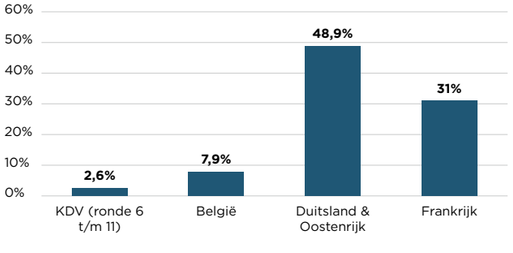
Tabel 2 – De mediaan van longverkleving (pleuritis) bij KDV-varkens daalde van 13,9% in ronde 1 naar 4,9% in ronde 11: een afname van 65%.

Evolutie mediaan % longen met verklevingen



Tabel 3 – Longontsteking (pneumonie) komt bij KDV-varkens het minst voor in vergelijking met andere landen.

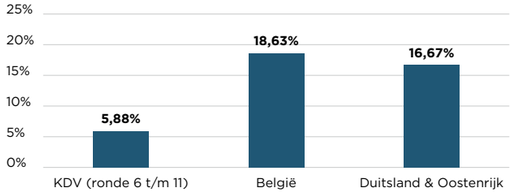
Mediaan % longen met longontsteking



Bron: Ceva Santé Animale. De data van KDV (n=96.727), België (n=60.957) en Duitsland & Oostenrijk (n=117.996) zijn afkomstig uit de periode 2023 tot en met de eerste helft van 2025. De gegevens uit Frankrijk (n=727.109) beslaan de periode 2021–2023, omdat recentere data (2024–2025) niet beschikbaar waren.

Tabel 4 – Verkleving (pleuritis) komt bij KDV-varkens het minst voor in vergelijking met andere landen.

Mediaan % longen met verklevingen



Bron: Ceva Santé Animale. De data van KDV (n=96.727), België (n=60.957) en Duitsland & Oostenrijk (n=117.996) zijn afkomstig uit de periode 2023 tot en met de eerste helft van 2025. Voor Frankrijk zijn geen data over pleuritis beschikbaar.

SAMEN LEREN VAN DE KETEN

Wat KDV uniek maakt, is de ketenbrede benadering. “We volgen de biggen van geboorte tot slacht,” vertelt Arjan. “We weten precies waar ze vandaan komen, hoe ze presteren en hoe hun longen er aan het einde uitzien. We kunnen bedrijven met elkaar vergelijken en succesvolle aanpakken delen. Een boer ziet misschien niets in de stal, maar wij zien in de slachterij precies wat er speelt. Door die inzichten terug te koppelen, kan de hele keten blijven verbeteren.” aldus Arjan. “Al denk ik dat we wat betreft longgezondheid inmiddels het maximale hebben bereikt. Maar we moeten er wel bovenop blijven zitten om dit niveau vast te houden.”

“De KDV-aanpak werkt,” aldus Steven. “De kracht zit in de samenwerking: de lokale dierenarts, varkenshouder en rest van de keten werken samen aan één doel, namelijk gezonde dieren. Dat maakt echt het verschil.”

> “De long is eigenlijk een dagboek van het dier”

Salade met ham en burrata

4 personen - Bereidingstijd: 15 minuten

pistachenoten, 150 g • **Parmezaanse kaas**, 75 g, geraspt • **verse basilicum**, 20 g • **extra vierge olijfolie**, 100 ml • **knoflookteentje** 2, gehakt • **veldsla**, 150 g • mooie ham zoals **Parmaham** of **Serranoham**, 200 g • **burrata**, 2 bollen

1. Meng 100 gram pistachenoten, 50 gram Parmezaanse kaas, de basilicum, de extra vierge olijfolie en de knoflook in de kom van een keukenmachine tot een grove pesto. Voeg wat extra olie toe als de pesto nog iets te grof is.
2. Meng de veldsla, de overige Parmezaanse kaas en de ham door elkaar.
3. Roer de pesto door de salade en leg vervolgens de burrata in het midden.
4. Hak de overige pistachenoten in grove stukken en maak de salade hiermee af. Verdeel over 4 borden of een mooie schaal.

Bijna 25 jaar bij Westfort? Hoe voelt dat?
Als ik dat hardop zeg, voel ik me ineens heel loyaal. Of gewoon een beetje oud, dat kan ook. Op 1 maart 2001 begon ik, toen nog bij Lunenburg. Inmiddels is er gefuseerd, verhuisd en veranderd, maar ik ben er nog steeds. Dat zegt wel iets, toch?

