

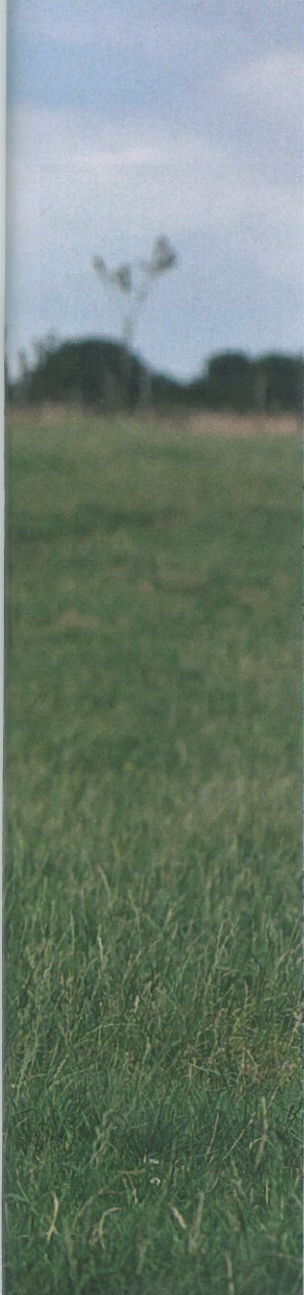


Willen we ook weten wat we eten als het om vlees gaat of smaakt een anoniem tartaartje toch beter?

Fleur, mijn sudderlap

Weet wat je eet, is het nieuwe credo. Maar smaakt die biefstuk nog als je de koe net in haar donkerbruine ogen hebt gekeken?

door Annemarie Geleijnse en Rineke van Houten



Een paar uur eerder hebben we kennisgemaakt met Fleur. Ze stond braaf wat voor zich uit te kijken in de half open stal met uitzicht op de heuvelachtige weiden van het Ransdalerveld, een arcadisch landschap in het zuiden van Limburg. Ze stal meteen ons hart. Van alle koeien was Fleur zonder twijfel de mooiste. Haar perfecte vacht, haar blik. Of lieten we ons toen al meeslepen door emoties vanwege haar naderende einde?

We zijn afgereisd naar Limburg om in levenden lijve kennis te maken met ons vlees. We willen getuige zijn van haar laatste uren en vooral: zelf zien hoe ze wordt gedood.

Dikbilkoeien

Het is een trend: we willen weten wat we eten. Op een groeiend aantal boerenmarkten en in biowinkels kopen we alleen in de zomer aardbeien en liefst producten uit de streek. Of nog mooier: we verbouwen onze eigen sla en tomaten in de moestuin of desnoods op het dakterras.

Vlees groeit helaas niet aan een boom. Dus wie wil weten welk vlees hij eet, moet voor een beetje bloed zijn ogen niet sluiten, besluiten we. Maar een boontje uit je eigen moestuin plukken is toch wat anders dan een warm dier door de poten zien zakken. Willen we wel weten wat we eten, als het om vlees gaat? Smaakt een anoniem tartaartje niet beter?

We vragen Zef Soogele, eigenaar van vijftig dikbilkoeien in het Limburgse dorp Ransdaal, of we mee mogen naar het slachthuis. Zo'n twaalf keer per jaar laat hij een van zijn koeien slachten. We zijn welkom als Fleur, een jaar of drie oud, aan de beurt is.

Zef, een gemoedelijke vijftiger, snapt wel waarom we willen zien waar ons vlees vandaan komt. Zelf wil hij graag weten wie het vlees van zijn koeien koopt. Een paar keer per jaar laadt hij twee vrieskisten in zijn oude bestelauto, vult ze met tweehonderd kilo ijs en het vlees van een koe, diepgevroren en in handige porties verpakt, en levert het zelf af bij zijn klanten. Blijde mensen waar, zo heeft hij opgemerkt, 'vaak een hockeytas in de gang staat'. Zij bestellen het vlees via hemelsvlees.nl en betalen twaalf euro voor een kilo diepgevroren entrecote, biefstuk, rosbief, poulet, tartaar. Zijn Hemels Vlees (zo genoemd naar de stal Het Hemelrijk) is 'het beste vlees van Nederland'. Waarom dat zo is? In zijn zangerige Limburgse tongval: 'Mijn koeien hebben een goed leven gehad.'

