

# Ken jij de ins en outs van KALFSVLEES?

ONBEKEND MAAKT VAAK ONBEMIND. VOOR HOLLANDS KALFSVLEES GELDT DIT WAARSCHIJNLIJK OOK, TERWIJL DIT JONGE VLEES ONTZETTEND LEKKER IS EN UITSTEKEND BINNEN EEN GEZOND VOEDINGSPATROON PAST. JACQUELINE VAN WEES RUNT SAMEN MET HAAR MAN KEES VOL PASSIE, EN MET RESPECT VOOR DE DIEREN, EEN KALVERHOUDERIJ. HET (H)EERLIJKE VLEES VERKOPEN ZIJ IN HUN BOERDERIJWINKEL. TIJDENS EEN BEZOEK AAN DE BOERDERIJ VAN KEES EN JACQUELINE IN HET BETUWSE DORP RAVENSWAAIJ VERTELT JACQUELINE OVER DE INS EN OUTS.

## Waarom hebben jullie voor dit vak en voor het houden van kalveren gekozen?

‘Eigenlijk zijn we bij toeval in de kalverhouderij gerold. Het was in eerste instantie de bedoeling dat we varkens zouden gaan houden. De start van ons bedrijf werd echter vertraagd doordat er bezwaar werd gemaakt op onze vergunning. We besloten het roer om te gooien en omdat Kees van een melkveebedrijf komt was de omschakeling naar kalveren voor ons een logische stap.’

## De kalveren op de boerderij zijn voornamelijk stiertjes. Wat is hier de reden van?

‘De kalveren die bij ons op de boerderij opgroeien zijn afkomstig van melkveebedrijven. Want om een koe melk te laten geven moet zij ieder jaar een kalfje krijgen. De vrouwelijke kalfjes die worden geboren gaan een toekomst als melkkoe tegemoet. Een klein percentage van de stierkalfjes wordt dektier, maar de overige stiertjes zijn voor de melkveebedrijven een restproduct.’

## Hebben jullie vaste melkveebedrijven waar jullie hiervoor mee samenwerken? Zodat je weet waar de kalfjes vandaan komen?

‘Sinds juli 2020 halen we een deel van de kalfjes zelf op bij melkveebedrijven uit de regio. Deze boeren kennen onze eisen met betrekking tot de gezondheidsstatus van de kalveren en voldoen hier ook aan. Het vlees van deze kalveren komt uiteindelijk in onze boerderijwinkel terecht. Helaas is het regionale aanbod niet groot genoeg om alle >>



>> stallen op deze manier te vullen. Het overige deel van de kalfjes kopen wij daarom via onze vaste veehandelaar die ook met onze eisen bekend is, waardoor ook deze een hoge gezondheidsstatus en dus een goede weerstand hebben.'

**Kun je iets vertellen over de manier waarop de dieren bij jullie opgroeien?**

'Wij werken met drie typen stallen voor verschillende leeftijdscategorieën van de kalveren. De stal waar de jongste kalfjes zijn gehuisvest kunnen we in de winter bijverwarmen, zodat de temperatuur er behaaglijk is. De eerste dagen verblijven de kalfjes elk in een apart hok, de zogenaamde groepshuisvesting met babybox. Op deze manier kunnen we goed monitoren of ze voldoende drinken, eten en fit zijn. Na ongeveer 10 dagen zetten we de kalveren in groepjes van 4 tot 5 dieren bij elkaar in dezelfde verwarmde stal. Hier hebben zij de ruimte om met elkaar te spelen. Na de melkperiode verhuizen we ze naar een stal waar ze in grotere groepen verblijven. Hierbij houden we rekening met de grootte van de dieren en zetten we de grotere kalveren bij elkaar en de kleinere kalveren. Op het moment dat de



