

MET JE NEUS IN DE BOTER

Limousinboerderij De Meierij, Loenersloot

WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Als biologische kok hou ik van dieren, vooral steak. Maar niet zomaar elke steak en ik heb een hekel aan lage kwaliteit, intensief geteeld spul dat taai en smakeloos is, vooral als het van duizenden kilometers hiervandaan is ingevlogen. Wat ik wil is vlees dat heel sappig, mals en smaakvol is en dat de tijd en energie waard is om te kopen. Dus voor degenen die echt om dieren geven maar ook houden van een lekker stukje vlees, heb ik een klein geheim dat ik met jullie ga delen. Maar onthoud; er zijn maar weinig dingen die het echt waard zijn te hebben die je zomaar kunt halen in een mandje bij de supermarkt.

Limousinboerderij "De Meierij" zit aan het einde van de Polderweg in het kleine dorpje Loenersloot. Deze prachtige boerderij uit 1929 is het thuis van Gerrit, Willy en Hendrick Kreuger en ongeveer 80 fraaie Franse Limousin koeien.

De prachtige chocoladekleurige koeien zijn een klein vlekje aan de horizon als Patrick en ik samen met de Kreugers door het lange gras naar de koeien waden. Deze dieren zijn totaal tegengesteld aan de 'normale' zwart-witte Friese koeien, die behalve melk produceren niet in staat lijken tot iets heel speciaals. De Limousin koeien daarentegen zijn hele wilde dieren. De boer leidt ons langzaam naar een familiegroep koeien en kalfjes, die in de regel ook een stier bevat die wel meer dan 1.000 kg kan wegen. Patrick besluit slim genoeg om een telelens op zijn camera te bevestigen, zodat wij een kleine voorsprong hebben mocht de stier besluiten op ons af te rennen. Ook de vrouwtjes zien er zo alert uit alsof ze elk moment in galop op ons af kunnen komen als ze zich bedreigt zouden voelen. Zoals je op de foto's kunt zien ben ik best dichtbij gekomen. Nog niet Ernest Hemingway, maar niet slecht voor De Groene Venen...

Nadat Patrick en ik ons leven op het spel hebben gezet, zijn we opgelucht als we weer aan de juiste kant van het hek staan. Ik heb altijd trek na een dagje jagen op groot wild en dus overleggen we met Gerrit en Hendrick over de mogelijkheden. Het werkt als volgt: kijk op de website, bestel online of telefonisch. Het is ook mogelijk om een bezoek te brengen aan de boerderij, maar alleen op zaterdag tussen 10:00 en 16:00 uur. Maar verwacht niet altijd het soort vlees dat je wilt. De meeste mensen willen de haasbiefstuk, die vervolgens dus ook snel uitverkocht is. Niet omdat dit het smaakvolste stuk vlees is, maar omdat het het makkelijkst te bereiden is. Probeer anders één van de twintig andere soorten vlees en zoek even in een kookboek op hoe het het beste klaar te maken. Eén ding is zeker, je zult het beste vlees eten dat er te krijgen is. Een puur ras, antibioticavrij gecertificeerd en zo dicht mogelijk geteeld bij het wilde dier als mogelijk en allemaal zo om de hoek verkrijgbaar, nou ja, bijna dan.



Studenten recept voor hongerige sporters

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
500g rundergehakt
500g pittige runderworsten, omhulsel verwijderd
1 grote ui, gesneden
4 tenen knoflook, geperst
250ml kippenbouillon (biologisch)
5 g gesneden verse basilicum
800 g blokjes tomaten (uit blik) op smaak gebracht met knoflook, oregano en basilicum
410 g cannellini bonen, afgespoeld en uitgelekt
50 gram ongekookte penne pasta
250g verse baby spinazie, gewassen
200g geraspte kaas

Bereiding

Verwarm de olie in een grote pan op een middelmatige hitten. Voeg het gehakt, de worst en de ui toe tot het vlees licht gebruid is, blijf roeren. Voeg de knoflook toe en kook 30 seconden. Voeg de bouillon, basilicum, tomaten en bonen toe. Breng aan de kook. Bedek en kook op een laag vuur en roer af en toe. Voeg de pasta toe en kook tot de pasta gaar is. Voeg de spinazie toe en kook tot de spinazie zacht is en roer af en toe. Haal de pan van het vuur en roer de kaas erdoorheen. Serveer met extra kaas.



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch	♥♥♥♥♥
Ambachtelijk	♥♥♥♥♥
Duurzaamheid	♥♥♥♥♥
Voedingswaarde	♥♥♥♥♥

Waar te koop?



Gerrit, Willy en Hendrik Kreuger

Polderweg 6
3634 AC Loenersloot
Tel: 0294-232349 of
06-21551427
(Niet op zondag)

E-mail: info@betervlees.nl
www.betervlees.nl



Zesde druk

Begrippen voor vervening

Op 1 juni jl. verscheen alweer de zesde druk van het boek "Begrippen voor vervening". In januari dit jaar presenteerde de schrijver nog de vijfde druk, die al binnen enkele weken uitverkocht raakte.

"Begrippen voor vervening" staat vol met feiten over de geschiedenis van De Ronde Venen, met name over de land-schapontwikkeling en de turfindustrie.

Daarnaast vind je in het boek volledige begrippenlijsten over turf, namenlijsten van bekende Vinkeveeners in de veenderij en spreekwoorden en gezegden die met turf te maken hebben. De vernieuwde 6e druk bevat nieuwe feiten, een nieuwe indeling en heeft bovendien een nieuw uiterlijk gekregen. Schrijver Dick Koeleman heeft tijdens zijn werk als rondleider bij Museum De Ronde Venen de behoefte gezien aan een naslagwerk met betrekking tot de vervening. Tijdens het rondleiden kreeg hij steeds vaker vragen van bezoekers, maar ook van collega rondleiders, waarop hij het

antwoord niet direct paraat had. Steeds vaker probeerde hij antwoorden te achterhalen en zocht o.a. door de collectie, de bibliotheek en het archief van Museum De Ronde Venen. Ook zijn heel wat andere archieven en bibliotheken aangedaan. Ook oud verveners waren een bron van informatie. Dit heeft uiteindelijk geresulteerd in het boek "Begrippen voor vervening".

Het boek "Begrippen voor vervening" door Dick Koeleman is te koop bij Museum De Ronde Venen en kost €9,95.

Foto: Dick signeert zijn boek.