Hoe ben je bij Westfort terechtgekomen?
Ik begon bij Lunenburg als invoerder in de uitbenerij. Wat ik daar deed? Ik zorgde dat alle producten werden ingevoerd en verdeeld, zodat elke klant precies het juiste concept met de juiste snit kreeg. Toen er een locatie in Gorinchem bij kwam, werd ik verantwoordelijk voor de ontvangst van de varkens. Een hele switch, maar de wereld van vlees was mij niet vreemd. Mijn vader was poelier. Ik wilde het bedrijf graag overnemen, maar zag dat de toekomst van de poelier niet rooskleurig was.

Wat doe je precies als inkoper?
We zijn met drie inkopers. Jaap de Wit houdt zich bezig met de lange termijn (hij denkt in maanden en markten) en samen met Leone regel ik de dagelijkse puzzel. We zorgen dat er iedere dag precies genoeg varkens van elk concept binnenkomen. Het leukste aan mijn werk? De contacten. Ik spreek iedereen: handelaren, varkenshouders, transporteurs, mensen van de slachterij, voerleveranciers. Geen dag is hetzelfde.

Waar ben je het meest trots op?
Ik ben trots op mijn loopbaan hier. Westfort heeft me de kans gegeven om door te groeien, en als ze je iets aanbieden, moet je het ook gewoon aanpakken. De sfeer is open, de deur van Egbert en Robbert staat altijd open (tenzij het tocht, grapje). Als je je werk goed doet, krijg je veel vrijheid. En dat is goud waard. En mijn favoriete stukje vlees? De procureur. Die kun je bakken, langzaam garen of als shoarma gebruiken. Drie keer top! Net als werken bij Westfort.

“Het leukste aan mijn werk zijn de contacten. Ik spreek iedereen”

RENÉ VAN RIJN
Inkoper bij Westfort Vleesproducten
In dienst:
1 maart 2001

Beurzen, ontmoetingen en inspiratie!

Wat een geweldige beursperiode was het weer! In september en oktober stonden we volop in de schijnwerpers op maar liefst drie beurzen: de Foodspecialiteitenbeurs in Houten, de Anuga in Keulen en de Pork & Poultry Expo in Den Bosch.

Op de Pork & Poultry Expo in Den Bosch gingen we in gesprek met de keten. Twee dagen lang deelden we trots ons verhaal, luisterden we naar elkaars ervaringen en vertelden we over nieuwe stappen. De videowall met onze bedrijfsfilm trok volop aandacht en zorgde regelmatig voor opstoppingen in het gangpad. Chef-kok Mark van der Star bereidde ter plekke heerlijke saté en ging als oud-kok én man van dierenwelzijn enthousiast in gesprek met bezoekers. En op de Food Specialiteitenbeurs in Houten, onze thuiswedstrijd, stonden we oog in oog met slagers, traiteurs en delicatessenwinkels uit het hele land. Van inspirerende gesprekken op de Pork & Poultry Expo tot smakelijke ontmoetingen op de Food Specialiteitenbeurs: overal lieten we zien hoe we samen het mooiste vlees uit onze keten op de kaart zetten.

Op Anuga, de grootste foodbeurs ter wereld, presenteerden we onze producten en het verhaal achter ons vlees. Midden in de hal, tussen de grootste spelers van de wereld, schitterde onze nieuwe stand met videowall, vitrine vol vleesproducten en chef-kok Walter Spruit die live de lekkerste hapjes bereidde. En dat bleef niet onopgemerkt. Met ruim 400 nieuwe waardevolle contacten uit zeker 20 verschillende landen kijken we terug op een zeer succesvolle beurs.

>>

Lange staarten

Eerste ervaringen uit de pilot richting 2030

Vanaf 2030 wordt het houden van varkens met lange staarten verplicht. Dat lijkt nog ver weg, maar in de praktijk betekent het dat de sector zich nú moet voorbereiden. Hoe kunnen we dierenwelzijn verhogen zonder te couperen?

Om daar antwoord op te vinden, zijn vijf KDV-varkenshouders gestart met een gezamenlijke pilot. Elke deelnemer heeft bij enkele tomen de staarten volledig intact gelaten, zodat praktijkervaring wordt opgedaan met deze nieuwe manier van houden. De pilot loopt nog volop, maar de eerste leerpunten leveren al waardevolle inzichten op.

DE STAART ALS GRAADMETER

Staartbijten begint vaak subtiel. Een paar ontbrekende haartjes aan het uiteinde en wat natte plekjes. Wie op tijd de signalen herkent, kan veel leed voorkomen. De staart vertelt namelijk veel over het welzijn van het varken. Een gezonde staart heeft een mooie, opgekrulde vorm en beweegt ontspannen mee. Hangt de staart naar beneden of tussen de benen, dan is dat vaak een teken dat er iets mis is. Ook een overactieve, voortdurend kwispelende staart kan wijzen op spanning of irritatie. Daarnaast vertonen gebeten varkens vaak afwijkend gedrag: ze trekken zich terug uit de groep, staan met hun achterste tegen de muur of liggen stil in een hoek. Door dit gedrag te leren herkennen, kunnen varkenshouders vroegtijdig ingrijpen.