**Dierenwelzijn, milieu & duurzaamheid**

De boerderij van Kees en Jacqueline van Wees is zelfvoorzienend op het gebied van energie. Dankzij de zonnepanelen maken zij gebruik van groene stroom. De mest die de kalveren op de boerderij produceren wordt grotendeels gebruikt om het eigen land te bemesten. Het overschot gaat voor hetzelfde doeleinde naar andere boeren en akkerbouwers uit de regio. Daarnaast werken zij samen met de Vereniging Agrarisch Natuurbeheer en Landschap aan de bescherming van boerenlandvogels. Een deel van het grasland wat tot het boerenbedrijf behoort wordt van 1 april tot 22 juni niet bewerkt. Hierdoor krijgen weidevogels de kans om hun kuikens in alle rust uit te broeden en groot te brengen. Het kruidenrijke gras wat van dit land afkomt wordt in de winter gevoerd aan de schapen die op de boerderij leven. In het voorjaar van 2021 starten Kees en Jacqueline met het inzaaien van akkerranden met inheemse bloemenmengsels. Dit komt het welzijn van de zaadetende wilde vogels, zoals de patrijs, en de diverse insecten ten goede.

kalveren de leeftijd van ongeveer 4,5 maand hebben bereikt verhuizen ze naar een van de grotere stallen waar zij de resterende tijd doorbrengen.'

**Wat krijgen de kalveren na de melkperiode te eten en waar komt dit voer vandaan?**

'Een deel van het ruwvoer wat de dieren krijgen verbouwen wij zelf, zoals maïs, hooi, tarwe en stro. Daarnaast krijgen zij veel bijproducten uit de voedingsindustrie, waaronder aardappelen, frietsnippers, perspulp en maïsgluten. De dieren varen er wel bij en op deze manier proberen we bij te dragen aan circulaire economie.'

**Op welke manieren houden jullie allemaal rekening met het welzijn van de kalveren?**

'Zoals ik net vertelde staan de jonge kalfjes in een speciale stal die we in de winterperiode kunnen verwarmen. Daarnaast hebben de dieren bij ons op de boerderij meer ruimte dan wat is voorgeschreven door Vitaal Kalf, een kwaliteitsregeling voor de gehele kalversector. Wij vinden het nu eenmaal belangrijk dat de kalveren de ruimte hebben om te kunnen bewegen en spelen. Ook streven wij naar een uitgebalanceerd rantsoen wat de herkauwbehoefte van de dieren

bevordert. En uiteraard vinden wij rust en regelmaat erg belangrijk.'

**Welke rol speelt het welzijn van de kalveren voor de uiteindelijke smaak van het vlees?**

'Een goede verzorging en huisvesting is van essentieel belang. Als een dier zich prettig voelt, geen stress heeft en vrij kan omgaan met soortgenoten dan proef je dat terug in het vlees. Ook het voer heeft een invloed op de uiteindelijke smaak van het vlees. Het juiste voer speelt dus niet alleen een rol voor het welzijn van de dieren, maar heeft ook een positief effect op de smaak en de malsheid van het vlees.'

**Hoe zorgen jullie ervoor dat de kalveren uiteindelijk zo diervriendelijk mogelijk worden geslacht?**

'Bij ons op de boerderij worden de kalveren op een leeftijd van ongeveer 11 maanden geslacht. Op deze manier hebben ze de tijd gehad om rustig op te groeien. Alle kalveren die verwerkt worden voor onze winkel brengen wij zelf naar een ambachtelijke, lokale slager, waardoor de lijnen kort zijn en de dieren niet ver te hoeven worden vervoerd. Door ze zelf in alle rust naar de slager te brengen voorkom je stress en dat is beter voor het dier en uiteindelijk ook voor de kwaliteit van het vlees.'



**Jullie werken dus zo lokaal mogelijk en zijn ook partner van het Betuws Best. Wat houdt dit precies in?**

'Betuws Best staat voor streekproducten uit de Betuwe. Het is een garantie dat het product daadwerkelijk in de Betuwe is geteeld, gekweekt of geproduceerd. Er zijn veel mooie bedrijven met geweldige streekproducten bij aangesloten die je kunt terugvinden op de website betuwsbest.nl. Ideaal voor de mensen die lokaal willen kopen of die op bezoek zijn in de Betuwe en willen kennismaken met onze mooie streekproducten en de producenten daarvan. Ons lamsvlees, wat wij ook hebben, is al langer een erkend streekproduct. Vanaf het voorjaar 2021 geldt dit ook voor ons kalfsvlees.'

