

# Geen regenwoud op de barbecue deze zomer!

*Bij het beheer van zijn natuurgebieden* schakelt Natuurpunt allerlei dieren in voor begrazing: schapen, paarden en ook koeien. Natuurpunt heeft zelfs een eigen kudde Gallowayrunderen. Om de natuurlijke aangroei van de kudde in te perken, wordt elk jaar een deel van de dieren verkocht. Zo krijgen bewuste consumenten ook de kans om te genieten van een lekker stukje natuurlijk vlees...

NAND VAN LAER



Galloway (foto Vilda)

**A**ls prille vijftiger met een behoorlijke staat van dienst binnen het landelijk natuurbeheer herinner ik mij nog levendig de tijd dat we gewapend met grootvaderlijke zeis en botte bijl het landschap plachten bij te schaven. Ook vandaag nog proberen natuurbeheerders de lappendeken van groene kleinoden en restjes natuur in ons land in stand te houden. Op sommige plaatsen behoren de botte bijl en zeis tot het verleden en treden nu professionele beheersploegen met gesofisticeerd materiaal aan, gesteund door een schare vrijwilligers. Sinds twee

decennia kunnen we ook rekenen op de medewerking van een horde schapen, paarden en koeien.

## Schotse grazers in natuurterreinen

Om het groeiende aantal natuurgebieden te beheren, werkt Natuurpunt zoveel mogelijk samen met plaatselijke boeren. Waar dat niet mogelijk is, bijvoorbeeld in heide- en moerasgebieden, kiest Natuurpunt voor eigen runderen om zijn gebieden te begrazen. Het gaat om een extensieve

begrazing, waarbij de dieren niet alles kaalvreten, zodat een interessant mozaïek ontstaat waarin een heleboel planten en dieren kunnen gedijen. Natuurpunt bezit zelf zowat zevenhonderd Gallowayrunderen die het her en der inzet voor begrazing. Deze van oorsprong Schotse runderen zijn niet erg veeleisend en vergen nauwelijks verzorging, zodat ze terecht kunnen in allerlei soorten gebieden. De meeste van deze dieren blijven tijdens de winter gewoon in het veld en de 'mobiele brigade' verhuist 's winters naar de terreinen rond een boerderij nabij Mechelen. De runderen krijgen uitsluitend hooi bijgevoerd uit gebieden van Natuurpunt. Met hun dichte en langharige wintervacht zijn Galloways uitstekend uitgerust om de meest bizarre winters probleemloos door te komen. Naar schatting moeten ze door deze superisolerende vacht tijdens de winter een kwart minder eten om hun gewicht te behouden dan minder behaarde runderen. Goed isoleren levert ook hier dus een mooie besparing op!

## Alternatief

Op de keper beschouwd is begrazing een slimme manier om voor de mens oneetbare gewassen zoals gras en bladeren op een eenvoudige wijze (je hoeft niet eerst te zaaien, te oogsten of te voeren, ...) om te zetten in hoogwaardige voeding (vlees, kaas en boter) die eiwit en vetten levert. Wereldwijd bestaat twee derde van het landbouwareaal uit permanent grasland. Alleen in Europa, Noord-Amerika en Azië komen in verhouding meer akkers voor. Daardoor werd de verleiding groot om herkauwers ook granen en bonen te voeren. Een doorsnee Vlaamse koe krijgt dan

ook dagelijks meer dan vijf kg maïs en een portie sojabonen tussen de kiezen. Vlaanderen is geleidelijk aan sterk 'vermaïst'. En jaarlijks gaat in Brazilië 25.000 vierkante kilometer regenwoud voor de bijl om de wereldwijde sojahonger te stillen. Zonder de ambitie om de wereld te veranderen, wil Natuurpunt toch even aandacht vragen voor deze gang van zaken en meteen een bescheiden alternatief suggereren. Omdat we onze kudde jong en vitaal willen houden, slachten we jaarlijks een aantal dieren en verkopen we het vlees via natuurvoeding- en boerderijwinkels.