> “Een gezonde staart heeft een mooie, opgekrulde vorm en beweegt ontspannen mee”

CONTROLERONDES MET MEER AANDACHT

Het houden van lange staarten vraagt om een andere manier van kijken tijdens de dagelijkse controlerondes. Natuurlijk blijven de basisvoorwaarden zoals een prettig stalklimaat en voldoende voer en water essentieel. Maar daarnaast wordt er nu veel bewuster gekeken naar staarthouding, diergedrag en groepsdynamiek. Bij rustige tomen kost dit nauwelijks extra tijd. Maar zodra signalen van bijtgedrag worden waargenomen, duurt het langer. Dan is observeren, registreren en soms ook speuren naar de ‘bijter’ noodzakelijk. “Het vraagt iets meer geduld,” vertelt een deelnemer. “Maar je leert er ook veel van. Je gaat echt kijken in plaats van alleen controleren.”

BIJTERS EN SLACHTOFFERS: MAATWERK PER GROEP

In de pilot zien de deelnemers dat elke situatie anders is. Soms is er één duidelijke bijter en wordt die tijdelijk apart gezet. In andere gevallen blijkt bijna de hele groep betrokken, en dan is het vooral belangrijk om de basisvoorwaarden te herstellen: voldoende voer, voldoende ruimte, frisse lucht en extra afleiding, zodat de rust in de toom kan terugkeren. Als slechts enkele dieren gebeten zijn, worden die meestal apart gezet om verder letsel te voorkomen. Wat al snel blijkt uit de pilot: er bestaat geen standaardaanpak. Het draait om snel signaleren, observeren en handelen op maat.

Zo herken je beginnend staart-bijten

- Staart niet meer in de krul
- Staart tussen de benen
- Beschadigde staartpunt
- Dieren ruiken of likken aan elkaars staarten
- Dieren die zich terugtrekken uit de groep
- Dieren die met hun achterste tegen de muur of in een hoek blijven liggen

WANNEER PIEKT HET BIJTGEDRAG?

De meeste gevallen van staartbijten doen zich voor tussen 9 en 11 weken leeftijd, net voor de overgang naar de vleesvarkensstal. Een aantal deelnemers schrijft dit toe aan de ruimte die steeds krapper wordt en daarmee het stalklimaat verandert. In de vleesvarkensstal herstelt de rust meestal weer. Toch denken niet alle deelnemers er hetzelfde over. Bij één deelnemer zijn de varkens met 9 weken vaak al opgelegd naar de vleesvarkens, waardoor ruimte en stalklimaat geen rol spelen. Toch zien zij ook met 9 weken een kritiek punt in staartbijten. Zij denken dat het voornamelijk komt door doorkomende kiezen.

> “De staart zegt veel over hoe het varken zich voelt. Als je te kort coupeert, mis je dat signaal”

SPELEN, WROETEN EN ONTDEKKEN

Een belangrijk onderdeel van de pilot is het testen van verrijkingsmaterialen die het natuurlijke gedrag van varkens stimuleren en staartbijten helpen voorkomen. De behoefte aan afleiding begint al in de kraamstal. Biggen die jong leren wroeten en spelen lijken later rustiger. Daarom hangen veel deelnemers jute of touwtjes aan de stroruif of hokinrichting. Na het spenen neemt de drang om ergens in te kauwen toe, zeker wanneer de kiezen doorkomen. De dieren krijgen dan afwisselend stro, strokorrels, zeoliet of houten blokken. Die variatie houdt ze nieuwsgierig; om de paar dagen wordt iets nieuws aangeboden. Bij de vleesvarkens zijn luzerne, strokorrels en kettingen populair, en soms wordt zeoliet ingezet als wroetmateriaal. De belangrijkste les: verrijking helpt, maar alleen als ook de basiscondities, zoals voer, water en klimaat, goed zijn.

STARTEN MET DE MEEST KANSRIJKE BIGGEN

Deelnemers kozen elk hun eigen aanpak. Eén van hen vertelt: “We zijn bewust voorzichtig begonnen: eerst met de meest kansrijke biggen, zodat we ervaring konden opdoen en later konden uitbreiden.” Daarvoor gebruikten ze de SINS-score (Swine Inflammation and Necrosis Syndrome). SINS uit zich in kleine ontstekingen aan staart, oren of speentjes, veroorzaakt door een geactiveerd immuunsysteem van de zeug tijdens de dracht. Biggen met zulke verschijnselen zijn gevoeliger voor bijtgedrag. Door de scores vast te leggen in LeeO kunnen ze later worden gekoppeld aan gegevens uit de slachterij, zoals staartlengte.