**Hoe kun je de smaak van kalfsvlees omschrijven voor diegene die er (nog) niet bekend mee zijn?**

'Het heeft een mooie, fijne structuur en is daardoor heerlijk mals. De smaak is verfijnd. Daarnaast is het mager en lichtverteerbaar en rijk aan vitamines en mineralen, zoals vitamine B1, vitamine D, eiwitten en ijzer.'

**Het vlees van jullie kalveren wordt verwerkt tot 35 verschillende producten. Zoals haasbiefstuk, entrecote, gourmet mini's, hamburgers**

**en merguezworstjes. Doen jullie dit zelf of besteden jullie dit uit?**

'Hiervoor werken wij samen met slagerij Jonkers uit Est. Hier worden de kalveren geslacht, uitgesneden en het vlees wordt geportioneerd en tot diverse producten verwerkt. Het is een klein



**Van Wees Boerderijvlees**

Wil je de boerderijwinkel van Jacqueline en Kees van Wees bezoeken om de smaak van hun heerlijke kalfsvlees te ontdekken? Dan ben je uiteraard van harte welkom. De winkel is geopend op woensdag van 16.00 tot 19.00 uur en op zaterdag van 10.00 tot 15.30 uur. Buiten de openingstijden kun je er ook op afspraak terecht, mocht je toevallig op een ander moment in de buurt zijn.

Van Wees Boerderijvlees, Veldweg 2b, 4119 LK Ravenswaaij  
Info: [www.boerderijvleesvanwees.nl](http://www.boerderijvleesvanwees.nl)

bedrijf waar vakmanschap hoog in het vaandel staat. De lijnen zijn kort en we overleggen regelmatig om de beste producten te kunnen garanderen.'

**Sinds vorig jaar hebben jullie op het erf ook een boerderijwinkel geopend. Wat is hiervan de toegevoegde waarde?**

'Het is ontzettend leuk op deze manier in contact te komen met diegene die ons vlees eten en de enthousiaste verhalen te horen. Zeker in deze onzekere tijden zorgt de boerderijwinkel dat we nog meer plezier in ons werk hebben. We krijgen er positieve energie van. Als de mensen ons eenmaal hebben ontdekt komen ze ook regelmatig terug en we merken dat steeds meer mensen ons weten te vinden, mede dankzij mond-tot-mondreclame. Een groter compliment kunnen we niet krijgen! Daarnaast willen we binnenkort onze aandacht ook gaan richten op de lokale horeca. Want het zou geweldig zijn als de gasten ook daar van ons mooie streekproduct kunnen genieten.'

# Kalfsvlees

Kalfsvlees is lekker mals en licht verteerbaar vlees. Genoeg gaat het Nederlandse vlees vaak over de grenzen omdat het daar erg geliefd is. In Nederland wordt in verhouding niet heel veel kalfsvlees gegeten, terwijl je er echt heerlijke gerechten mee kunt maken.

## Saltimbocca met zoete aardappelpuree

VOOR 2 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

- 2 grote zoete aardappels, in blokjes
- 2 takjes rozemarijn
- 2 kalfsoesters
- 8 blaadjes salie
- 8 plakjes prosciutto
- 2 el kokosolie
- 50 ml witte wijn of kalfsfond

### BEREIDEN

- Breng de zoete aardappel met de takjes rozemarijn in een pan met lichtgezouten water aan de kook. Laat ca. 15 minuten zachtjes koken.
- Snijd intussen de kalfsoesters in de lengte doormidden, zodat je 2 even grote, platte stukken vlees krijgt. Bestrooi ze met peper en zout naar smaak. Leg op elke halve kalfsoester 2 blaadjes salie en wikkel er een plakje prosciutto om.
- Verhit de kokosolie in een koekenpan en bak hierin de kalfsoesters 5-7 minuten totdat ze gaar en de prosciutto aan beide kanten goudbruin is. Haal het vlees uit de pan dek ze losjes af met aluminiumfolie. Schenk de witte wijn of de kalfsfond in de pan waar het vlees in zat en schraap met een lepel de aanbaksels los.
- Giet de zoete aardappel af, verwijder de rozemarijn en pureer de aardappel met een stamper. Serveer met de saus bij de saltimbocca.



