



Koop samen een koe

De persoonlijke behoefte aan een goed stuk 'schoon' vlees van een dier dat een goed leven heeft gehad. Dat is het uitgangspunt van het bedrijf van Huub en Kirsten Marsman uit Haaksbergen. Sinds de start in november 2013 met hun site www.sameneenkoekopen.nl eten inmiddels eten duizenden mensen in Nederland hun vlees. Ze streven naar 10.000 tevreden klanten in 2016...

'We zijn van mening dat we met ons allen minder vlees moeten eten. Maar als je dan vlees eet, doe dat dan van een dier dat het goed heeft gehad,' legt Huub uit. Hun eigen ommekeer begon met het vlees van een door de buurman zelf opgefokt varkentje. Kirsten: 'Dat vlees was een belevens. Qua smaak en structuur. Het smaakte zo ongelooflijk anders.'

Modern jasje

Huub en Kirsten besloten de aloude traditie van het samen een koe kopen in een modern jasje te steken. 'Vroeger kocht een gemeenschap of familie samen een koe. De een kreeg de voorbout, de ander de achterbout en de pastoor en burgemeester kregen ook nog een stukje.' Ze vonden, aan de andere kant van de sloot, een goede boer annex ambachtelijke slager, met prachtige vleeskoeien die op een natuurlijke manier worden grootgebracht en bovendien op een heel diervriendelijke manier naar de slacht gaan. Met zo min mogelijk stress en dus ook niet in grote aantallen tegelijk. Verder hanteren

ze een rijperiode van twee weken en gebeurt het uitbenen op ambachtelijke wijze. De ingrediënten voor hun succes.

Van passie naar boer

Zelf komen Huub en Kirsten niet uit een boerengedzin. Huubs vader had een gecombineerde kruideniers/slagerswinkel; zijn opa was wel boer. In het negenkoppige gezin hielden de mannen allemaal van lekker koken en goed vlees.

Kirsten heeft een medische achtergrond als verpleegkundige en fysiotherapeute. Ze is vol van het onmiskenbare effect dat goede zorg voor de dieren heeft op de smaak en structuur van het vlees. Samen delen ze de passie voor goed en diervriendelijk eten.

Vanuit onder andere de Dierenbescherming wordt al langer gestuurd op t bewuster vlees eten en wordt er gewerkt met het Beter Leven Keurmerk. Kirsten: 'Natuurlijk zijn we blij met ieder stapje

dat wordt gezet waar het gaat om het bewuster omgaan met dieren en consumptie. Als je in de supermarkt een stuk vlees koopt met één of meer Beter Leven sterren, dan spreekt dat tot de verbeelding. Het suggereert echter vaak meer dan het in werkelijkheid is. Kijkend naar hoe onze koeien leven, zeggen we vaak tegen elkaar: die leven niet onder een paar sterren, maar onder een hele sterrenhemel.'

Even wachten

Vlees bestellen bij www.sameneenkoekopen.nl betekent dat je soms langer op je vlees moet wachten; doorgaans (maximaal) drie tot vier weken. De koe wordt namelijk pas geslacht als deze helemaal is verkocht én het vlees moet minimaal twee weken rijpen. Consumenten kunnen de voortgang volgen op de site waar het oornummer van de koe staat vermeld. Je kunt de koe, als je wilt, zelfs gaan bekijken in de wei. Elke koper wordt via e-mail op de hoogte gehouden van het gehele proces van de

slacht, de rijping en de (avond)bezorging. Dat de levering een aantal weken duurt, heeft dus alles te maken met de minimaal twee weken rijping: wanneer het vlees hangt te rijpen verliest het vooral veel vocht.

Huub: 'Je verliest daarmee een kwart van het gewicht. Dit komt ten goede aan de smaak.' Voor de mensen die niet kunnen wachten, bestaan er ook de 'ik wil het nu' pakketten. Die zijn duurder en soms op voorraad doordat mensen om verschillende redenen afzeggen.