De belangrijkste leerpunten tot nu toe

- Verrijkingsmateriaal werkt, vooral met afwisseling
- Tomen samenhouden voorkomt spanningen
- De SINS-score biedt inzicht in risicogroepen
- Couperen is geen garantie tegen bijtgedrag
- Management en observatie maken het verschil

Gefinancierd door de Europese Unie

Dit project is gefinancierd door de Europese Unie.

“Mijn klanten willen vlees met een goed verhaal”

Keurslager Van Rooijen kiest bewust voor Pork Best

Aan de Dorpsstraat in Lunteren runnen Evert van Rooijen en zijn broer samen de slagerij die ze overnamen van hun ouders. Geen doorsnee keurslager, maar een echte ambachtsslagerij waar alles draait om vakmanschap, herkomst en kwaliteit.

“Wij mesten onze eigen runderen en maken bijna al onze vleeswaren en worsten zelf,” vertelt Evert. “We fermenteren, drogen, roken, verpakken en verkopen alles onder één dak. Zo kunnen we onze klanten precies laten zien waar hun vlees vandaan komt.”

BEWUSTE KEUZE VOOR PORK BEST

Voor hun varkensvlees werkt de slagerij al jaren samen met Van den Berg Vleesexperts uit Dodewaard. Via hen kwam Evert in aanraking met Pork Best, het kwaliteitsvlees dat afkomstig is uit de KDV-keten. “Toen Van den Berg ons vertelde over de transparantie en de kwaliteit van dit vlees, waren we eigenlijk meteen enthousiast,” vertelt hij. “Het vlees komt uit een gecontroleerde Nederlandse keten, waarin alles draait om goed verzorgde dieren, een gezonde leefomgeving en zo min mogelijk antibioticagebruik. Dat past precies bij hoe wij willen werken.” Aanvankelijk kreeg Van Rooijen via Van den Berg zowel regulier als Pork Best-vlees. “Maar inmiddels zijn we volledig overgestapt op Pork Best,” zegt hij. “Het is gewoon beter vlees. En mijn klanten vertrouwen erop dat wij alleen vlees verkopen met een goed verhaal.”

WAT DE CONSUMENT PROEFT

Evert merkt dagelijks dat zijn klanten het verschil waarderen. “Pork Best is stevig vlees met weinig overtollig vocht. Daardoor schroeit het in de pan snel dicht en blijft de binnenkant sappig. Bovendien heeft het een volle, karakteristieke smaak. Ik zei gister nog tegen m’n broer: *‘Goh, wat is die schouderkarbonade toch een mooi stuk vlees.’*” Wat consumenten vooral aanspreekt, is het gevoel van vertrouwen en eerlijkheid. “Als er iets in het nieuws is over vleesschandalen, dan wordt het bij ons juist drukker. Mensen komen bewust naar ons toe. Ze willen weten wat ze eten. En dat kan ik laten zien: ik weet precies waar het vlees vandaan komt.”

“WE VERKOPEN GEEN GRAM MINDER”

Hoewel er maar een kleine meter vers varkensvlees in de toonbank ligt, speelt het varken een grote rol in de slagerij. “We kopen wekelijks zo’n twintig varkens in, maar daarvan gaan er achttien direct naar de worstenmakerij, waar we er worst, vleeswaren en bijvoorbeeld spekblokjes van maken,” legt Evert uit. “En we verkopen extreem veel gehakt. Woensdag gehaktdag, werkt nog steeds. Rond de kerst zijn onze zelfgemaakte rollades niet aan te slepen. Die worden veel als geschenk gekocht.”

Evert met zijn vrouw Marianne

Volgens Evert zijn klanten best bereid iets meer te betalen voor goed vlees. “De prijzen zijn nu best hoog, maar we verkopen er geen gram minder door. Het verbaast me eigenlijk dat mensen niet over geld praten. Als het verhaal klopt, en dan bedoel ik niet alleen het herkomstverhaal, maar ook de hygiëne en vriendelijk personeel, dan blijven klanten terugkomen. Kwaliteit verkoopt zichzelf.”