### Goed voor de koe en goed in de pan

Een dieet van gras, bloemen en bladeren is ideaal voor een koe. Bij Natuurpunt leven de dieren ongestoord in de volle natuur en kunnen ze naar hartenlust grazen. Dat is toch wel wat anders dan het leven van de meeste koeien, die een steeds groter deel van hun bestaan in stallen doorbrengen. Onze dieren noch hun voedsel worden over grote afstanden vervoerd. In tegenstelling tot veel andere runderen voederen wij onze dieren geen soja (waarvoor nog steeds waardevol regenwoud tegen de vlakte gaat!) of vismeel. Bovendien vormt Natuurpuntvlees ook door de smaak en de voedingswaarde een klasse apart. Over het Kanaal zijn ze al eeuwenlang overtuigd dat Gallowayvlees qua smaak nauwelijks zijn gelijke kent. Het vlees heeft een donkere kleur en gelig vet en is meer verwant aan wild bizonvlees dan aan het bleke vlees van een typische Vlaamse koe. Daarnaast bevat Gallowayvlees meer onverzadigd vet, meer omega-3 vetzuren en meer vitamine A en E. Het Natuurpuntvlees verdient dan ook zijn plaats binnen een gevarieerde voeding. Wie hierover meer wil weten, kan terecht op [www.eatwild.com](http://www.eatwild.com)

Galloway (foto Vilda)



## Praktisch

Voor de verkoop van het vlees werkt Natuurpunt samen met Veeakker cv. Veeakker is bereid om een goede prijs te betalen om Natuurpunt te steunen. Als Natuurpunt zijn dieren op de klassieke markt zou verkopen, zouden ze heel wat minder opbrengen.

Veeakker is gespecialiseerd in de rechtstreekse verkoop van ecologische landbouwproducten van producent aan consument. Dat doet het via zijn winkels in Mechelen en Leuven, rechtstreeks op een aantal boerderijen en via leveringsrondes. Je kunt de klaargemaakte producten ook proeven in het Veeakker-restaurant in Mechelen.

Eén zaterdagvoormiddag per maand komt Veeakker ook op leveringsronde naar Gent – aan de Dampoort en het SMAK. Sinds kort werken Natuurpunt en Veeakker bovendien samen met een aantal natuurvoedingwinkels, waar klanten het vooraf bestelde vlees kun-

nen afhalen. Bestellen moet minstens één week op voorhand.

Alle informatie over de producten, de manier van bestellen en leveren en een lijst met deelnemende winkels vind je op [www.veeakker.be](http://www.veeakker.be), doorklikken op Natuurpunt. De eenvoudigste manier is dat je als nieuwe klant inlogt en bestelt via de webwinkel. Zo sparen we papier en dus bomen. Wie liever niet per computer bestelt, kan ook bellen naar Veeakker op 016/63.99.90. Zij sturen je dan de nodige informatie met de post.



## Zomerse barbecueactie

Wie het Natuurpuntvlees deze zomer eens letterlijk op de rooster wil leggen, kan kiezen voor een origineel vleespakket met Gallowayworsten, Gallowayhamburgers, merguezworsten van lam of schaap, lams- of schaapsworsten en lams- of schaapsburgers. Het schapenvlees is ook afkomstig uit natuurterreinen en van dijkbegrazing. Omwille van het hoog gehalte onverzadigd vet, wordt het enkel diepgevroren geleverd. Vers vlees zou te snel ranzig worden. Alles is keurig vacuüm verpakt per twee stuks. Er zit ook een kleine handleiding bij om ten volle te genieten van dit vlees... recht uit de natuur. Wie deze zomer bestelt, krijgt er ook nog een potje biologisch kokosvet en een kortingsbon voor een volgende aankoop van Natuurpuntvlees bovenop.