

VEEL MELKKOEIEN

In de Achterhoek lopen in totaal 110.000 melkkoeien rond. Al deze dames maken de gang naar het slachthuis wanneer ze niet genoeg melk meer geven. Deze melkkoeien worden ook wel 'worstkoeien' genoemd, waarmee de suggestie wordt gewekt dat het vlees van 'mindere' kwaliteit is: alleen geschikt voor worst of gehakt. Onterecht!

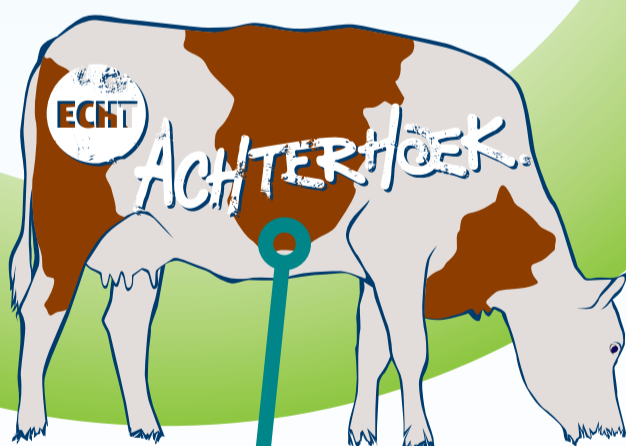
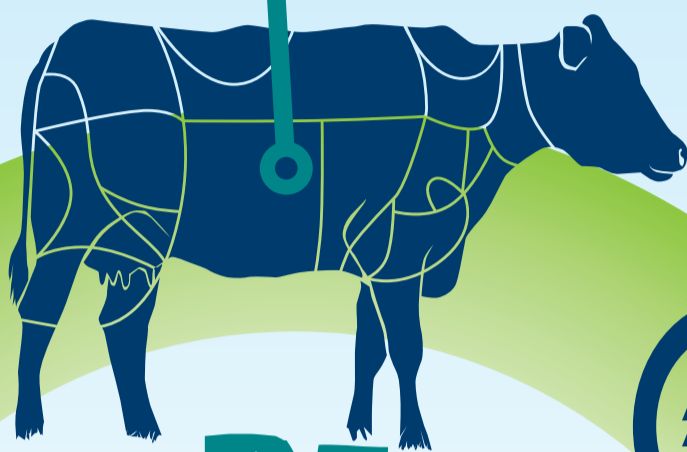
DE SMAAK VAN DE MELKKOE

Afmesten en laten rijpen van het vlees na de slacht zorgt voor prima vlees. Er zijn slagers die zweren bij Naegelholt gemaakt van melkkoeien. En er zijn meer voorbeelden. Koks van het Graafschap College hebben ervaring opgedaan met een negen jaar oude melkkoe en waren verrast door de kwaliteit.

ECONOMIE

Met AOC-Oost en kenniscentrum Nelles is gewerkt aan de kostenbaten van vleesproductie met de melkkoe. Wat blijkt: het kan uit! Maar is wel afhankelijk van het vakkundig afmesten, samenwerking in de keten met afzetpartijen, slachterijen en de juiste marketing.

DE SMAAK VAN DE MELKKOE



MILIEUBEWUST

Het vlees van melkkoeien kan na een periode van afmesten een milieuvriendelijker alternatief vormen voor het vlees van vleesrunderen. Belangrijk om te weten, want vee telt en m.n. runderen dragen voor 14,5 procent bij aan door de mens veroorzaakte broeikasgassen.

LEKKER VLEES

In het Achterhoekse Zieuwent heeft snackbedrijf De Timp inmiddels de melkkoe ontdekt: het heeft een biologische hamburger ontwikkeld, in samenwerking met boer en regionale slachterij. Een smakelijk product uit eigen streek!

ECHT ACHTERHOEK MRIJ-RAS

Het roodbonte Maas-Rijn- en IJsselvee (MRIJ) is een veeras dat van oudsher bij de Achterhoek hoort. Als typisch dubbeldoelras: geschikt voor zowel zuivel- als vleesproductie. Enkele bedrijven in de Achterhoek hebben ze nog, maar MRIJ-koeien zijn zeldzaam geworden. Het ras is daarom voorgedragen voor de internationale Ark of Taste van de wereldwijde vereniging Slow Food. Nederlands én Achterhoeks erfgoed!

