

Geweldig resultaat op 81^e Rhenense Paasveetentoonstelling

Boerderijwinkel de Blaak pakt de prijzen

Streek - Met Pasen en Pinksteren komt het beste vlees van de mooiste dieren op tafel. Het vee daarvoor werd vroeger gekocht op de Paasveetentoonstellingen. In Rhenen gooiden vleesveehouders Evertjan en Ferdinand van den Brink hoge ogen.

Ferdinand van den Brink is zo trots als een pauw, en terecht! Op de onlangs gehouden Paasveetentoonstelling die voor de 81e keer plaatsvond in Rhenen, wist hij goud te behalen met zijn ingebrachte deelnemende koeien. Een opmerkelijke prestatie en een groot compliment voor de sympathieke veehouder uit Harskamp. "Het is een soort hobby, stelt Ferdinand. Je bent het hele jaar bezig met het fokken en mesten van deze dieren, en dan is zo'n tentoonstelling de kers op de taart", gaat hij verder. Het kost weliswaar veel tijd en geld om de dieren klaar te maken en te vervoeren, maar dat hebben we er graag voor over.

Het is natuurlijk geweldig om te zien hoe de jury jouw koeien keurt, beoordeelt en uiteindelijk een keuringsrapport uitbrengt dat goed is voor de hoogste plaats." Boerderijwinkel De Blaak is een echt familiebedrijf. Vader Evertjan is nu ruim veertig jaar actief op de boerderij waarvan de laatste

zestien jaar samen met zoon Ferdinand. De vleesveehouders verzorgen gemiddeld 150 tot 200 dikbillen op hun bedrijf. " Wij werken voornamelijk met Roodbont, Belgisch blauw en Blondes, dat zijn stuk voor stuk toppers waar wij goed mee uit de voeten kunnen.

Onze dieren worden in principe niet aangebonden. Het vastbinden proberen we zoveel mogelijk te voorkomen, voornamelijk voor het welzijn van de dieren. Koeien worden bij ons alleen vast gezet als dat strikt noodzakelijk is voor onze eigen veiligheid. Verder werken wij bij voorkeur gluten- en antibioticavrij. Ons vlees is tevens vrij van toevoegingen zoals kleurstoffen, conserveermiddelen e.d. en de dieren krijgen hier ruimschoots de tijd om te groeien. Op die manier kunnen wij garant staan voor een eerlijk stuk vlees. En dat proef je," vervolgt Ferdinand zijn verhaal.

Sinds drie jaar is er ook een winkeltje in streekproducten aanwezig op de boerderij. "Hier wordt uiteraard het vlees van de eigen koeien verkocht, maar ook scharrelvarkensvlees en antibioticavrije kipproducten zijn hier verkrijgbaar. Tevens heeft de winkel diverse streekproducten in het assortiment



Ferdinand en Rianne van den Brink met één van de gouden prijswinnaars.

zoals sappen, bakproducten, e.d. " Bij ons zul je geen supermarktproducten aantreffen. Wij gaan voor kwaliteit, kwaliteit en nog eens kwaliteit. Het vlees dat wij verkopen is van topkwaliteit, maar wel voor een redelijke prijs. Wij leveren versvleespakketten, door de klant zelf samen te stellen vanaf 5 kilo, geportioneerd ingevroren vlees, bbq-en gour-

metschotels. Tevens verkopen wij de zaterdag voor feestdagen zoals Pasen, Pinksteren en Kerst vers gevacumeerd vlees uit onze koelvitruine. Dit doen wij overigens ook op de donderdag, vrijdag en zaterdag nadat wij een versvleesavond (2e woensdag van de maand) hebben gehad. Dan hoeft de klant geen vijf kilo af te nemen. Wanneer klanten hun

vlees bij ons halen, weten zij zeker dat er niet is gerommeld en dat zij een goed stuk vlees in huis halen, wat ook verkrijgbaar is bij diverse topslagers in de nabije omgeving. Ook dat zijn klanten die bewust kiezen voor ons vlees", aldus Ferdinand terwijl hij trots poseert met één van zijn gouden prijswinnaars.