

Verscholen tussen de zachtglooiende hellingen van de Merchtemse kouters ligt 't Hof van Ossel. Filip Meysmans wil de historische vierkantshoeve restaureren en haar de grootsheid van het verleden teruggeven met 'kwaliteit' als motto. Naast de hoeve bouwde hij een moderne vleesveestal en machineloods. Hij fokt Belgisch witblauw én het Japanse Wagyu's. – LUC VAN DIJCK –



Op zoek naar traditie en kwaliteit

Het jaartal 1769 staat gebeiteld in de zandsteen. 't Hof van Ossel in Brussegem was een van de grote vierkantshoeven die in de streek gebouwd werden. "Mijn moeder en mijn oom hebben hier altijd geboerd, als derde generatie binnen de familie", vertelt *Filip Meysmans*. "Mijn vader bracht zijn jeugdjaren door op een bedrijf op een boogschuit van hier. Beide bedrijven hadden akkerbouw en vleesvee. In 2007 brachten we beide bedrijven samen in een landbouwvennootschap. Het noodlot sloeg toe toen mijn vader 3 jaar geleden plots overleed. Hij was nog maar 58 jaar. Vandaag werken we met zijn drieën samen in de vennootschap: mijn moeder, mijn nonkel en ikzelf deeltijds. We bewerken in totaal 49 ha: 18 ha gras (weide en maai-

gras), 10 ha maïs, 18 ha graan en 3 ha suikerbieten. In de toekomst zullen we minder graan verbouwen en wat meer gras en maïs. We hebben nu 130 dieren in de stal, waaronder momenteel ongeveer 40 fokkoeien van het Belgisch witblauwras en 16 voor de Wagyu fokkerij." Filip is een van de 3 kwekers van raszuivere Wagyu's in Europa.

Nieuwe bedrijfsgebouwen

Eind vorig jaar namen ze op het bedrijf een nieuwe vleesveestal in gebruik. Filip heeft het concept zelf uitgedacht. "De stal meet 50 bij 25 m en is voorzien voor 200 dieren. Een openfrontloods van 12 m breed voor machines en stro-opslag is aan de stal bijgebouwd. Bouwheer was

het bedrijf Morti. Aan de ene kant zijn er 9 boxen van 5 bij 10 m, waarvan enkele met zelfsluitende voederhekken. Aan de andere kant zijn er 7 boxen met daarnaast ruimte voor de keizersnedebox, plaatsen voor aangebonden koeien en een paar kleine boxen. Wat verder staat de weeginstallatie. Er is ook een bureau. De ventilatie is prima: de stal staat loodrecht op het zuidwesten; die kant is afgewerkt met *spaceboarding*. Boven de dieren wordt geen stro opgeslagen, dat zou de ventilatie hinderen. De nok is open. De zijmuren van de boxen bestaan uit 5 m betonwanden en 5 m hekwerk dat kan gedraaid worden om de boxen af te sluiten. Het voorste gedeelte van de boxen wordt elke week uitgereden. Nu strooi ik eenmaal per week de boxen manueel in; binnenkort zal ik mij een stroblazer aanschaffen omdat frequenter instrooien een noodzaak is."

Er zijn 2 voedersilo's van 40 bij 6 m en met zijmuren van 2 m hoog. Een derde silo is opgebouwd uit verplaatsbare elementen. Er zijn 2 reservoirs gebouwd voor de opvang van regenwater en silosappen. Regenwater van de daken wordt opgevangen in een put van 127 m³. Dat water wordt gebruikt als kuis- en sproeiwater. Ze hebben ook een mestkelder. Erfverharding is er overal rond de stal. Het bedrijf werd vorig jaar genomineerd voor de wedstrijd hoeveverfraaiing van de provincie Vlaams-Brabant.

Witblauw

In de fokkerij van het Belgisch witblauw ligt de nadruk op het gebruik van economische stieren met een goede vleesop-



Filip Meysmans: "Wij willen met kwaliteitsproducten de historische hoeve 't Hof van Ossel doen herleven. Een moderne vleesveestal en de fokkerij van Belgisch witblauw en Wagyu moeten dat mogelijk maken."