OORSPRONKELIJK BLUS JE SALTIMBOCCA AF MET WITTE WIJN, MAAR DIT IS NIET PALEO. OMDAT DE ALCOHOL VERDAMPT MAAKT HET NIET ZO HEEL VEEL UIT. ALS ALTERNATIEF KUN JE OOK KALFSFOND GEBRUIKEN.



## Gepaneerde Kalfsschnitzels met coleslaw

VOOR 2 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD 20 MIN

### INGREDIËNTEN

- 2 kalfsschnitzels
- 3 el kokosolie
- Voor de paneer:
- 35 g ongezouten amandelen
- 15 g amandelmeel
- naaldjes van 2 takjes rozemarijn
- Voor de coleslaw:
- ½ spitskool, fijngesneden
- 1 Granny Smith, in kleine blokjes
- 50 g rozijnen
- 2 el zelfgemaakte mayonaise
- sap van ½ limoen
- 1 tl mosterd

### BEREIDEN

- Maal de ingrediënten voor de paneer in de hakmolen van de staafmixer fijn. Strooi het op een bordje.
- Bestrooi de kalfsschnitzels met peper en zout naar smaak en haal ze door de panneer. Druk dit goed aan.
- Verhit de kokosolie in een koekenpan. Voeg de gepaneerde kalfsschnitzels toe en bak ze in ca. 6 minuten gaar en aan beide kanten goudbruin.
- Meng intussen voor de coleslaw de spitskool, de appel en de rozijnen. Maak een dressing van de mayonaise, het limoensap en de mosterd en meng door de coleslaw. Serveer bij de schnitzels.

## Vitello tonnato met groene salade

VOOR 2 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD:  
20 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

- 2 kalfsoesters
  - 1 el kokosolie
- Voor de tonijnsaus:
- 1 blikje tonijn op olie van 160 g
  - 3 el zelfgemaakte mayonaise
  - sap van ½ citroen
  - 2 tl kappertjes
- Voor de salade:
- 50 g veldsla
  - 5 radijsjes, gehalveerd
  - 10 cherrytomaatjes, gehalveerd
  - 1 bospeentje
  - sap van ½ citroen

### BEREIDEN

- Bestrooi de kalfsoesters met peper en zout naar smaak. Smelt de kokosolie in een koekenpan en bak hierin de kalfsoesters in ca. 6 minuten gaar en rondom goudbruin. Laat losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten.
- Pureer intussen voor de tonijnsaus alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde saus.
- Meng de groenten voor de salade en besprenkel ze met het citroensap.
- Snijd de kalfsoesters in dikke plakken en serveer met de tonijnmayonaise en salade.



## Kalfsentrecote met geroosterde groenten

VOOR 2 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 45 MIN

### INGREDIËNTEN

- 100 g groene asperges
- 1 gele paprika, in reepjes
- 1 rode ui, in ringen
- 200 g bospeentjes, geschild
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 kalfsentrecotes
- 3 el kokosolie
- blaadjes van 3 takjes tijm, fijngehakt
- naaldjes van 4 takjes rozemarijn, fijngehakt

### BEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Snijd de harde onderkantjes van de groene asperges en verdeel ze met de rest van de groenten en de knoflook over de bakplaat. Bestrooi met peper en zout naar smaak en schuif de bakplaat in de oven. Rooster de groenten in 20-30 minuten gaar.
- Dep de kalfsentrecotes met keukenpapier droog en bestrooi met peper en zout naar smaak. Verhit de kokosolie in een koekenpan en bak hierin de entrecotes ca. 6 minuten per kant; voeg tijdens het bakken de tijm en rozemarijn toe.
- Haal de entrecotes uit de pan en laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie ca. 5 minuten rusten.
- Serveer entrecotes met de geroosterde groenten.