Behoorlijk op leeftijd

Op papier is het vlees van de koeien niet biologisch; de bureaucratie daaromheen is niet aan vrijbuiters Zef besteed. Maar een beter leven kunnen de koeien zich zo te zien niet wensen. De meiden van Zef staan altijd buiten,

Vlees van eigen beest

'Dat mensen denken dat een varken alleen maar karbonade is of een rund alleen entrecote is een vreemde vorm van decadentie,' vindt Lex van Nek. Deze gedachte en de constatering dat mensen helemaal geen band meer hebben met hun voedsel, bracht hem op het idee groepen mensen hun 'eigen koe' aan te bieden.

Via www.mijnkoejouwkoe.nl maken consumenten in (vrienden)groepjes van ongeveer tien maandelijks (te beginnen bij de conceptie) geld over naar boer Arnoud die in de Brabantse Biesbosch de koeien in boomrijke weilanden vol bloemen en kruiden heeft lopen. Bofkonten – want lastig in te plannen – kunnen bij de geboorte van hun eigen koe zijn. De koesponsors zijn hoe dan ook van harte welkom af en toe te komen kijken of zelfs mee te helpen op de boerderij. Of ze ook bij de slacht mogen kijken? Initiatiefnemer Lex van Nek: 'Ik denk eerlijk gezegd niet dat daar veel belangstelling voor is. Maar als iemand dat wil, moet dat wel kunnen, lijkt me.'

Lex van Nek wil mensen betrekken, van worp tot pan en van kop tot staart. In workshops kunnen de koesponsors leren hoe je een tong bereidt of een longspier (onglet). Mensen die vlees het liefst in onherkenbare panklare gepaneerde stukjes eten, ziet hij niet als zijn doelgroep. 'Als je vlees eet, moet je ook vent of vrouw genoeg zijn om dan ook echt het hele dier te eten.'

De eerste groepen hebben zich inmiddels aangemeld. Doel van Van Nek is om uiteindelijk door het hele land boeren te vinden die meedoen, zodat het aaien en eten van de eigen koe voor elke stedeling bereikbaar wordt.

De Hemelrijk-koeien na hun goede leven



A Eigenlijk gebeurt alles te snel als we eenmaal in het slachthuis staan. In de deuropening verschijnt Fleur, een prachtige koe, haar vel glanzend in het strijklicht. Een man in een witte jas leidt haar met een touw om de kop over de drempel. Ze zet haar korte poten schrap, maar van echt verzet is geen sprake.

Op nog geen drie meter afstand zien we haar grote bruine ogen de ruimte verkennen. Het volledig betegelde slachthuis is even groot als een garage voor drie auto's. Aan muur en plafond hangen vleeshaken en een takel, en een gedeelte is ingericht als koelcel. Op de vloer ligt een slang waar onafgebroken water uit stroomt. Een onmisbaar hulpmiddel, zal later blijken. Op de kletsnatte vloer wachten we stiltes op wat komen gaat.

behalve als de weide zo kwetsbaar is dat ze hun eigen voer, het gras, kapot kunnen trappen. 's Winters staan ze dicht bij de grote potstal met stro, waar ze zonodig kunnen schuilen en waar extra voer ligt. Ze eten geen gemalen visafval, maar plantaardig voedsel, het meeste van eigen akkers. Kalfjes blijven bij de moeder en worden niet geslacht. Ze moeten minimaal twee jaar oud zijn, voor een koe al behoorlijk op leeftijd. Omdat de stal half open is, hebben ze nauwelijks last van longziektes en zijn antibiotica vrijwel niet nodig. Topattractie in de stal is een grote borstel van het type dat ook in een autowasstraat hangt. De een na de ander schuurt er behaagziek met de flanken langs. Goed tegen schurft en luizen, weet Zef. Zef Soogeleer groeide op tussen koeien op het melkveebedrijf van zijn vader. Ondanks zijn levenslange band met de dieren is hij niet op sentimenten te betrappen: 'Misschien heb ik ook nog wel vlees in de diepvries van Robin.