DE TOEKOMST VAN DE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ

Hoewel er ieder jaar nog altijd veel slagers stoppen, is Evert optimistisch. “De toekomst van de ambachtelijke slagerij zie ik positief. Wij draaien goed. De consument komt voor kwaliteit en voor een eerlijk, onderbouwd verhaal. En doordat we alles zelf maken, leveren we een eigen kwaliteit. Een uniek product. Daar komen klanten voor terug.” Hij lacht: “Misschien moet ik maar eens een video maken om mijn klanten te laten zien hoe de varkens opgroeien. Dat zou het verhaal helemaal compleet maken.”

Wat is Pork Best?

Pork Best is kwaliteitsvarkensvlees van Hollandse bodem, afkomstig van familiebedrijven met liefde voor het vak. Deze varkenshouders voldoen aan het keurmerk Keten Duurzaam Varkensvlees en werken met oog voor dierenwelzijn, milieu en vakmanschap.

Niet ieder varken komt in aanmerking voor het Pork Best-label. Alleen dieren die voldoen aan onze extra kwaliteitswaarden, passend bij wat een slagersvarken hoort te zijn, worden geselecteerd. We gebruiken uitsluitend vlees van gelten (vrouwtjesvarkens), omdat dat vlees heerlijk mals is, met een volle, karakteristieke smaak.

Pork Best-vlees bevat weinig overtollig vocht, waardoor het in de pan snel dichtschroeit en sappig blijft vanbinnen. Droog in de pan, sappig op het bord!

Rollade en croûte met paddenstoelen, Parmaham en rozemarijn

4 - 6 personen - Bereidingstijd: 1 uur en 45 minuten

gekruide varkensrollade, 500 gram
• 1 vel **vers bladerdeeg** • 200 gram **gemengde paddenstoelen** • **sjalotjes**, fijngesneden • **verse rozemarijn** naar smaak
• 2 eetl **balsamicoazijn** • 2 eetl **boter**
• 4 grote plakken **Parmaham** • 1 losgeklopt **ei** om te bestrijken

1. De rollade bak je in een grote pan met anti-aanbaklaag of stoofpan. Let erop dat de pan groot genoeg is zodat het vlees genoeg ruimte heeft om te bakken.
2. Verwarm je de oven voor op 110 ºC.
3. Zet een pan op middelhoog vuur met een flinke hoeveelheid boter.
4. Bak de rollade rondom goudbruin en geef het genoeg tijd om goed te kleuren. Het best werkt een kernthermometer. Houd dan 70 graden kerntemperatuur aan. Voor een rollade van 500 gram staat circa een uur.
5. Is de rollade goudbruin? Laat ‘m dan zo’n 15 minuten afkoelen voor je verder gaat met het recept.
6. Doe een eetl boter in een pan en fruit de sjalotjes aan. Voeg hierna de fijngesneden champignons en rozemarijnblaadjes toe, samen met de balsamicoazijn en bak dit mee.
7. Bak even door tot het vocht verdampt is. Dit is belangrijk om te zorgen dat het bladerdeeg niet te nat wordt.
8. Leg de plakjes parmaham met 4 plakjes naast elkaar. Verdeel hierover het champignonmengsel en leg hier de rollade op. Rol de rollade in de parmaham en rol het bladerdeeg vervolgens om de rollade. Vouw de naden goed dicht en leg de ingepakte rollade op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Besmeer met losgeklopt ei om te zorgen dat het bladerdeel mooi bruin wordt.
9. Bak de rollade en croûte in het midden van de oven in nogmaals 30 - 40 minuten tot het bladerdeeg bruingekleurd en gaar is.

BART EN DENISE TROOST

> “Als alles rustig is en de dieren gezond zijn, krijg ik daar echt een goed gevoel van”

Het boerenbloed stroomt al drie generaties door bij de familie Troost. Opa Bertus begon ooit met de handel in varkens, vader Bart en oom Teus namen het stokje over. En nu staat ook dochter Denise haar mannetje in de varkenswereld. “Mijn vader zit er al zijn hele leven in,” vertelt ze. “Ik ging vroeger vaak mee op de vrachtwagen, laden en lossen. Zo leerde ik al jong wat er allemaal bij komt kijken.”

Toch koos Denise (21) in eerste instantie een andere weg. Ze volgde een opleiding tot bloemist, werkte vijf jaar in een bloemenwinkel en dacht aan een toekomst in de zorg. Maar het boerenleven bleef trekken. Inmiddels runt ze haar eigen stal in Ede, met zo’n 600 vleesvarkens. “Waar ik nu de varkens voer, heb ik vroeger altijd paardgereden. Alles viel daar op z’n plek. Letterlijk én figuurlijk.”

