

Vers van

eigen veestapel

In het landelijke gebied van Kerkwerpe op Schouwen Duiveland staat Vleesboerderij Boot. Een veelzijdig familiebedrijf met een winkel, slagerij en duurzaam vee- en akkerbouwbedrijf. Harry (slager) en Pieter Boot (akkerbouwer en veehouder) zijn de eigenaren.

“Onze ouders begonnen met de verkoop van vleespakketten en in de loop der jaren groeide het bedrijf uit met een eigen slagerij en winkel waar we ons duurzaam eerlijk kwaliteitsvlees en vleeswaren verkopen”, vertelt Harry Boot trots. “De meeste vleeswaren maken we op ambachtelijke wijze in de eigen keuken en worstmakerij.”

Eigen beheer

De broers Harry en Pieter Boot hebben de hele keten in eigen beheer. Van het verbouwen van voedergewas, de aanwas van runderen, het opgroeien van de dieren, het vervoer naar en van

het slachthuis, het uitbenen, verwerken en verpakken van het vlees tot aan de verkoop.

De runderen die er rondlopen zijn van het (oorspronkelijk Franse) ras Blonde d'Aquitaine dat bekend staat om de zeer goede vleeskwaliteit: mals, fijnradig en smaakvol.

Diervriendelijk

“De kalfjes blijven de eerste 5 maanden bij de moeder en alle koeien en jongvee hebben van april tot oktober weidegang. Dieren die op stal staan, voederen we met natuurlijke producten, zoals maïs en tarwe die we op eigen land verbouwen”, vertelt Pieter Boot. “Het stro dat overblijft na het dorsen gebruiken we in de stallen om de dieren op te laten liggen.” Die stallen voldoen natuurlijk aan diervriendelijke normen en richtlijnen, want er is volop ruimte en buitenlucht. De mest gebruikt Pieter om de akkers vruchtbaar te houden.

“De volledige weg die het stukje vlees maakt, is bij ons te zien. Mensen willen graag weten waar hun voedsel vandaan komt en het liefst ook zien hoe de dieren leven. Dat geeft een prettig en vertrouwd gevoel. Voor ons is het dé manier om diervriendelijk en voedselveilig vlees van topkwaliteit te produceren”, stelt Harry.

vleesboerderijboot.nl