Die stond ook geweldig mooi op de benen.' Op liefde voor de dieren wel. Daarom verkoopt hij zijn koeien niet aan een handelaar, maar direct aan de klant. 'Er is geen enkele handelaar die vraagt hoe de koe het gehad heeft. Hij koopt hem om eraan te verdienen. Of het dier nu op drie of vier poten staat en binnen of buiten loopt, maakt hem niet uit.' Bovendien vindt Soogeleer het zelf ook mooi om te zien waar zijn koe terecht komt. 'Je doorbreekt op deze manier het anonieme.'

Het gekwelde midden

Zelf zijn we geen dierenactivisten of vegetariërs, maar ook geen gewetenloze vleeseters die kiloknallers kopen. We zijn, zoals dat tegenwoordig heet, flexitariërs. We houden van dieren. En van vlees. Kan dat wel? Is die paradox vol te houden in het slachthuis? 'Welkom in het gekwelde midden,' lacht Hal Herzog als wij hem ons dilemma voorleg-

'Misschien heb ik nog vlees in de diepvries van Robin. Die stond ook geweldig mooi op de benen'

gen. De Amerikaanse antrozoöloog bezoekt Amsterdam voor de promotie van zijn boek *We aaien ze, we haten ze, we eten ze*. Het gekwelde midden – Herzog ontleent de term aan de filosoof Strachan Donnelley – wordt bevolkt door eeuwige twijfelaars, morele watjes. In zijn boek stapelt hij voorbeeld op voorbeeld van on-

Zef Soogeleer te midden van zijn dikbilkoeien in het Limburgse dorp Ransdaal





Het zijn blije mensen 'waar vaak een hockeytas in de gang staat', die hun vlees hier bestellen

ze morele incoherentie in het denken over dieren. We voeren onze huisdieren blikken vol koe, kip, paard, kalkoen en vis. We verafschuwen hanengevechten, maar eten massaal verminkt pluimvee dat een gruwelijk kort leven en minstens zo luguber einde heeft gehad. Herzog veroordeelt de inconsequente manier van denken over dieren niet. 'Morele dilemma's zijn nu eenmaal onvermijdelijk voor een diersoort met zulke grote hersenen en zo'n groot hart.' En dus twijfelt een groot deel van de mensen vrolijk door in het gekwelde midden. We willen beter weten wat we eten. Hoe krijgen wij stadskneusjes een band met het vlees

zolang dat bewerkt en verpakt vanuit de hele wereld op ons bord rolt? Is het vlees van Zef Soogele een antwoord?

We zijn te ver af komen te staan van ons eten, zegt de veehouder als hij het stro van zijn schoenen klopt voordat hij in de auto stapt, op weg naar het slachthuis. Toen hij als kind naar school liep, hing er in oktober bij elke boerderij een geslacht varken op de ladder, te wachten op de keurmeester. 'Nu staat er een streepjescode op en haal je het uit de supermarkt. Het gezicht van degene die zijn ziel in het product heeft gelegd, ontbreekt. Het enige gezicht is het logootje van de supermarkt. We willen

Zelf slachten? Vergeet het maar

Echt weten wat je eet doe je pas als je het dier zelf grootbrengt. Geschikte huisdieren voor de slacht staan gewoon op Marktplaats. Te koop voor zestig euro: 'Prachtige biggen, zeer geschikt voor de hobby, maar ook voor slacht', zo luidt een van de advertenties. Ook in de horeca maakt vlees van eigen beest opgang. Restaurant As in Amsterdam voert alle groente-, brood- en visrestjes aan twee Gasconnevarkentjes in de achtertuin, die op hun beurt in de herfst tijdens een speciaal varkensweekeinde op het bord eindigen als stevige bloedworst of smeugige rillettes. Hun plaats wordt dan weer ingenomen door twee nieuwe biggen.