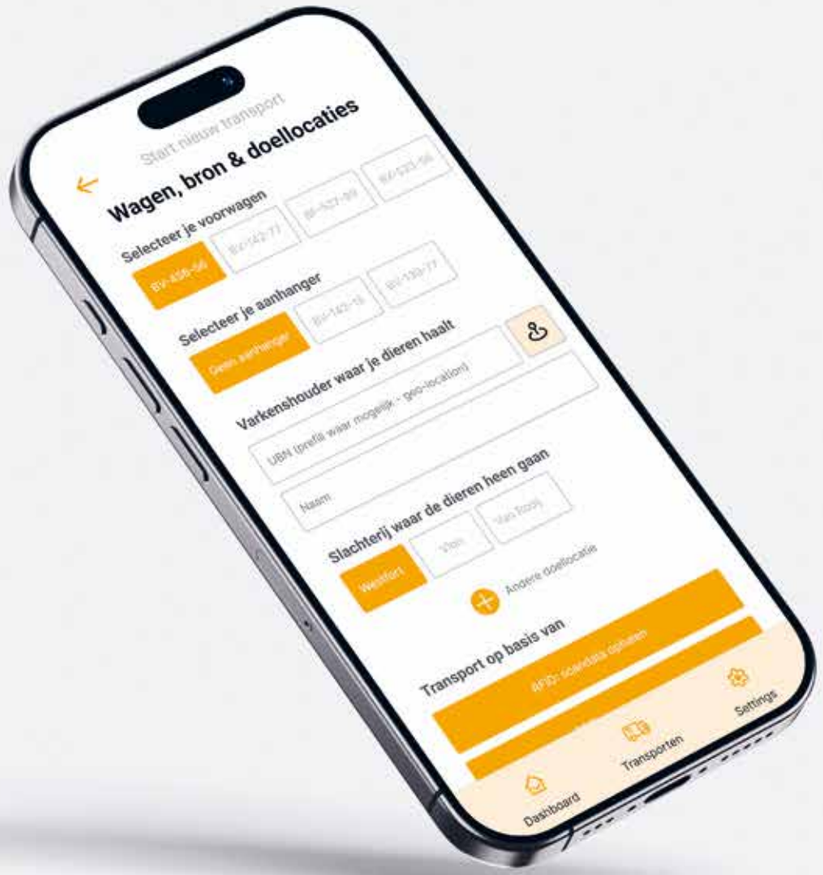
Naast haar werk op de boerderij staat Denise ook bij de keurslager. “Daar leer ik hoe het varken in elkaar zit,” zegt ze lachend. “Die combinatie vind ik leuk: in de winkel is het druk en sociaal, in de stal vind ik juist rust.” Die rust vindt ze ook belangrijk voor haar dieren. Frisse lucht, schoon stro en wat extra aandacht maken volgens haar het verschil. “Als de luchtinlaat niet goed is, raken ze meteen van slag. Ik heb de ventilatie laten aanpassen en nu is het een wereld van verschil.”

Over haar toekomst heeft Denise al nagedacht: ze wil blijven boeren, maar wel op haar eigen manier. “Mijn vader en oom zijn echte handelaren,” lacht ze. “Ik ben iets zachter. Ik kijk graag even hoe het met ze gaat. Dat zit er gewoon in.”

Denise en Bart Troost

Weg met papier:
het aanvoerdocument gaat digitaal

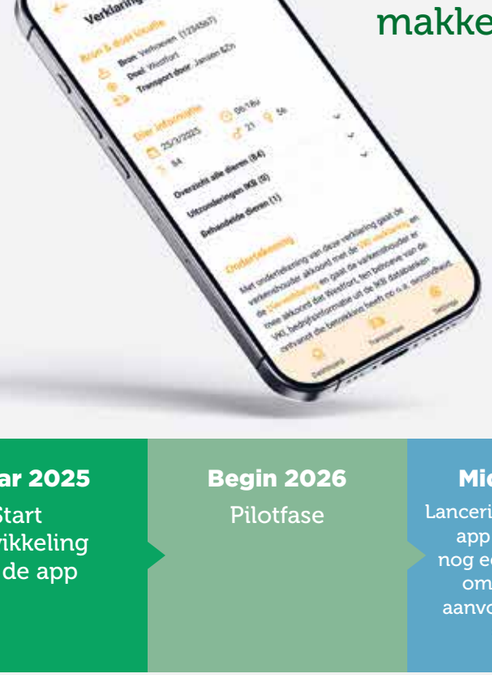
Het aanvoerdocument. Dat vertrouwde formulier dat meegaat met iedere vracht varkens op weg naar Westfort. De varkenshouder en chauffeur vullen samen het formulier in, ondertekenen het en de chauffeur neemt het mee in de cabine. Bij ontvangst wordt het vervolgens weer overgetypt. En ja, dat gebeurt élke week opnieuw. Met de hand. Op papier. In 2025. Best gek eigenlijk, toch?