Wagyu's zijn heel intelligente, nieuwsgierige dieren met een rustig karakter. Voor fijnproevers is het Wagyuvlees een onovertroffen culinaire delicatessen.



rantsoen dat ze in de stal zullen krijgen. Zo wordt de stress van een nieuw rantsoen, vaccinatie en nieuwe huisvesting gespreid. In de stal komen ze aan de zuidwestkant te zitten, zodat de wind van de jonge dieren wegblaast naar de oudere.

Filip werkt ondermeer samen met witblauwspecialist Geert Hoflack van de dienst Bedrijfsbegeleiding van de faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit Gent. "We werken rond alle diergeneeskundige aspecten en ook aan het algemeen management in de stal. We bekijken samen waar het mogelijk beter kan. De nieuwe huisvesting heeft al op heel wat punten een grote verbetering gebracht. Vroeger had ik veel problemen met diarree, griep, navelontsteking, ... Met de nieuwe stal zijn die problemen grotendeels van de baan. Vroeger was schurft een probleem. Ik heb bij het opstallen de dieren behandeld met 2 herhalingen. Om de 2 tot

3 maanden injecteren we een onderhoudsbehandeling. Nu zitten de dieren luchtiger en zweten ze minder. Tot nu toe is schurft uitgebleven, maar een behandeling blijft nodig." Het bedrijf is vrij van BVD. De volwassen dieren en de kalveren werden vroeger reeds gescreend op BVD. Na de opstelling van een besmettingshistoriek en een precolostrale screening werd 1 drager verwijderd. IBR is in de stal geslopen door de aankoop van onder andere draagmoeders. "Als je wil vooruitgaan, is dat een nadeel dat je erbij moet nemen", zegt Filip daarover. "Nu volgen we een strikt vaccinatieschema en streven we op korte termijn naar een officieel statuut."

Wagyu

Aan de keuze voor Wagyu is er veel denkwerk voorafgegaan. "Ik zocht een product met een meerwaarde", vertelt Filip. "Een product met een extra promotionele troef

brengst, zoals Fakir, Rosario, Harpon en andere. Een dekstier voor de probleemkoeien komt er binnenkort. Alle koeien, buiten de toppers, gaan weg na een drietal kalvingen. Het rantsoen bestaat uit gras, maïs, aardappelsnippers, draf en voederbieten of perspulp, aangevuld met een witblauwkorrel. De samenstelling verandert volgens de diergroep. De productieve koeien krijgen constant extra mineralen; krachtvoer is er enkel in de laatste weken voor het kalven. Het voeder wordt gemengd in een mengbak met een weeginstallatie op de verreiker. Het gras wordt nu nog apart verstrekt. Met de nieuwe silo's zal het gras vanaf dit seizoen ook ingekuuld en mee in het rantsoen gemengd worden.

Filip begon de dieren te wegen om beter de groei te kunnen opvolgen. Op basis van de groeicurve kan hij zien wanneer de groei achterblijft en dan gericht bijsturen. De afgemeste stieren en de koeien worden verkocht op voet aan een handelaar. De stieren gaan weg als ze 700 kg wegen. Filip: "Ik maak nu plannen om een deel van het vlees zelf aan de man te brengen, ook via beenhouwers. Wat ik leer op het vlak van marketing voor de Wagyu kan ik ook voor het witblauw goed gebruiken."

Opfok en gezondheid

De kalveren worden, ter preventie van diarree, een maand in eenlingboxen gezet. Dit gebeurt omdat de koeien niet gevaccineerd worden. Daarna gaan ze per 5 naar een groepsiglo. Zo kunnen ze natuurlijke weerstand opbouwen tegen griep. Op een leeftijd van 3 maanden worden ze gevaccineerd tegen virale griep en een maand later krijgen ze een herhalingsvaccin. Twee weken nadien, als ze op hun top zitten qua antistoffen, gaan ze de stal in. Ze zijn dan ook al gespeend en zitten op het



Filip weegt de dieren regelmatig. Zo kan hij de groei beter opvolgen en bijsturen waar nodig.



De nieuwe stal is voorzien voor 200 dieren. Een openfrontloods voor machines en stroopslag is aan de stal bijgebouwd.

voor de historische hoeve die op termijn volledig gerestaureerd zal worden. Wagyu past volgens mij perfect in dit kader, het verenigt traditie en kwaliteit.”

Het waren Japanse krijgsheren die ontdekten dat soldaten die vlees aten meer kracht hadden. Aanvankelijk was Wagyu-vlees alleen voorbehouden voor de keizer.

malse, sappige en smaakvolle vlees ter wereld, een culinaire delicatessen.

