

**TORENBLAZER**  
Benny Koerhuis



## Wilgen knotten

Op de landelijke natuurwerkdag, begin deze maand, gingen 14.500 landgenoten aan de slag met karweitjes als het snoeien van hoogstamfruitbomen en knotten van wilgen. Knotgroepen beschouwen die

Als de wilgen zijn geknot denk je dat er nooit meer takken zullen groeien

natuurwerkdag altijd als het startsein voor het nieuwe seizoen, waarin ze regelmatig de handen uit de mouwen steken om wilgen te kortwieken. Nuttig werk, waardoor deze voor het platteland zo kenmerkende bomen behouden blijven. Zelf heb ik zo'n twintig jaar geleden twee wilgenbomen geplant in onze achtertuin. Dat vond ik wel passend, want die tuin grenst aan het Raalter buitengebied. Beide wilgen hebben inmiddels een brede kruin met allerlei holtes waar vogels

en insecten graag in rondscharrelen. Knotwilgen zijn vroeger vaak geplant als grensafscheiding langs weilanden en slootranden, maar ook als 'boerengeriefhout'. De takken werden eens in de vijf à zeven jaar gezaagd, waarna het hout werd gebruikt als 'rikkepalen', bezemstelen, voor het maken van klompen of hekwerk, of als brandstof voor kachels en ovens. Mijn wilgen worden elk jaar geknot, anders ontstaat een 'takkenzooi' die veel te veel dag- en zonlicht in onze tuin tegenhoudt. Als de jaarlijkse klus klaar is, denk je dat er nooit meer takken groeien. Maar in de lente gaat het razendsnel, je ziet een paar groene blaadjes en een paar weken later schieten de takken uit de kale kruinen. Tegenwoordig knot ik ook al in oktober, met al het blad er nog aan. Dat scheelt me veel bladafval in de tuin en de vijver. In twee rijen breng ik het snoeihout vervolgens in mijn oude Startlet met neergeklapte achterbank naar het hertenkamp. Damherten zijn er gek op en smullen van de blaadjes, twijgjes en bast van de takken. En als het werk klaar is trakteer ik mezelf op balkeubrij. Ook dat is traditie.



■ Dini Hurenkamp uit Twello zag deze geweiwam op een stapeltje hout-schors.

## Concert der trompettisten

Om kippenvel van te krijgen, het getrompetter van overvliegende kraanvogels. De afgelopen dagen brachten ze een indrukwekkend concert, daar hoog boven ons. Grote groepen - van soms wel duizend bij elkaar - zorgden voor een massale uittocht door Twente en de Achterhoek. Op weg naar een warmere regio om te overwinteren. Ook boven het natuurgebied Grote Veld tussen Lochem en Vorden vlogen kraanvogels over. Zo zag Ernst Boerwinkel er een groep over heen komen. Op waarneming.nl meldt hij zaterdag 65 kraanvogels te hebben zien vliegen boven het Grote Veld. In de Engbertsdijkvenen, bij Vriezenveen, is dit jaar een nest met eieren van de kraanvogel gevonden. Gerard Broekgerrits uit Raalte nam daar onlangs in de natuur een kijkje. Weinig vogels zag

**Waarnemingen**  
uit de natuur

hij er. Wat hij wel spottte, waren grasmussen. „Grasmussen lijken erg op boomkruipers, maar dat zijn hier in Nederland zomergasten.“ Dat het volop paddenstoelentijd is, kunnen we elke dag zien. In het bos, in de berm of op een boom. Een fraai exemplaar ontdekte Dini Hurenkamp uit Twello. Op een stapeltje houtschors ontwaarde ze de geweiwam. „Normaal staan die op zichzelf, maar deze leek op een stammetje te staan met allemaal geweiwammen erop.“

Martin Vink  
zutphen@destentor.nl

# Italianen smullen van brandrood vlees en kaas

Lekker vlees waar je echt je tanden in kunt zetten. Stevig, maar mals met een randje vet dat extra smaak geeft. Dat is vlees van brandrode runderen.

door Benny Koerhuis

Brandrode runderen zijn een variant van het MRJ-veetype dat al vanaf het begin van de vorige eeuw langs Maas, Rijn en IJssel wordt gefokt. Brandroden zijn geen snelgroeiende beesten die met krachtvoer worden opgefokt tot 'speedmeat', maar vee dat zich in een natuurlijk tempo ontwikkelt en langzaam slachtrijp wordt. Dat streven van de vereniging Het Brandrode Rund leidde in 2013 tot de erkenning van dit oer-Nederlandse runderras door de internationale Slow Food Foundation. Brandrood vlees, vleeswaren en kaas zijn opgenomen in de 'Ark van de Smaak' van Slow Food, en houders van brandrode runderen werken samen in Slow Food Presidium Het Brandrode Rund. De Nederlandse 'Ark' heeft momenteel zo'n vijftig streek-eigen producten aan boord, zoals vlees van Drentse schapen en Lakenvelder koeien, en oesters uit de Waddenzee.