KLEINE FOUT, GROOT EFFECT
Iedereen die met het aanvoerdocument werkt, weet hoe foutgevoelig het kan zijn. Een UBN-nummer verkeerd geschreven, een kruisje op de verkeerde plek, een overtypfout bij ontvangst. Het lijkt klein en onschuldig, maar de gevolgen kunnen groot zijn. Daarnaast kost het invullen, overtypen en opslaan van al die papieren simpelweg veel tijd. En tijd, daar hebben we allemaal liever wat meer van.

TIJD VOOR DE VOLGENDE STAP
Daarom zijn we volop bezig met een digitale revolutie! Achter de schermen wordt hard gewerkt aan een nieuwe transportapp, waarmee het aanvoerdocument straks volledig digitaal wordt. Bij KDV werken we al zonder slachtblikken. We gebruiken RFID-tags, waarmee alle informatie over individuele varkens digitaal meegaat. De nieuwe digitale transportapp is de logische vervolgstap. De lancering staat gepland voor begin 2026. We hebben de afgelopen periode intensief overleg gehad met LVVN en NVWA. Die gesprekken waren belangrijk. We wilden zeker weten dat onze plannen aansluiten bij de wettelijke kaders en de praktijk. En het mooie is: we hebben van deze partijen het vertrouwen gekregen om als eerste in Nederland deze digitale versie te ontwikkelen. Een mooie stap vooruit richting een moderne, foutvrije en gebruiksvriendelijke manier van werken.

VOOR WIE IS HET?
De nieuwe app is bedoeld voor transporteurs. Zij kunnen straks heel eenvoudig de digitale oormerken scannen en het aanvoerdocument digitaal invullen en versturen. Ook voor de varkenshouders verandert er juist iets prettigs: die hoeven minder te doen! Geen papieren formulieren meer invullen of bewaren, alleen nog even een digitale krabbel zetten. En nee, er komt géén extra app bij voor de varkenshouder. Beloofd. Uiteindelijk gaat het papieren vervoersdocument helemaal verdwijnen. En dat is niet alleen goed nieuws voor KDV-deelnemers, maar voor alle varkenshouders die aan Westfort leveren. Een mooie innovatie, die bijdraagt aan minder papierwerk, minder fouten en meer gemak voor iedereen in de keten.



> “Het wordt voor de hele keten makkelijker”

Voorjaar 2025	Najaar 2025	Begin 2026	Midden 2026
Concept-ontwikkeling en afstemming met LVVN en NVWA	Start ontwikkeling van de app	Pilotfase	Lancering. Naast digitale app blijft is er ook nog een mogelijkheid om het papieren aanvoerdocument te gebruiken

“Goed om te zien wat er met mijn varkens gebeurt”

Danny Grandia neemt vrienden en buren mee naar Westfort

“Danny, jij zorgt zo goed voor je varkens, maar wat gebeurt er eigenlijk als ze bij de slachterij komen?” Die vraag kreeg KDV-ambassadeur Danny Grandia uit Geldermalsen niet één, maar meerdere keren te horen van zijn vrienden en buren. En zoals dat bij Danny gaat, bleef het niet bij praten. “Nou,” zei hij, “dan gaan we gewoon kijken!” En zo stond er in oktober een vrolijk gezelschap klaar bij Westfort.

EEN KIJKJE ACHTER DE SCHERMEN

De groep had speciaal een vrijdagmiddag vrij genomen voor het bezoek. Sommigen kwamen met gezonde spanning, anderen met pure nieuwsgierigheid. Danny had zelf al eens eerder een rondleiding gehad en was onder de indruk van hoe rustig en netjes alles eraan toegaat. “Ik wilde mijn vrienden laten zien dat het goed geregeld is,” vertelt hij. “En eerlijk is eerlijk: ik was zelf ook trots om het te kunnen laten zien.” Een boerderijcoach leidde de groep rond door de bezoekersgang, waar je het hele proces kunt volgen zonder het werk te storen. “Het is allemaal heel open en transparant,” zegt buurvrouw Iris. “Wat me vooral opviel, was dat de varkens in de wachtruimte gewoon lagen te slapen. Dat had ik echt niet verwacht. Mijn vriend dacht dat ik na zo’n rondleiding nooit meer vlees zou eten, maar het tegendeel is waar. Het stelde me juist gerust.”

