

⊕ Heeft Belgisch rundsvlees een toekomst? 'Minder maar beter, daar ga ik voor als boer'

23/05/19 om 05:00 Bijgewerkt om 09:17

Eva Kestemont (<https://weekend.knack.be/lifestyle/auteurs/eva-kestemont-1479.html>) Journalist KnackWeekend.be

De Belgische vleesconsumptie daalt jaar na jaar en áls we het eten, worden we steeds kritischer tegenover wat we in de pan gooien. Hoe gaat de sector daarmee om? Welke toekomst heeft vlees nog volgens de producenten zelf? In deze nieuwe reeks trekt Knack Weekend op onderzoek. Vandaag: een rundveehouder die het over een andere boeg gooide.



De productie en het eten van rundsvlees staat vandaag meer dan ooit ter discussie. Boer Filip Meysmans probeert het anders aan te pakken. © Getty

Het Pajottenland barst van de landbouwbedrijven, maar het Hof van Ossel in Merchtem is uniek in zijn soort. Op zijn vakkenshoeve die smeekt om een restauratie kweekt Filip Meysmans als enige in België raszuivere wagyu-runderen, de soort koeien die in hun land van oorsprong naar verluidt dagelijks gemasseerd worden en bier te drinken krijgen. De dieren - donkerder, aanzienlijk kleiner en met een hogere aaibaarheidsfactor dan de gemiddelde Belgische koe - moeten bewijzen dat de veeteelt aandacht kan hebben voor milieu en dierenwelzijn. 'Minder, maar beter: daar probeer ik met wagyu op in te spelen.'

Spreek met Filip en je voelt meteen zijn nood om zichzelf te bewijzen. Die komt niet uit het niets: al sinds hij de boerderij elf jaar geleden overnam van zijn nonkel, roeit hij tegen de stroom in. Zijn ideeën over hoe de vleesteelt van de toekomst eruitziet, botsen regelmatig met wat gangbaar is bij zijn concullega's, de Belgische staat en zelfs zijn eigen familie. Na elf jaar ellebogenwerk klinkt zijn boodschap om minder, maar beter vlees te eten in sommige middens nog steeds als een synoniem voor de doodsteek van de sector. Toch is Filip er rotsvast van overtuigd dat het de enige mogelijke manier is om te overleven. 'Zeker op het einde van de keten beseffen mensen stilaan dat het anders moet.'

”

'Goedkoop voedsel bestaat niet. Als iets niet veel kost in de winkel, is dat het teken dat bepaalde kosten op een andere manier afgewenteld worden

'Elf jaar geleden zag ik de landbouw in een moeilijke periode terecht komen. Alles wat geproduceerd werd, was bulk: grote massa's producten die zich nauwelijks onderscheiden van wat alle andere boeren produceren. Verkopen kon enkel aan groothandelaars die kwaliteit amper naar waarde weten te schatten en waarvoor enkel rendement telt. Daar wou ik niet in meegaan. Hof van Ossel stond al generaties lang bekend voor kwaliteitsproducten, dat wilde ik opwaarderen. Ik wilde terug fier kunnen zijn op wat we maken.'



Een wagyu-steak, ook wel eens de kaviaar onder het rundsvlees genoemd. © Filip Meysmans

Om die trots terug te vinden, besloot Filip het roer om te gooien in zijn klassiek vleesveebedrijf met typische Belgische koeien. Dat ras is voor Belgische boeren die rundvlees willen produceren de evidente keuze: de koeien kweken tijdens hun leven zoveel spiermassa dat ze op het einde van de rit erg veel vlees opleveren. 'Het Belgisch witblauw ontstond in de periode na de Tweede Wereldoorlog,' weet Filip, 'toen er veel eten geproduceerd moest worden tegen betaalbare prijzen. De investeringen die toen gebeurden en de richting die het beleid toen inging, hebben de basis gelegd van de Belgische landbouw in zijn geheel. En daar zijn boeren vandaag het slachtoffer van. Het grote succes van het gevoerde beleid leidde tot een overproductie, maar dit vlees is alleen gegeerd in België. Het gevolg: prijzen die te laag zijn om economisch rendabel te zijn.'

Lokaal verhaal

Het werd dus al snel duidelijk dat Filip het vleesbedrijf niet zomaar zou overnemen. Tijdens zijn zoektocht naar een andere manier van werken, stootte hij op wagyu-runderen. Dat vlees geldt als exclusiever - het wordt soms de kaviaar onder het rundsvlees genoemd - en kan aan hogere prijzen verkocht worden. Door de meerprijs die consumenten willen betalen, kan hij duurzamer werken. 'Goedkoop voedsel bestaat niet. Als iets niet veel kost in de winkel, is dat het teken dat bepaalde kosten op een andere manier afgewenteld worden. Het is misschien een teken van een hoog antibioticagebruik, van een hoge druk op het milieu, een hoge CO2-uitstoot, of van een gezin ergens in de keten met een te laag inkomen. Het wordt altijd ergens betaald.'

