

Veluws Roodbont helpt vooroordelen de wereld uit

en vegetariërs weer aan vlees



De 29-jarige Henriëtte en Walter Rozendaal zijn sinds drie jaar de trotse eigenaren van hun 700-koppige kalverhouderij en hun 35 roodbonte dikbillen in het Gelderse Speuld. Voor beiden een droom die uitkomt. Onder de noemer 'Veluws Roodbont' produceren én verhandelen ze zelf hun vlees met karakter. De grazende kudde middenin de Veluwe natuur zorgt voor een schitterend schouwspel, maar juist deze omgeving brengt ook de nodige uitdagingen met zich mee. Maak kennis met de jonge ondernemers, hun drijfveren en ambities! ➤



Henriëtte en Walter Rozendaal

WOONPLAATS:
Speuld (Gelderland)

OPLEIDING:
Dier- en veehouderij in Dronten (beide), Stoas Wageningen (Henriëtte)

BEDRIJF:
700 kalveren en 35 vleeskoeien

Tekst: Christel Klok (communicatiemedewerker NAJK)

Beeld: Christel Klok en Trinke van Dam

Toen we trouwden, kregen we als huwelijkscadeau van mijn ouders een dikbilvaars met een kalfje.

Dat is eigenlijk het begin geweest van onze vleeskoeien", zegt Walter trots. "Als je er dan al twee hebt, dacht ik 'dan kun je er ook wel vier houden of tien' en nu hebben we er 35!"

Wat heeft jullie interesse in de sector gewekt?

"Toen mijn broertje de leeftijd kreeg om buiten de deur te gaan werken, werd hij naar een melkveebedrijf in de buurt gestuurd en ik ging mee. Uiteindelijk is hij een halve middag geweest en ben ik blijven plakken", zegt Henriëtte, afkomstig van een tuinbouwbedrijf, lachend. De ouders van Walter stopten met boeren op hun melkveebedrijf toen hij vier jaar oud was. Toch is zijn liefde voor dieren en het boerenleven altijd gebleven. Toen na een gezamenlijke schoolopdracht aan de opleiding Dier- en Veehouderij in Dronten

ook de liefde tussen Henriëtte en Walter groeide, wisten ze het zeker: zij werden boer(in)!

Hoe hebben jullie dit zo opgebouwd?

"Na een intensieve zoektocht, zowel in binnen- als buitenland, kwam vier jaar geleden deze boerderij op ons pad, waar we sinds 2019 wonen en werken. Toen we dit bedrijf overnamen had het 700 kalveren, daar kun je geen volledig inkomen uit halen. Daardoor werkten we in het begin beide 40 uur buiten de deur. Van de inkomsten uit het bedrijf konden we de hypotheek betalen en met de rest van de inkomsten konden we investeren. Als je iets heel graag wilt dan gaat dat ook makkelijker, maar het is wel pittig!", geeft de jonge boer eerlijk toe. "In het begin kwamen er wel eens mensen op visite om te kijken naar ons huis en dan viel ik gewoon in slaap. Nu lach je erom, maar zeker in het begin moest je ook nog

wennen aan de verantwoordelijkheid die het bedrijf met zich meebracht."

Hoe gaat dat nu?

"Dit hebben we twee jaar zo volgehouden, maar op een gegeven moment trapt je lichaam gewoon op de rem", legt Walter uit. Dat was voor hem ook de reden om 1,5 jaar geleden te stoppen met het werken als vertegenwoordiger buiten de deur. Hij liep simpelweg tegen tijdsgrenzen aan. Nu doet hij als zzp'er nog verschillende klussen buiten het bedrijf. "Walter kun je typeren als een perfectionistische ondernemer. Hij hoeft geen 2000 kalveren te hebben, maar hij wil datgene wat hij doet wel voor de volle 100% goed doen", vertelt Henriëtte. Daar waar Walter het liefst thuis bezig is in de stal, is Henriëtte ook graag onder de mensen. Dat ze, naast haar moederschap en het runnen van een boerderij, buiten de deur werkt, vindt ze dan ook niet zo erg: "Na 7 jaar te hebben gewerkt als docent Veehouderij op Aeres MBO Barneveld, begin ik na de zomer als

**HET LEVEN MET DE DIEREN, DE NATUUR EN DE SEIZOENEN:
iets mooiers is er niet!**

- HENRIËTTE -

Volg Veluws Roodbont op social media!



Facebook / Instagram
@onzeveluweroodbont

zzp'er in verschillende agrarische projecten en als kennismakelaar kalverhouderij. Een spannende stap, maar wel een bewuste. De tweede tak levert steeds meer op en dat maakt dat we zulke stappen durven te zetten. Als zzp'er ben ik een stuk flexibeler en dat is naast het samen runnen van een eigen bedrijf wel zo handig. "

Hoe is de tweede tak zo gaan groeien?

