

Op de koffie bij

Jacob Beeker verwaardt midden in Amersfoort Jersey-stiertjes door ze af te mesten

‘Prima voedsel niet naar destructie’

‘Eet je Jersey-vlees? Doe dan het raam maar dicht, anders waait het van je bord!’ Jacob Beeker kent de grappen over het kleine melkveeras als geen ander. Toch wil hij Jersey-stiertjes verwaarden door ze af te mesten. Over drie jaar verwacht hij er een volledig inkomen uit te halen.

Tekst: José Bongen

Beeld: Clemens Driessen

Midden in de stratenwirwar van Amersfoorts nieuwbouwwijk Vathorst stuiten de stedelingen op 4 hectare wei met Jersey-stiertjes. Ze lopen er sinds een week op proef en de bewoners zijn enthousiast, vertelt Jacob Beeker. Vanmiddag haalt hij bij een melkveehouder nog vijf nuchtere stierkalfjes met een zoogkoe. In totaal komen er twintig te lopen. De grond krijgt hij drie jaar in bruikleen van Ontwikkelingsbedrijf Vathorst, aangezien huizenbouw er momenteel toch niet in zit.

Geit onder de koeien

„Beschouw me maar als een boer die in de stad belandde”, omschrijft Beeker zichzelf. „Ik deed de mas en de has, maar mijn ouders hadden geen bedrijf. Ik kwam in de ICT en in Amersfoort terecht, maar het ‘boer worden’ bleef trekken. Twee jaar geleden beschreef de boerin bij wie ik ooit stage liep, hoe ze moest leuren om hun Jersey-stiertjes kwijt te raken. In veel landen gaan ze rechtstreeks naar de destructie. Zij probeerde ze te plaatsen bij zorg- en kinderboerderijen, maar het zijn er natuurlijk te veel. Als experimentje zei ik: ‘Laat maar wat slachten, dan probeer ik het vlees te verkopen.’ Dat lukte wonderbaarlijk!”

De slager in Lunteren weigerde aanvankelijk om de ‘geit onder de koeien’ te verwerken, maar is intussen zijn vaste adres. Vorig jaar werden er 15 geslacht, dit jaar raamt Beeker op 45 en volgend jaar wil hij 75 tot 100 kalveren houden. „Ze gaan nu met 12 à 13 maanden naar de slacht. Ik wil ze 2 jaar laten worden, maar door de vraag heb ik het vlees steeds al nodig. Het aanbod moet zich opbouwen.”

Saldo

Helemaal ongelijk kon Beeker zijn slager niet geven. Natuurlijk zit er weinig vlees aan een Jersey, beaamt hij. „Met 12 maanden zijn ze ongeveer 125 kilo, waarvan 90 kilo vlees. Maar dat is wel van hoge kwaliteit. Het is gemarmerd; de vetadertjes lopen door het vlees. Dat maakt het relatief vet en heel smaakvol. Daarnaast krijgen de kalveren veel beweging waardoor het vlees goed doorbloed is.”

Dat veehouders zich afvragen hoe het uit kan, begrijpt Beeker wel. „Ik heb minder vlees dan een gangbare kalvermester, maar ook minder kosten. Daarnaast heb ik een heel ander verkoopmodel; ik haal ze zelf op, breng ze zelf naar de slager en verkoop rechtstreeks aan de klant. Ik hou dus veel marge in eigen zak, al kost het natuurlijk de nodige inspanning.”

De kalverhouder heeft geen stal, alleen 18 hectare land dat hem grotendeels gratis ter beschikking is gesteld door de projectontwikkelaar, een landgoed en particulieren. Ook de nuchtere kalveren krijgt hij gratis, of voor 100 euro als ze al van de melk af zijn. „Duur is alleen de slacht, het biologische kruidenmengsel voor weerstand en de biologische melkpoeder à 150 euro per zak. Daarom probeer ik zoveel mogelijk met zoogkoeien te werken. Bijvoeren doe ik alleen in de herfst als de weides te schraal worden. Afgelopen winter huurde ik een akkerbouwloods als potstal. Voor komende winter zoek ik nog iets.”

Een andere reden waardoor het uit kan, is de hoge prijs die hij vraagt voor het vlees. Gemiddeld 25 euro per kilo. „Dat betekent een bruto-opbrengst van 2.250 euro per kalf. Ik zit nog in de opstartfase, dus hoeveel daar aan kostprijs afgaat, weet ik echt niet.”