”

Minder, maar beter: daar probeer ik met wagyu op in te spelen

Consumenten vandaag zijn niet alleen kritischer over hoe hun eten geproduceerd wordt, ook wat ze op hun bord leggen verandert. De vleesconsumptie van de Belgen daalt jaar na jaar. 'Dat kan ik niet tegenhouden', zegt Filip. 'Maar ik probeer er wel de kansen in te zien: als mensen minder vlees eten, willen ze toch enkel het beste wanneer het wél op het menu staat? Minder, maar beter: daar probeer ik met wagyu op in te spelen. Het merk Hof van Ossel staat garant voor kwaliteit. Bovendien heeft mijn vlees ook zijn verhaal, mensen weten waar het vandaan komt. Vooral de laatste tijd slaat die boodschap steeds meer aan.'



Filip Meysmans probeert in zijn Hof van Ossel vlees te produceren met een verhaal. © EK

Dat verhaal impliceert niet alleen de beste zorg voor de koeien - daarover later meer - , maar ook dat het totaalplaatje anders is. Filip is in de eerste plaats een vleesboer. Maar als je het hebt over duurzaamheid, heb je het ook al snel over alles zo optimaal mogelijk gebruiken, en daardoor is hij ook verkoper van huiden. Een Belgische handtassenmaakster looit het leer en assembleert haar tassen zelf. 'Niet het goedkoopste, maar wel een pak minder milieuvriendelijk.' Ook andere ondernemers uit de buurt raken verweven in zijn verhaal, want veehouders zijn niet de enigen die worstelen om de eindjes aan elkaar te knopen. 'Ook slagers kunnen in mijn manier van handelen een oplossing vinden. Consumenten willen vlees met een verhaal. Dat halen ze liever bij een vertrouwenspersoon als hun slager dan in de supermarkt.' De exclusieve 'wagyu blend' tenslotte trekt ook nog het lokale wijndomein Hoenshof mee in Filips avontuur. 'Zo proberen we hier een verhaal voor de hele lokale economie van te maken.'

Van levend wezen naar biefstuk

Filip heeft de mond vol van 'vlees met een verhaal', maar hoe ziet dat er dan uit? Wel: best vredig. Als wij zijn boerderij bezoeken, staan de koeien gezapig te herkauwen in hun stal vol stro - het is op het moment van ons bezoek 's nachts nog te koud om hen al in de wei te zetten, maar Filip stelt dat het niet meer lang zal duren. De stal houdt het midden tussen ruim en knus. De frisse lucht stroomt continu naar binnen. Kalfjes komen op natuurlijke wijze ter wereld, in plaats van met een keizersnede doordat spiermassa een natuurlijke bevalling onmogelijk maakt (zoals bij witblauwen het geval is). En al staan de kalfjes gescheiden van hun moeders, Filip is stellig dat hij dat doet om hen de beste zorgen te bieden: zijn kalfjes moeten volgens hem iets meer in de watten worden gelegd dan die van de bekende witte koeien. Deze boer heeft een hart voor zijn tweehonderd dieren en geeft hen onmiskenbaar een mooier leven dan de gemiddelde vleeskoe heeft.



'Ik zie mijn dieren niet als wandelende biefstukken. Vandaag zijn al deze dieren levende wezens die het goed moeten hebben.' © Filip Meysmans

Het gaat hier echter om vleeskoeien. Het lot van deze dieren is bezegeld nog voor ze geboren worden en is per definitie dierenvriendelijk. Dat is nu eenmaal de keuze die samenhangt met vlees eten. Maar in de jaren voor hun einde krijgen Filips wagyu-runderen veel meer ruimte om koe te zijn dan wat gangbaar is. 'Veel antibiotica gebruiken is in België bijna normaal, maar ik heb het amper nog nodig. De meeste stieren in ons land worden geslacht op achttien à twintig maanden, mijn wagyu-ossen moeten minstens drie jaar oud worden. De vrouwelijke dieren blijven minstens vijf à zes jaar bij mij. Ik zie mijn dieren niet als wandelende biefstukken. Dat worden ze pas na de slacht. Vandaag zijn al deze dieren levende wezens die het goed moeten hebben.'

”

Als je dieren kweekt, moet je dieren verzorgen, geen biefstukken

Dat betekent wel dat Filip af en toe een klik moet maken. Vertelt hij het ene moment erg rationeel over hoeveel koeien hij naar het slachthuis moet brengen om uit de kosten te raken, dan moet hij het andere moment een traan en een flinke krop wegslikken wanneer hij denkt aan dat ene extra lieve exemplaar. 'Ook toen haar moment gekomen was, bleef ze braaf en deed ze wat ze moest doen. Aan haar heb ik achteraf nog wel eens gedacht. Maar net als verplegers in ziekenhuizen niet altijd emotioneel mogen reageren om hun job goed uit te oefenen, moet ook ik mijn emoties af en toe wegslikken.'