Een kleine greep uit die producten was onlangs te proeven op de Salone del Gusto, de grote Slow Food-beurs in vijf hallen van een vroegere Fiat-fabriek in Turijn. Kaas, ossenworst en nagelholt van brandrode runderen bleken een heuse trekpleister, ook voor Italiaanse fijnproevers. „Drie grote hallen alleen al worden gevuld door Italiaanse stands, met duizenden soorten worst, kaas, wijn, groente en fruit. De Nederlandse stands, met trouwens ook mosterd van de familie Knobben uit Haarle, vormden een straatje in een internationale hal. En er lopen allerlei bekende mensen uit de culinaire wereld. Jamie Oliver bijvoorbeeld verzorgde er ook workshops!“, blikken Ineke Herder-Holtkuile en Ellen Slingerland-Van der Bijl enthousiast terug. Deze Wijhese hobbyboerinnen, die samen

met hun echtgenoten brandrode runderen houden, stonden van 23 tot en met 27 oktober in de 'brandrode stand' op de tiende editie van de Salone. En ze raken er nog steeds niet over uitgepraat. „Er kwamen gemiddeld zo'n 40.000 bezoekers per dag, de beurs duurde elke dag van elf tot elf. In het weekend kwamen veel gezinnen van alles proeven, en op de afsluitende maandag veel scholieren. Je ziet meteen dat in Italië de eetcultuur heel anders is dan bij ons. Die jongeren ruiken eerst goed, doen dan een stukje kaas of nagelholt in de mond, kauwen er rustig op en vertellen elkaar wat ze proeven. Die beleven echt de smaak.“



■ Landschap met melkmeisje en vee, een schilderij van de Dordrechtse schilder Gilles Smak Gregoor uit begin 19e eeuw, vormt de basis van het affiche van Slow Food Presidium Het Brandrode Rund in Nederland. foto pr



■ Ineke Herder (links), Ellen Slingerland en Berrie Klein Swormink met wat vleesproducten in de wei met Berrie's brandrode runderen. Ellen toont het bord met Italiaans opschrift dat bij de stand van het 'Razza bovina brandrood' in Turijn stond. foto Ronald Hissink

Naast de twee Wijhese vriendinnen werd de stand in Turijn ook bemand door Jeroen Hoppen en zijn partner Macha uit Vorden, en Frans-Jan van Laer vanuit de Nederlandse Slow Food-organisatie. Het brandrode stamboek telt nu ruim 1500 vrouwelijke dieren, de beschikbare stieren hebben twaalf verschillende genetische lijnen in hun sperma. Voldoende variatie dus om inteelt te voorkomen. Dat is ook te danken aan de import van twee nieuwe stieren uit België, afstammelingen van de onder oudere veeboeren befaamde MRJ-stier Minas Mars. En Eric van Essen uit Uddel ontdekte onlangs nog een oud spermarietje, dat twee stierkalveren opleverde. Raszuiver nageslacht verzekerd dus. Maar met nu 1500 brandrode koeien is het niet mogelijk om wereldwijd vlees en kaas te produceren. Groot-scheepse export was ook niet het doel van de deelname aan de Salone del Gusto.

„We wilden ons graag presenteren op deze beurs, want hier komen ook veel Nederlandse chefs om kennis te maken met nieuwe producten. Vlees van onze brandrode runderen staat al op de menukaarten van restaurants in Oost-Nederland“, vertelt Berrie Klein Swormink. „Het zou mooi zijn als we dat kunnen uitbreiden. Want dit is kwaliteitsvoedsel, van nature rijk aan aroma's.“ Hij houdt brandroden op zijn biologisch rundveebedrijf bij Lettele, maar ook op natuurterreinen. Zo grazen zijn runderen al sinds 2000 op de uiterwaarden van de IJssel en op grasland rond de Douwelerkolk bij Deventer. „Ze zijn heel geschikt voor extensieve begrazing. Wat dat betreft zou het ook de kroon op ons werk zijn als straks in de uiterwaarden bij Infocentrum IJssel Den Nul geen Schotse hooglanders maar streek-eigen brandroden grazen“, zegt Ineke Herder en Ellen Slingerland.

“Brandrode runderen in de uiterwaarden van Olst en Wijhe zou de kroon op ons werk zijn

Ineke Herder en Ellen Slingerland

Donkerrode vacht met witte kol, buik en 'sokken'

Brandrode runderen hebben hun naam te danken aan hun diep donkerrode vacht. Buik, 'sokken', staartpunt en kol (deel van de kop tussen ogen en hoorns) zijn wit. Het zijn makkelijk te houden dieren met sterk beenwerk en een schofthoogte van 1,35 tot 1,45 meter. Ze zijn hard en kunnen ook 's winters buiten blijven, mits er schuilmogelijkheid is. Net als het MRJ-vee zijn het van oorsprong dubbeloelkoeien, die voor de melkproductie en het vlees worden gehouden.

Toen na de Tweede Wereldoorlog melkproductie steeds belangrijker werd, raakten andere rassen zoals Holsteïners in trek. Het brandrode rund

leek uit te sterven, slechts een handjevol liefhebbers hield ze nog. In 2001 waren er nog maar honderd brandroden over, en richtten enkele boeren de Vereniging Het Brandrode Rund op. „Die telt momenteel zo'n 140 leden“, vertelt Berrie Klein Swormink uit Lettele. „Het MRJ-ras en de brandrode variant werden vooral gehouden langs de grote rivieren en op de oostelijke en zuidelijke zandgronden. Dat patroon zie je nog terug in het ledenbestand van onze vereniging. De meeste leden wonen in Overijssel, Gelderland, Noord-Brabant en Limburg.“

www.hetbrandroderund.nl



■ Jeroen Hoppen en partner Macha uit Vorden in de stand op de Salone, met onder andere kaas van kaasboer Michiel Cassuto uit Ede. foto Ineke Herder



■ Brandrode runderen begrazen het hele jaar natuurgebieden. Vervanging van Schotse hooglanders door brandroden in de Duursche Waarden bij Infocentrum Den Nul is een grote wens. foto Eric Elbers



■ Italiaanse kinderen met een 'bamboe-arkje' met Nederlands vlaggetje, waarin brandrode kaas en nagelholt met meloen. foto Ineke Herder



■ Sil is een imposante brandrode stier, eigendom van Jack Kuypers uit Sambeek. foto Eric Elbers