De helft van zijn werkwerk is Beeker kwijt aan de Jerseys. De andere helft besteedt hij aan ICT-opdrachten, waarmee hij driekwart van zijn inkomen binnen haalt. Over drie jaar verwacht hij een volledig inkomen uit de stiertjes te halen. „Daar moet dan in ieder geval zicht op zijn. Anders stop ik ermee.” Dit wil hij bereiken door meer kalveren te houden, beter het volledige dier te gebruiken en het vlees verder te bereiden. Sinds kort verkoopt hij bijvoorbeeld paté.

Afzet

De redenen dat zijn klanten bereid zijn zo'n hoge prijs neer te leggen, zijn divers, denkt Beeker. Natuurlijk moet hij het goeddeels hebben van het ideologische verhaal, bevestigt hij. „Ik vind het raar dat we prima voedsel zo naar de destructie sturen. Dat idee van 'no-waste' spreekt ook anderen aan. Daarnaast kan ik laten zien dat mijn vlees op een bijzondere manier wordt geproduceerd. Ik ben niet biologisch omdat het te duur is om alle verschillende percelen te laten certificeren, maar ik werk wel volgens die principes. Toch zijn er ook klanten die het verhaal niet zo belangrijk vinden, maar de kwaliteit van het vlees waarderen of gewoon kalfsvlees willen en dat elders niet vinden.”

Een deel van de verkoop vindt plaats via 'crowdfunding': klanten leggen 100 euro in, en krijgen volgend jaar een vleespakket ter waarde van 125 euro terug. „Ik heb nu 100 deelnemers. Het mooie is dat ze zich betrokken gaan voelen bij je onderneming. Ze worden vanzelf ambassadeur.”

Bang dat het om een tijdelijke trend gaat, is Beeker niet. „Ik ben er van overtuigd dat mijn bedrijf toekomst heeft. Maar ik moet niet denken dat ik het vlees ooit in de normale handel kan afzetten, voor die prijs gaat het niet.”

Stadsboerderij

De dieren die nu in Vathorst lopen, zijn onderdeel van de Stadsboerderij Amersfoort die Beeker met twee kennissen opzette. Het doel ervan is praktisch: „We wonen alle drie in Amersfoort, maar willen graag boeren, en het liefst dicht bij huis. Daarnaast is het mooi om stadsgenoten te betrekken bij hun voedsel. Die 12 hectare grond in Vathorst lag toch braak, dus hebben wij een stadsboerderij voorgesteld. Vaak zijn dat burgers die met subsidie wat sla en kipjes hebben, wij houden onze eigen broek op en willen serieus produceren met stiertjes en akkerbouw. Maar hoe het over drie jaar verder gaat, weten we niet. Dus ik blijf zoeken naar andere weides.”

De stadsboerderij wordt 26 juni officieel geopend. „De kalveren gaan in een hokje en de wethouder mag ze met 'lintje-knip' weer loslaten. Ach, ze willen dat je iets officieels verzint, hè?” lacht Beeker met een dosis zelfspot. Ideologie mag dan een van zijn drijfveren zijn, uiteindelijk is hij vooral een nuchtere boer.

Bedrijfsgegevens

Jacob Beeker (38) woont samen met Linda (31) en hun kinderen Just (2) en Karlijn (1) in Amersfoort-Zuid. Sinds 1,5 jaar betreft hij Jersey-stierkalveren van biologische melkveebedrijven in Lunteren (GD), De Heurne (GD) en Kaatsheuvel (NB) en mest ze af.

Aantal: 45 kalveren en een paar zoogkoeien.

Areaal: 18 hectare in bruikleen, verspreid in de omgeving.

Doel: 100 kalveren.

Datum: woensdag.

Tijd: 9.30-11.00 uur.

Koffie: vers gezet door een vriendelijke baliejuffrouw.

Fotobijschriften:

Jacob Beeker haalt de stiertjes als nuchter kalf op en zet ze onder andere op deze weide midden in Amersfoort. „Zodra ze ondeugend worden, gaan ze naar weides buitenaf of de slacht.”

Redacteur José Bongen aan de koffie met Jacob Beeker in het gebouw van Ontwikkelingsbedrijf Vathorst, vlak bij de stiertjesweide.