Maar hoe ziet dat er dan uit, die klik maken? Waar eindigt het zorgen voor een dier en begint het denken als verkoper van vlees? Het antwoord ligt ergens in het slachthuis, vertelt Filip: 'Ik breng ze er zelf naartoe, en zorg ervoor dat ze altijd nog even apart in een stal tot rust kunnen komen na het vervoer. Dan mogen ze als eerste aan de beurt. Dat vraag ik altijd, omdat er dan nog geen stress in de lucht hangt. Ik ben er ook nooit bij wanneer het gebeurt en zie ze pas terug op het moment dat de karkassen versneden worden. Ik denk dat dat het makkelijker maakt voor mij. Nu zie ik levende dieren en ik denk maar dat dat het beste is: als je dieren kweekt, moet je dieren verzorgen, geen biefstukken.'

'Simpel klein boerke in een wereld van industrie'

De introductie van wagyu-runderen was essentieel om Hof van Ossel duurzamer en diervriendelijker te doen werken én opnieuw een kwaliteitsproduct af te kunnen leveren. Maar bieden de dieren ook een oplossing voor het probleem waardoor Filip ze initieel naar België haalde? Zijn ze voor hem een manier om landbouw opnieuw rendabel te maken?

De omschakeling was er alleszins geen zonder risico. Niet alleen moest Filip het nieuwe ras met zijn eigen gevoeligheden nog leren kennen, ook was er simpelweg geen vraag naar het Japanse rund. 'Wagyu was - en is - hip en gekend, maar mensen kopen het nog niet vaak', klinkt het. Het was niet genoeg om runderen te kweken met een verhaal, hij moest het ook weten te vertellen. Bij zijn afnemers van vroeger kan hij niet terecht omdat die niet geïnteresseerd zijn in iets anders dan meer gangbaar vlees of omdat hij te weinig produceert, dus zit er weinig anders op dan de verkoop zelf in handen te nemen. Restaurant per restaurant en slagerij per slagerij bezoekt hij nu om er zijn vlees te slijten. 'Ik moet alles zelf zoeken, zonder goed te weten waar ik moet gaan zoeken. Ik sta er alleen voor. Maar ik put veel moed uit de positieve reacties van chefs, slaggers en consumenten. Zij prijzen stevast de kwaliteit, de smaak en het hele concept achter wagyu en Hof van Ossel.'



Broodje Japanse stijl, met wagyu-vlees ertussen © Getty

De tegenkanting komt echter ook van overal, aldus Filip. Niet alleen de groothandelaars bekijken hem meewarig als 'simpel klein boerke in een wereld van industrie', ook de Belgische staat is volgens hem niet voorbereid op boeren die vernieuwing nastreven. 'Alle regelgeving is afgestemd op de teelt van de vandaag gangbare rassen, maar mijn dieren hebben een andere behandeling nodig. Daardoor ben ik strikt genomen soms in overtreding als ik doe wat voor mijn dieren het beste is. De landbouw moet veranderen, maar boeren die het doen, worden niet gesteund door de overheid.'

”

Ik loop een enorm risico. Ik ben al tien jaar lang aan het investeren, zonder er iets uit te halen

De industrie, de afzetmarkt, de sector, de wetgeving,...: alles is volgens Filip gebaseerd op wat landbouw vandaag is, niet op wat ze zou kunnen worden. En dat terwijl de hele voedingssector duidelijk snakt naar een nieuwe invalshoek. Daarvan getuigen de talloze op de fles gegane boerenbedrijven, de hoge druk op het milieu van de gangbare landbouw en de groeiende tegenstand die ze oproept bij consumenten. 'Sommige bedrijven zullen misschien nog wel kunnen teren op bulkproductie, maar de meerderheid zal zich moeten gaan onderscheiden van de rest om te overleven.'

Filips Hof van Ossel is het levende bewijs dat dat niet even gemakkelijk is als het klinkt. 'Als je met iets nieuw wil beginnen, moet je alles van tafel gooien en helemaal van nul beginnen,' zegt hij. 'Ik loop een enorm risico. Ik ben al tien jaar lang aan het investeren, zonder er iets uit te halen. Maar als het goed uitdraait, zal ik wel een pak beter af zijn dan wanneer ik verder was gegaan zoals het was.' De boer, hij ploegde voort, zo concludeert Filip. 'De agrarische sector zal ook deze crisis overleven. De vraag is welke individuele bedrijven de storm te boven zullen komen. Ik probeer in elk geval de kansen van de crisis te zien en tot de gelukkigen te behoren die zullen verder ploegen.'



© Filip Meysmans

U krijgt 3  artikelen per maand gratis

Of neem een **abonnement** en krijg **onbeperkt** toegang tot alle  artikelen van Knack.

Ik wil alles kunnen lezen (<https://www.knack.be/info/abonnementen/?funnel=pluszone>)

[Ik ben al abonnee](#)