RUST EN RESPECT

De groep zag van dichtbij hoe de dieren stap voor stap door het proces gaan. Rustig, zorgvuldig en met respect. “Het drijven gebeurt met beleid. Ze gebruiken hiervoor alleen een zak met lucht,” vertelt Iris. “Je merkt dat iedereen hier zijn werk serieus neemt.” Wat veel bezoekers verbaasde, was hoeveel handwerk er nog in het slachtproces zit. “We dachten dat alles door robots gedaan werd,” zegt één van de vrienden. “Maar hier werken gewoon mensen met vakmanschap. Eerst de witte organen, dan de rode. Alles netjes en precies. Respect voor die mannen én vrouwen.”

WAAR GAAT HET VLEES NAARTOE?

Tijdens de rondleiding kregen ze ook antwoord op de vraag: *waar eindigt het vlees van Danny’s varkens eigenlijk?* Arjan legde uit dat ongeveer 75% van de spierdelen in Europa blijft, waarvan een derde in Nederland. Voor ieder product wordt de beste afzetmarkt gezocht: vette hammen gaan naar Italië, bacons en buiken naar Groot-Brittannië en magere hammen naar Duitsland voor schnitzels. De overige 25% is bijproducten, zoals orgaanvlees, koppen, poten en staarten. Dat gaat naar Azië. Voor Danny was het een geslaagde middag. “Ik vind het belangrijk dat mensen weten hoe het écht gaat,” zegt hij. “Er is veel onbekendheid over de slachterij, maar als je het ziet, valt er vooral op hoeveel zorg en aandacht erin zit. Van stal tot slacht: iedereen doet z’n werk met respect. Dat wilde ik graag laten zien.”

“We dachten dat alles door robots gedaan werd, maar hier werken mannen én vrouwen met vakmanschap”

“Varkens zijn prachtige restverwerkers”

Aan de rand van Reeuwijk, tussen de weiden en sloten, ligt het erf van de familie Olieman. Hier wordt al sinds 1882 geboerd, inmiddels door de vijfde generatie. Dirk-Jan staat nu aan het roer, samen met zijn vader, moeder en broer. “Het zit er van jongs af aan in,” zegt hij. “Koeien melken, kaas maken, dieren verzorgen: dat hoort er gewoon bij.”

Over Dirk-Jan

Dirk-Jan Olieman groeide op tussen zwaluwgekwetter, de geur van vers gemaaid gras en verse melk. Op het erf in Reeuwijk melkt hij samen met zijn familie tweehonderd koeien en verwerkt hij alle melk zelf tot kaas. Zijn broer is verantwoordelijk voor de techniek en het landwerk, en zijn vader is nog steeds overal bij betrokken. “We doen het echt samen. Dat maakt het mooi.” Zelf heeft Dirk-Jan twee kinderen, van 12 en 7 jaar. “Wie weet groeit de zesde generatie hier al op.”

VAN KOE TOT KAAS

Zes dagen per week wordt er kaas gemaakt op het erf, met als resultaat de kenmerkende rauwmelkse boerenkaas. Een deel verkopen ze aan huis, de rest gaat naar de groothandel. “Mijn vader werkte nog met melkbussen,” vertelt Dirk-Jan. “Hij moest kiezen: een gekoelde melktank of zelf kaas maken. Hij koos voor verzuivelen, en dat zetten we nu voort.” De koeien grazen ’s zomers buiten op het omliggende land. In de winter krijgen ze kuilvoer en hooi van eigen bodem.

VAN WEI NAAR VLEES

Na het kaasmaken blijft de wei over – en die gaat rechtstreeks naar de varkens. Elke dag zo’n 5000 liter, vers uit de kaastobbe. “Om 9 uur gaat de weipomp aan, dan weten de varkens dat het tijd is,” lacht Dirk-Jan. De zoete, verse wei is een echte traktatie. Daarmee wordt een restproduct omgezet in hoogwaardig vlees. De varkens krijgen uitsluitend krachtvoer en wei, en groeien daar prima op. De combinatie koeien en varkens is al eeuwenoud. Vroeger stonden er varkens in de stal zodra de koeien in de zomer naar buiten gingen. Inmiddels hebben ze een eigen stal, waardoor de wei het hele jaar door benut kan worden. En zo staat het hele bedrijf met elkaar in verbinding.

> “Zes dagen per week wordt er kaas gemaakt, de wei gaat naar de varkens”

DUURZAAM VARKENSVLEES

Lekker vlees kies je bewust

Geniet van smaakvol varkensvlees dat niet alleen goed is voor jou, maar ook verrassend klimaatvriendelijk! Het is afkomstig van innovatieve Nederlandse boeren die werken met respect voor dier en natuur. Terwijl varkens reststromen omtoveren tot hoogwaardige eiwitten, geniet jij van vlees met een lage CO_2-voetafdruk. Bewust kiezen was nog nooit zo lekker!