Het houden van beesten voor het vlees is één ding. Slachten is een ander. Je mag alleen pluimvee en 'konijnachtigen' zelf slachten en dan louter voor eigen gebruik. Voor alle andere beesten moet je naar een erkend slachthuis. Zo ook Sander Overeinder van restaurant As. Eén keer ging hij mee naar het slachthuis met Arri en Vederci – zoals de koppels varkens jaar na jaar heten. 'Heftig,' vindt hij. 'Maar na leven komt dood en van dood komt weer leven.' Sommige gasten vinden het zielig. 'Ik soms ook,' bekent Overeinder. 'Ze zijn leuk, lief, grappig en intelligent. Maar om ze niet op te eten is hypocriet. Onze varkens hebben het tien keer beter dan menig ander. Dat vlees moet je juist willen.' In Nederland zijn er in totaal tweehonderd slachthuizen. De meeste, honderdzestig, zijn kleinschalig, zoals een zelf slachtende slager. Een ideaal adresje voor je eigen varkentje. Dat slachten niet overal even humaan gebeurt, is sinds het felle debat over het onverdoofd ritueel slachten wel duidelijk geworden. De Tweede Kamer sprak zich eind juni uit voor een vrijwel volledig verbod. Van de ruim zestien miljoen beesten die hier jaarlijks worden geslacht, laten er tweehonderdduizend zonder verdoving het leven.

ook niet zien waar het vlees vandaan komt omdat we slachten eng vinden. Maar slachten hoort bij het leven.'

En zo staan we op een warme woensdagochtend in het kleine slachthuis.

Hersendood

Pang! Er klinkt een droog schot. Vrijwel tegelijkertijd zakt Fleur door haar poten en ligt ze op haar zij op de natte tegelvloer. Voor we het weten, gutst het bloed in kleine golfjes uit haar hals, in één trefzekere beweging opengesneden door de man in de witte jas. We houden de adem in. Is ze dood? De grote bruine ogen

blijven open. We horen iets wat je een doods-kreet zou kunnen noemen. 'Dit is niet het mooiste moment,' zegt Zef op gedempte toon. Dat lijkt ons een understatement. Fleur is alleen hersendood, legt hij uit. Het hart moet blijven pompen om het bloed uit het lichaam te krijgen. Er stijgt een damp op boven het nog warme lichaam, dat aan alle kanten beweegt; reacties van spieren en pezen. Voor we het weten, bungelt haar afgesneden kop gevild aan een haak. Een enorme tong hangt naar buiten. Ook de kop beweegt nog door kleine zenuwticjes.

De slachter werkt aan één stuk door met zaag, hakbijl en vlijmscherpe messen. In de hele ruimte hangt nu damp van warm vlees. Met de rug van zijn hand wist hij zich regelmatig het zweet van zijn hoofd. Met het water uit de slang spuit hij het bloed van zijn schort en de vloer. De goten aan de zijkant veranderen in rode riviertjes.

We houden ons goed tot de ingewanden aan de beurt zijn. Longen, darmen en maag komen uit de buikholte naar buiten. Een doordringende lucht van rottend vlees kruipt in onze neusgaten en draait onze maag om. Tijd voor een paar stappen terug.

Diepgevroren Fleur

Na een goed uur is het voorbij. Dan hangt Fleur als nummer 490352670 in drie delen in de koe-ling, in afwachting van de keurmeester. Een week later maakt de slager er mooie stukken van en komt Zef ze met een paar loonwerkers inpakken.

Fleur is haar dood met een minimum aan stress ingegaan, hebben we gezien. Ze is vervoerd met een kleine paardentrailer en direct na het uitstappen gedood. Het heeft haar de stress bespaard van het wachten bij een groot slachthuis in een grote nieuwe kudde waarin koeien de rangorde moeten bepalen. Het is Zef zelf die Fleur met een bemoedigend klapje op haar bil en een 'Rustig maar meisje', aanmoedigde over de drempel te stappen. Wat we hier hebben gezien, staat ver af van de praktijk die de schrijver Jonathan Safran Foer (uit de tweede hand) beschrijft in zijn boek *Dieren eten*: koeien die radeloos tegen de muren opklimmen, poten die worden afgehakt terwijl ze nog leven.

De koeien van Zef die eindigen als Hemels Vlees zijn omringd met zorg en respect van de wieg tot het graf. Dat vlees willen we wel eten. Graag zelfs.

'Vlees moet letterlijk weer een naam krijgen,' had Zef Soogeleer eerder verzocht. Ons vlees heet Fleur. In september komt Zef met tien kilo diepgevroren Fleur onze kant op. Dichter bij ons vlees konden we niet komen. ■