In de groene omgeving van Oudenaarde werkt Tom Blockeel elke dag samen met zijn vrouw en 34 personeelsleden aan zijn levenswerk. De voormalige boerderij van zijn grootvader werd gerenoveerd tot de huidige 'Stal Blockeel'. Hier wordt onze nationale trots, het Belgisch Witblauw runderras, gekweekt. Exclusief voor de 2 eigen slagerijen. Letterlijk van op de boerderij tot op het bord dus. Belgisch Witblauw vlees is een excellent product en heeft een malse structuur en een mooie rode kleur. Het vlees biedt tal van bereidingsmogelijkheden en leent zich uitstekend voor de barbecue. Claudia Allemeersch, winnares van het tv-programma 'Beste Hobbykok van Vlaanderen' 2010, testte het uit en was meteen overtuigd van de troeven van dit rundvlees van bij ons.

Witblauw

LEKKER STUK OP DE BARBECUE

Tekst Manon Van Aerschot | Foto's Mike Steegmans | Recepten Claudia Allemeersch | Foto's recepten Heikki Verdurme

"De winter heeft erg lang geduurd dit jaar", vertelt Tom Blockeel. "Zolang de nachten koud blijven kunnen de koeien niet allemaal buiten staan." Tom is een vakman, een man met passie voor zijn product zoals er nog weinigen zijn. Hij kweekt uitsluitend rundvlees van het Belgisch Witblauw ras. "Het is een uniek product van eigen bodem waar Belgen trots op mogen zijn", aldus Tom. Hij leidt ons rond op de rundveehouderij en toont ons de verschillende stappen bij het kweken van Witblauw.

Enkel vrouwelijke dieren

"Anders dan bij de meeste slagerijen werken wij niet met 'jonge muntjes' zoals men wel eens zegt. We laten de jonge vrouwelijke dieren eerst een paar keer kalveren alvorens ze geslacht worden. Daardoor wordt het vlees iets vetter en dat komt de smaak zeker ten goede. Nadien laten we het rundvlees acht à tien dagen rijpen in de koeling vooraleer we het versnijden. Als er een laagje vet op zit, wordt het vlees beter beschermd en smaakt het gewoon beter. Voor het rundvlees gebruiken we enkel de vrouwelijke dieren." "Waarvoor worden de stieren dan gebruikt?", vraagt Claudia nieuwsgierig. "Dat vlees gaat zeker niet verloren", vertelt Tom. "De stierkalfjes worden gekweekt voor het kalfsvlees. En enkele geselecteerde exemplaren worden uiteraard ingezet als dekstieren".

"We zijn een gesloten bedrijf", vervolgt Tom trots. "Dat wil zeggen dat we alles zelf in handen houden: de dieren worden ter plaatse geboren, gekweekt en vetgemest. Enkel het slachten gebeurt uiteraard in het slachthuis.

We bewerken 60 hectare land en dat staat eigenlijk allemaal in het teken van ons rundvlees. Zo telen we ook zelf ons gras, maïs, bieten... Zulke optimale voeding draagt bij tot de kwaliteit van het vlees. Bij Belgisch Witblauw moeten de runderen gedurende het hele jaar door bijgevoederd worden. We geven de dieren ook spelt, omdat dit zorgt voor een betere spijsvertering bij het rund."

Het bed uit voor kalfjes

Tom leidt ons langs de verschillende stallen in zijn boerderij en toont ons de jonge kalfjes. "Belangrijk bij het Witblauwe ras is dat alles goed opgevolgd wordt", zegt hij. "Wanneer een kalfje geboren wordt, krijgt het de eerste 48 uur moedermelk. Binnen die 24 uur wordt het kalfje ook gemerkt. Zo kunnen we optimale verzorging en opvolging garanderen. Op deze manier zorgen we voor een correcte bloedlijn en vermijden we inteelt. Het jonge kalf moet zo'n tien procent van zijn eigen gewicht drinken in moedermelk. Vanaf de tweede dag wordt er overgeschakeld op kunstmelk. Dit is nodig omdat we dan weten wanneer het kalf gedronken heeft en omdat we zo alles beter kunnen opvolgen. In het begin verblijven de kalfjes in afzonderlijke couveuses en ja, daar sta ik 's nachts wel eens voor op (lacht). Na een dag of drie tot acht kunnen ze zelfstandig uit een emmer drinken, maar dat is voor elk kalf een beetje verschillend hoor", lacht Tom. Na 8 à 10 dagen verplaatst Tom ze naar de zogenaamde iglootjes. Kleine hutjes die buiten staan en waar de kalfjes voor het eerst ook zelfstandig buiten kunnen. Nadien worden ze overgeplaatst en verblijven ze in kleinere groepjes om vervolgens in de stal te staan of in de wei te grazen. "Het is niet zo dat wij afgaan op de leeftijd van een vrouwelijke koe. Bij ons is het belangrijk dat een koe zo'n vier keer gekalverd heeft alvorens we ze als slachtrijp beschouwen. Na het slachten in het slachthuis komen de karkassen onmiddellijk terug naar ons."

"Het rundvlees dat wij kweken, gaat enkel over onze eigen toonbank", zegt Tom. "We hebben een slagerij in Oudenaarde waar je een ruim aanbod aan vers Witblauw-rundvlees vindt. Ik vind het belangrijk dat rundvlees toegankelijk blijft. Wij bieden extra gerijpt rundvlees voor de liefhebbers, maar bij ons kan je ook gewoon terecht voor een simpele steak." Naast het assortiment vers vlees ligt er bij Slagerij Blockeel



Nieuwe, moderne stallen

Voeding van eigen productie

Claudia in actie aan de barbecue