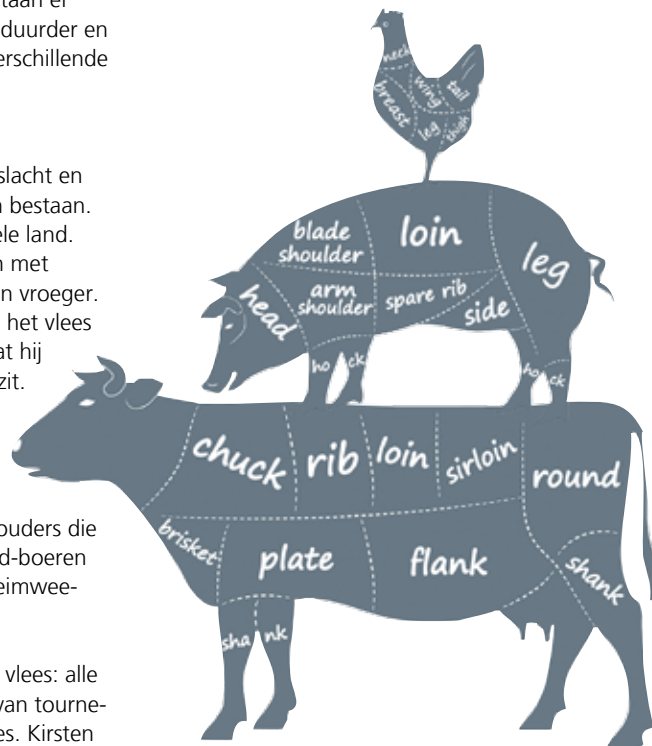
Heimweevlees

Elke week worden er een paar koeien geslacht en inmiddels kunnen de Marsmannen er van bestaan. Hun klanten wonen verspreid over het hele land. Veel van hun clientèle bestaat uit mensen met heimwee naar het vlees met de smaak van vroeger. 'Onze oudste klant is 93. Als zijn vriendin het vlees bakt, krijgt hij door de geur het gevoel dat hij weer bij zijn moeder aan de keukentafel zit. Je raakt zo aan het gevoel van mensen. Laatst lag er een schilderijtje met een happy koe in de bus,' vertelt Huub.

De klantenkring is divers: dertigplussers, ouders die een pakket voor hun kinderen kopen, oud-boeren en oud-slagers die zelf graag een stuk 'heimweevlees' eten.

De pakketten bestaan uit dertien soorten vlees: alle stukjes zitten apart verpakt. Het varieert van tournedos tot rundergehakt, maar ook stoofvlees. Kirsten

licht toe: 'Er is een categorie mensen die stoofvlees niet kennen en opzien tegen de stooftijd. Ik zeg ze dan: zet het 's avonds lekker op terwijl je soaps bekijkt..... En vaak krijgen we reacties dat ze trots zijn dat ze het zelf hebben kunnen maken en dat ze de smaak van hun moeders vlees herkennen.'



Zin in varken? Of kip?

De klanten betonen zich zeer tevreden. Uit de 500 reviews op de site rolt het gemiddelde cijfer van 9,6.... 'Dat is bijna ongeloofwaardig, maar het is echt zo,' aldus de trotse Huub en Kirsten.

Ze streven er overigens ook naar om ook voor de smallere beurs bereikbaar te zijn. Het echtpaar heeft uitgerekend dat hun rundvlees 1,91 euro per persoon per maaltijd kost. 'Voor een tournedos of een goede bal gehakt is dat geen geld. Het kan omdat we rechtstreeks van de boer leveren; de hele tussenhandel ontbreekt,' aldus Huub. Een gezin met een kleinere portemonnee eet dan misschien wel niet elke dag dit vlees maar dat is iets dat Huub en Kirsten zelf ook nastreven. 'Vier keer per week een goed stuk vlees is genoeg.' Het blijft overigens niet bij het samen kopen van een koe. Inmiddels bestieren de Marsmannen ook de sites www.sameneenvarkenkopen.nl en www.sameneenkipkopen.nl.

Kirsten: 'Dit loopt al net zo snel als de koe en is ontstaan vanuit de vraag van de klant.' Natuurlijk gaat het ook hier om varkens en kippen die genieten van ruimte, buitenlucht en een stressarm bestaan. 'Laatst moesten we nog een slacht en dus een levering afzeggen omdat de betreffende varkens niet de wagen in wilden. Om stress te voorkomen gaan we dus niet lopen duwen. We hebben het onze klanten gemeld en die juichten het alleen maar toe. Dan maar wat later naar de slacht.'

(H)eerlijk Traceerbaar Vlees

Zo van de boerderij op uw bord!

Zo werkt het



U bestelt online een deel van de koe of varken of een biologische kip, anderen doen dit ook. Zodra de koe of het varken volledig verkocht is wordt deze door onze ambachtelijke slager verwerkt tot vleespakketten en geportioneerd en vacuüm verpakt.

Middels speciaal koeltransport wordt dit pakket dan diepgekoeld bij u thuisbezorgd.

Klaar voor gebruik of voor de vriezer. Het pakket past gemakkelijk in één lade van uw vriezer.



www.sameneenkoekopen.nl



www.sameneenvarkenkopen.nl



www.sameneenkipkopen.nl