Filip heeft in 2006 bij een Australische fokker embryo's van raszuivere dieren van verschillende bloedlijnen gekocht. “Die embryo's werden ingeplant in Holsteindraagmoeders. Uit de stierkalveren heb ik 3 dekstieren geselecteerd. Vandaag heb ik

een sterke interne rangorde. De fokkoeien mag je niet te energierijk voederen, want ze hebben de neiging om snel te vervetten.

De dieren worden afgemest met een korrel met een bijzondere samenstelling, dit om de genetische eigenschappen beter te laten uitkomen en de smaak van het vlees nog te verbeteren. De afmestperiode duurt minstens 6 maanden. De Wagyu-stieren worden geslacht aan de leeftijd van 2,5 tot 3 jaar op een gewicht van 700 kg. Verder onderzoek is nodig om te zien of we de afmestperiode kunnen verkorten, zonder in te boeten op gewicht en kwaliteit. Het slachtpercentage bedraagt 55%, dat is lager dan bij het Belgisch witblauw. Ook het percentage edel vlees is lager, maar ook de ‘lagere’ vleesstukken zijn sappig en mals. Het vlees moet geruime tijd rijpen. Van elk geslacht dier weegt Filip de deelstukken. Het vlees wordt versneden, vacuüm verpakt en ingevroren.

“Ik heb veel geïnvesteerd in de Wagyu-fokkerij. Nu begint er enige return te komen. Het komt er nu op aan de veestapel verder uit te breiden. Aan het verkoopcircuit moet nog gesleuteld worden. Het vlees gaat vooral naar de betere restaurants. Er zijn in West-Europa een drietal fokkers met raszuivere Wagyu's. We zijn bezig ons te verenigen om een label te ontwikkelen dat ons een zekere bescherming moet bieden. Ook het verkoopcircuit willen we verder uitbouwen. Een nieuw afzetterrein ligt bij de particulier die ook wel eens een bijzonder stuk vlees op zijn bord wil.”

Op een nieuwe leest geschoeid

Sinds 2007 heeft Filip het management volledig aangepast. Hij heeft alles herdacht: de rantsoenen, de vaccinaties en de nieuwe stal. “Het vraagt meer tijd dan gedacht om de nieuwe stal gewoon te worden, om de goede werkorganisatie te vinden, om de ideale looplijnen te vinden, ... Nu alles goed begint te draaien, komt er tijd vrij voor bijkomende verbeteringen in het management. Zo zijn de bijstelling van de ontwormingsstrategie en de vruchtbaarheid aandachtspunten voor dit seizoen.

De nieuwe vleesveestal is zodanig ingeplant dat hij een toegevoegde waarde geeft aan de historische hoeve die aan restauratie toe is. Dit voorjaar wordt de omgeving verder aangekleed met meidoornhagen, een hoogstamfruitboomgaard en rustplekjes. Met korteketenverkoop, maar ook met andere nieuwe initiatieven die wij in de toekomst nog gaan ontwikkelen neemt 't Hof van Ossel de draad van vroeger terug op en gaan we met kwaliteit naar de consument”, besluit Filip. ■



Foto: LUC VAN DIJK



Foto: LUC VAN DIJK

De ‘keizerlijke’ runderen werden verwend met het beste voer en ... met bier gemasseed. Tot op vandaag is Wagyu-vlees zo gegeerd en exclusief dat het voor astronomische bedragen over de toonbank gaat. Het Wagyu-vlees is dan ook bijzonder. Het is mooi met vet dooraderd. Het vlees is mals en de zachtheid van het vet geeft aan het vlees een ouderwetse, authentieke en onovertroffen smaak. Fijnproevers beschouwen het Wagyu-vlees als het meest

een veertigtal Wagyrunderen. De stierkalveren worden als kalf gecastreerd voor een betere vleeskwiteit.”

Wagyu-kalveren zijn zeer delicaat, bij de geboorte wegen de grotere kalveren amper 30 kg. Ze zijn gevoelig voor griep en diarree, maar ze hebben amper problemen met schurft en parasieten. Zo heeft elk ras zijn voor- en nadelen. Wagyu's zijn heel intelligente en nieuwsgierige dieren met een rustig karakter. De kudde heeft