"Toen onze eerste koe slachtrijp was, hebben we deze bij een slager laten verdelen in pakketten van 20 kg. Deze pakketten hebben we verkocht aan vrienden, kennissen en familie. Als je dan reacties krijgt als 'wat fantastisch', 'wat lekker', 'leuk!', word je daar echt enthousiast van. Toen zeiden we ook al vrij snel tegen elkaar 'dit gaan we vaker doen!' en dat hebben we gedaan. Het jaar daarop hebben we drie koeien geslacht. Toen we verhuisden naar deze boerderij werden het er 11 en nu slachten we iedere maand een koe", zegt Walter. "Er zijn zelfs vegetariërs die door ons weer vlees zijn gaan eten", vult Henriëtte aan. "Een goede kennis van ons at al 20 jaar geen vlees meer, maar is nu een vaste klant. Dat is toch wel het grootste compliment dat je als vleesveehouder kunt krijgen."

Wat en waar zetten jullie af?

"We zijn begonnen met 20 kilo-pakketten. Deze bleken eigenlijk te groot, dus zijn we naar pakketten van 10 kilo gegaan. Daarnaast hebben we nog losse verkoop voor vlees. Dit verkopen wij bij ons op de boerderij, aan restaurants, de plaatselijke snackbar waarvoor we zelf stoofvlees maken en aan boerderijwinkels. Het is

best wel een hele puzzel soms. De ene keer verkoop je meer dan de andere keer, maar ons voordeel is dat we nu twee koeien in de vriezer op kunnen slaan. Daardoor zijn we vrij flexibel geworden in het wegzetten van ons vlees."

Wat zijn jullie ambities met het bedrijf?

"We gaan het steeds, stapje voor stapje, uitbreiden. Het is heel toeristisch hier, de dorpjes om ons heen vertienvoudigen zo ongeveer in de zomer, dus een boerderijwinkel of automaat waar we ons eigen vlees verkopen, zou normaliter een logische volgende stap zijn. Maar daarover zijn we nog een beetje in tweestrijd. We zijn simpelweg op zoek naar een levensvatbaar bedrijf. Een

voorlopig buiten de deur moeten blijven werken om al het geld bij elkaar te scharrelen. Dat is niet hoe wij het voor ogen hadden", legt Henriëtte uit. "Als we in onze drie stallen luchtwassers plaatsen, brengt dat de uitstoot van stikstof en ammoniak wel omlaag, maar met zo'n investering is het nog steeds onzeker of we hier kunnen blijven wonen. Daar valt gewoon niet tegenop te investeren."

Hoe gaan jullie om met die onzekerheid?

"Protesteren is niets voor ons, we gaan liever in gesprek. Neem maar eens een kijkje op ons bedrijf, dan zie je dat het echt wel kán, goed boeren op deze plek. Op deze manier willen we de bestaande

**PROTESTEREN IS NIETS VOOR ONS,
we gaan liever in gesprek!**

- WALTER -

verdubbeling met iets meer automatisering zou bijvoorbeeld wel de ambitie zijn. Alleen is dit, op de plek waar we nu zitten, helaas makkelijker gezegd dan gedaan."

Leg eens uit...


"Toen wij hier in maart 2019 kwamen wonen, leek er nog geen vuiltje aan de lucht. Totdat twee maanden later de PAS werd afgeschoten", zegt Walter. De prachtige locatie, middenin de Veluwe bossen, bleek voor de twee jonge ondernemers ineens een bittere pil. Hun boerderij ligt strak tussen twee Natura 2000-gebieden in. "Door de nieuwe stikstofregelingen wordt ons bedrijf gezien als 'piekbelaster', groei zit er op deze locatie dus niet in", vult de jonge ondernemer zichzelf aan.

En nu?

"Als wij op deze locatie zouden willen blijven boeren, betekent dat ook dat we

vooroordelen de wereld uithelpen. Na de protesten in 2019 hebben we bijvoorbeeld Laura Bromet van GroenLinks en Roelof Bisschop van de SGP uitgenodigd. Eerst dachten we nog 'we vechten het aan en het komt wel goed', maar inmiddels hebben we er een hard hoofd in", vertelt de jonge boer. "We zijn nu aan het oriënteren om 'rood voor rood' toe te passen. Het bedrijf gaat er dan af en daar komen bouwkavels voor in de plaats, die verkopen we en dan gaan we zelf elders in het land verder boeren."

Dus boeren blijft jullie droom?

"Ja!", zeggen ze in koor. "Hoe de toekomst er precies uitziet en hoelang we nog van dit mooie uitzicht kunnen genieten, weten we niet. Maar wat we wel weten, is dat een boerderij runnen alles is wat we willen", vult Henriëtte aan, "Het leven met de dieren, de natuur en de seizoenen, iets mooiers is er niet!" 



Feitje over het ras

De Verbeterde Roodbonte is het enige Nederlandse vleesveeras en is ontstaan door het bekende rode Maas-Rijn-IJsselvee (MRIJ) te kruisen met goedbeveleesde ouderwetse Brandrode stieren.