

RUNDVLEES VAN EIGEN ERF

SINDE MEI 2011 ZIJN WE BEGONNEN MET DE VERKOOP VAN EIGEN RUNDVLEES IN DE BOERDERIJWINKEL. WE ZORGEN SAMEN MET DE SLAGER VOOR EEN UITMUNTENDE KWALITEIT. WE REALISEREN DIT DOOR MET DE VOLGENDE PUNTEN REKENING TE HOUDEN:



1. De eerste maanden krijgen de kalveren **koemelk** en worden ze in groepsverband gehuisvest op **stro**. Na een paar maanden komen ze in een ligboxstal, waar ze elk een eigen ligbox hebben met een zachte ondergrond.
2. Van de stiertjes worden ossen gemaakt, hierdoor groeien de dieren veel langzamer. Vergelijk Rosékalveren: slacht op 9 maanden. Gewone stieren, slachtrijp op 15-18 maanden. Onze ossen, slachtrijp op 30-36 maanden. Echt **slowfood** dus!
3. De dieren lopen in de zomer buiten **in de wei** in een kudde tussen het vrouwelijk jongvee. Ze kunnen dan hun natuurlijke gedrag vertonen en lekker grazen.
4. Als de dieren op stal staan krijgen ze **natuurlijke voeders** te eten: graskuil, stro, hooi en soms wat maïs. Alleen in het eerste jaar krijgen ze wat krachtvoer voor de goede ontwikkeling van de pens.
5. Als een dier naar het slachthuis gaat, komt een erkende transporteur het dier ophalen. De **transporttijd naar het slachthuis is maximaal een uur**. Bij het slachthuis zijn stallen, waar het dier eten en drinken krijgt, zodat het dier weer rustig wordt na het transport. De volgende ochtend is de **stress uit het lijf** en wordt het dier geslacht.
6. Eenmaal geslacht hangt het vlees ca. 14 dagen aan het been te rijpen in een geconditioneerde koelcel. Dit wordt ook wel **dry-aging** genoemd. Dit proces zorgt ervoor dat het vlees extra mals wordt en een betere smaak krijgt. Hierna wordt uitgebeend.
7. Het vlees wordt in **kleine porties** van ca. 200 gram—500 gram verpakt en geëtiketteerd, waarna het direct wordt diepgevroren.
8. Op het etiket staat verplicht het paspoortnummer van het dier, dit kunt u altijd naast de diepvries vinden. Ook staat vermeld waar het dier geboren is: bij ons, waar het dier is opgegroeid: bij ons. En dat het karkas uitgesneden is bij hetzelfde slachthuis als waar het dier geslacht is. Alles dus heel **transparant en zonder overbodige transporten** van dier of karkas.
9. Onze dieren zijn van het ras **Fleckvieh, een dubbeldoelras** voor vlees en melk geschikt, en extreem **goede gezondheidskenmerken**. Dit ras staat bekend om de mooie structuur van het vlees en de mooie **marmering van het vlees**, dat voor smaak en malsheid zorgt.
10. Omdat onze dieren **van nature erg sterk en gezond** zijn, hoeven we ze **niet te behandelen met antibiotica** of andere medicijnen. Wat veel mensen niet weten is dat in Nederland hormonen niet gebruikt mogen worden, wat dan ook al heel lang niet meer gebeurt. Het vlees dat uit andere delen van de wereld komt, waar hormoongebruik wel is toegestaan, mag wel ingevoerd worden. Vlees van ons bedrijf is echter **gegarandeerd niet behandeld met hormonen**.

ZO WEET U HOE WE DE DIEREN HOUDEN, EN WAAR UW VLEES VANDAAN KOMT. GEEN ANONIEM STUK VLEES UIT "VERWEGISTAN", MAAR EEN MET **AANDACHT EN RESPECT** GEPRODUCEERD STUK **KWALITEITSVLEES VAN DE BOER UIT UW BUURT**.

Foto: Een vrolijk kalfje in de wei

Graag tot ziens!

Hans & Klaartje van Wijk

– www.bessenboerderij.com – 0516-426258 – klaartjevanwijk@hotmail.com –

