

Aberdeen Angus in Friese natuur



Rust en ruimte omzetten naar smakelijk en mals

Voor de hobby een koppel Aberdeen Angus houden is voor dierenarts Focko Zwanenburg een droom die uitkomt. Maar hij pakt zijn bedrijf Sweachster Angus (Angus uit Beetsterzwaag) ook nog eens professioneel op. Natuurbeheer en het smakelijke vlees vormen de basis, de webwinkel, workshops en kooktips van topkok Thom-Gabie van Baars maken de hele keten compleet. "Koks en consumenten leren de kudde kennen."

„Je ziet dat de koeien met de kalveren bij elkaar lopen en dat de koeien die nog niet gekalfd hebben ook weer een apart groepje vormen.” Focko Zwanenburg geeft een rondleiding in het natuurgebied ‘Alddijp’ nabij het Friese Beetsterzwaag waar sinds een jaar

zijn Aberdeen Angus dieren lopen. Begin mei is de mooiste tijd van het jaar, de zoogkoeien krijgen kalveren.

„Dat moeten ze helemaal zelf doen, hulp is er niet bij. Maar dat heeft de Aberdeen Angus ook niet nodig. Het is elke dag weer een verrassing als er een kalfje is bijgekomen.”

Hij wijst naar de gitzwarte koeien met hun kalveren. „Kijk één van de niet gekalvde koeien loopt ook bij de zoogkoeien en hun kalveren, dat betekent dat ze binnen enkele dagen gaat kalven.” De dierenarts maakt zo elke dag zijn rondje door het weiland, inclusief een hand vol koeienkoek. „Ik geef ze allemaal een stukje, zo houd ik ze mooi tam. Ze hebben een heel prettig karakter, maar ze lopen wel bijna het hele jaar in het natuurterrein. Ik moet dus wel mijn best doen om ze gemakkelijk in de omgang te houden.”

Geïnspireerd in Amerika

Tijdens één van zijn reizen naar Amerika kwam Focko op het idee om vleesvee te gaan houden.

„Daar kreeg ik voor het eerst het Aberdeen Angus vlees te eten. Heerlijk. We zaten in een restaurant met uitzicht op de kudde, net als met kreeft kon je bijna de biefstuk uitzoeken”, vertelt hij.

„Je mocht je eigen stuk vlees op de barbecue braden, het was echt een prachtige belevenis.” Zo wil ik ook koeien houden, dacht hij. Een jaar geleden kon hij zijn droom laten uitkomen toen hij in de buurt een stukje natuurland in pacht kreeg.

„Ik kocht een kleine veestapel, een paar koeien en een paar pinken”, vertelt hij over de veestapel die inmiddels uitgroeide naar zo'n 17 dieren.

„Het doel is verder te groeien naar ongeveer zeventig dieren en ik hoop 140 hectare natuur-



Focko maakt elke dag een rondje langs de dieren



land. Dan kunnen we elke 3 weken een dier slachten, zowel vrouwelijke dieren als ossen.”

Hele keten in eigen hand

De ambities voor het Sweachster Angus liggen hoog. „Het is wel een hobby, maar ik hoop dat het op termijn ook renderend gaat worden”, aldus Focko, die in de opzet van het vleesmerk de hele keten in eigen hand wil houden. „Dan kun je de kwaliteit van begin tot eind garanderen.”

Een opfok en houderij in rust en ruimte staat centraal, zo geeft hij aan. „De Aberdeen Angus is een sober ras, de dieren lopen het liefst in een natuurgebied en ja, zelfs de pitrussen die er staan vreten ze op.” Een houderij die ervoor zorgt dat het vlees rustig kan groeien. „Dat zorgt voor de malsheid en de heerlijke smaak.” En ook nadat de dieren geslacht zijn, krijgt het bijzonder gemarmerde vlees tijd om goed te besterven. „We hangen de karkassen zo’n drie weken in de koeling: ‘bone-hanging’ en ‘dry-aging’.

Het collageen in het vlees wordt afgebroken en de eiwitten omgezet”, klinkt het doordacht. „Dit verstervingsproces is nodig om het vlees nog malser te maken en ‘bite’ te geven. Het kost echter ook geld en daarom ligt alle bulkvlees binnen een week na slachten al in het koelvak van de supermarkt. Daardoor mis je echt de laatste heerlijke smaak.”

Webwinkel met vlees

Het Sweachster Angus vlees komt eerst nog niet van de veestapel van Focko. „Die is nog in de opbouwfase, alle vrouwelijke dieren zorgen voor nakomelingen. De eerste ossen groeien nu al wel lekker.” Hij kan terugvallen op collega fokkers die op dezelfde ‘langzame’ manier hun Anguskoelien

houden. In de webwinkel kunnen consumenten het vlees kopen.

„De wijn- en spijswinkel van Peter Leon in Beetsterzwaag heeft een koeling en daar is het vlees af te halen”, vertelt Focko die overigens ook aan een aantal horeca gelegenheden levert. „Dit vergt van de horecakoks wel een iets andere benadering: omdat we niet continue slachten is de aanvoer beperkt en ook niet altijd gelijk. Het is niet zoals bij de groothandels dat de massa de kassa maakt. Er is meer variatie, geen dier is immers gelijk. Dit biedt ook weer kansen voor de menukaart. Koks die dit onderkennen en weten te waarderen zijn voor Sweachster Angus plezierig om mee samen te werken.”

De koks kennen de kudde

Een streekproduct als de Sweachster Angus vraagt ook om extra aandacht bij het bereiden, vindt Focko. „Daarom organiseren we kookworkshops.” Het idee ontstond samen met topkok en dorpsgenoot Thom-Gabie van Baars. „In de workshops laten we mensen kennis maken met het vlees van de Angus en de kooktips en recepten krijgen consumenten ook bij het vlees.”

Ook koks maken gebruik van de mogelijkheid meer over het vlees te weten te komen. „We zorgen ervoor dat de koks en de consumenten de kudde leren kennen. Zo weten ze waar het vlees vandaan komt dat op hun bord ligt. Er zijn zelfs koks die meehelpen met het beheer van de kudde als er bijvoorbeeld moet worden verweid.” Met het hele concept van de Sweachster Angus houdt Focko de hele keten van koe tot aan consument in eigen hand. Een mooie onderneming, waarbij de belangrijkste drijfveer voor Focko de liefde voor de koeien is. „Ik heb altijd



al graag veehouder willen worden, het is voor mij een droom die uitkomt om zo’n koppel Aberdeen Angus te hebben. Elke dag kan ik genieten van de koeien met de kalveren in de wei.”

Alice Booij

Sweachster Angus, ook digitaal
Het nieuws en de actualiteiten rondom de Aberdeen Angus van Focko Zwanenburg zijn te volgen op internet via: www.sweachsterangus.nl op facebook bij [sweachsterangus](https://www.facebook.com/sweachsterangus) en ook via twitter: [@sweachsterangus](https://twitter.com/sweachsterangus).

Aberdeen Angus runderen zijn prima geschikt voor begrazing van natuurterreinen

