

Vooruit met de geit

Geitenvlees, of beter: vlees van bokjes, is een bijproduct van de melkveehouderij. Geen melkgeiten zonder bokjes immers, maar wat moet je met beesten die geen melk geven? Opeten natuurlijk. Maar wie zet het op tafel?

Het is lammerentijd in geitenboerderij Hansketien. De potstal met tweehonderd melkgeiten bruist van jong leven. Vanmorgen hebben zes geiten lammetjes gekregen. De moeders staan met hun kroost keurig achter een afzettinkje.

'Zo blijven de jonkies in het begin bij hun moeder', zegt geitenhouder Peter Govers. 'Als ze door elkaar lopen, raken ze haar soms kwijt.' Als ze aan de moeder gewend zijn, mag het hek weg. Om dan te onthouden wie bij wie hoort, krijgen de moeder en het jong een 'kleurencode': een stip of een streep op het lijf.

In een hoekje bij de muur zit een moedergeit nog midden in de barensweeën. Een jonkie ligt al in het stro, de witte haren nog nat en piekerig van de geboorte. Er komt er zeker nog een, te zien aan de uitstulpende moederbuik. Maar hij wil niet. De moeder ijsbeert heen en weer, krabt rusteloos met haar hoeven in het stro.

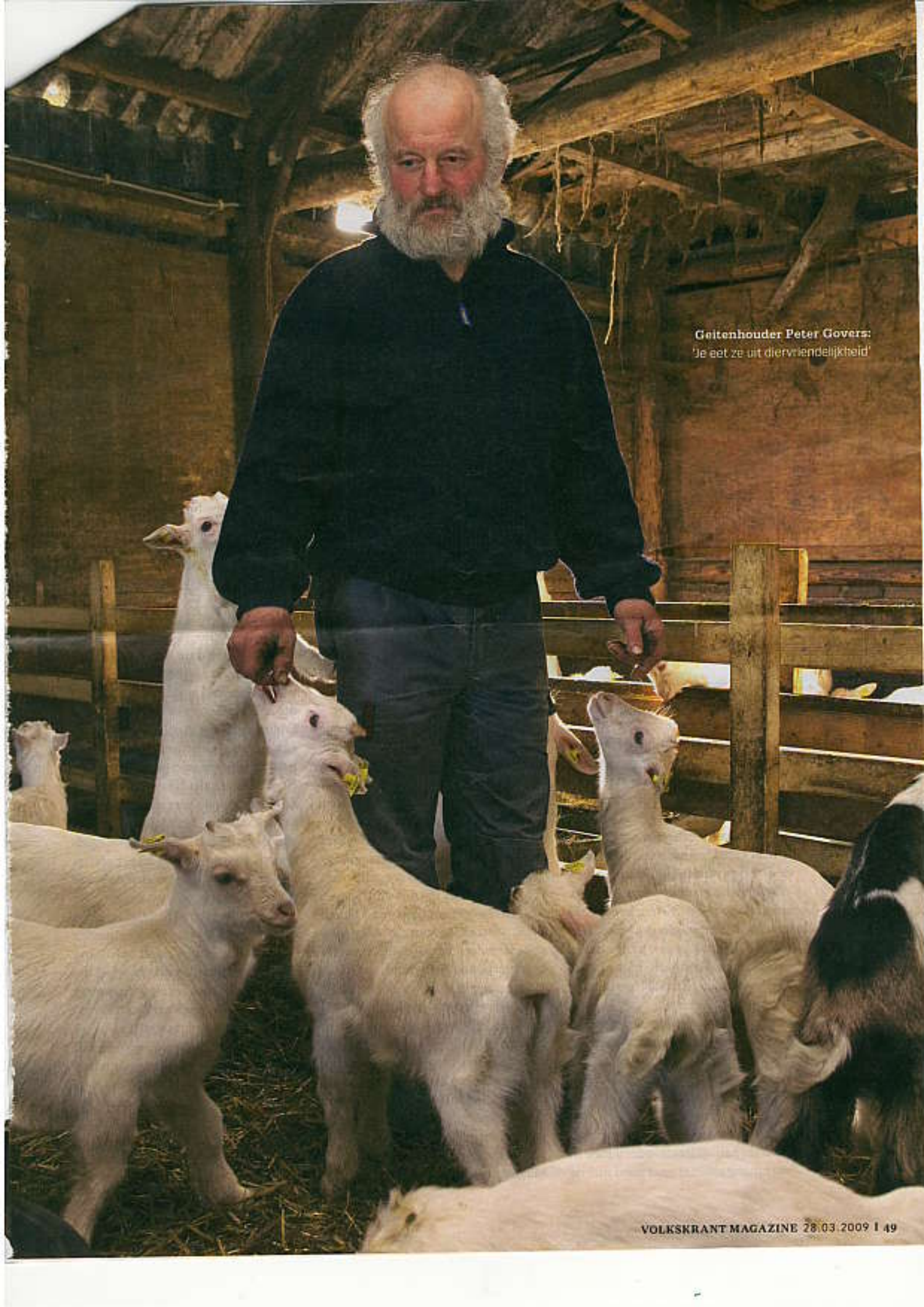
'Dat wordt niks zo', mompelt Govers. Hij doet een lange, dunne, roze handschoen om zijn rechterarm en steekt zijn hand voorzichtig in het binnenste van de geit. Een paar seconden later komt hij naar buiten met twee pootjes, gevolgd door een kopje en floep! Daar is het volgende geitenlam, ingepakt in een doorzichtig geboortevlies. De moeder begint meteen te likken. Meestal kunnen ze het zelf, zegt Govers, terwijl hij de besmeurde handschoen afdoet. 'Afen toe moet je een handje helpen.' Hij kijkt naar de buik die nog steeds aardig bol staat. 'Ik denk dat er nog wel eentje in zit.'

Govers, een boerenzoon uit Noord-Brabant, begon 28 jaar geleden met één geit onder een afdak. Inmiddels heeft hij met zijn vriendin Ina Eleveld een mooi bedrijfje opgebouwd in het Drentse Mantinge. Tweehonderd melkgeiten, een kleine kaasmakerij waar ze 'grie' maken (een rauwmelk-

se geitenfeta) en 36 hectare akker- en weiland waarop voer voor de geiten wordt verbouwd. Helemaal conform de biologisch-dynamische kringloopgedachte die Govers aanhangt.

Diervriendelijkheid hoort daar ook bij. Nu staan de geiten nog binnen, maar straks wanneer de lente komt, mogen ze naar buiten om te dollen in de wei aan de rand van het Mantinger bos; een regelrechte geitenidylle. Maar de idylle heeft een keerzijde. Bokken.

Aan de keukentafel onder een portret van geiten legt Govers uit wat er mis is. Wat de meeste mensen - ook vegetariërs, benadrukt Ina - zich niet realiseren is dat melk en vlees onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Om melk te geven moet een koe kalfjes krijgen. De vrouwelijke kalfjes kunnen melkkoe worden, maar de stiertjes hebben geen nut. Het enige wat je ermee kunt is opeten. Kalfsvlees (lees stiertjesvlees) is eigenlijk een bijproduct van de melkveehouderij.



Geitenhouder Peter Govers:
'Je eet ze uit diervriendelijkheid'

Maar er moet een structurele oplossing komen, vindt Govers. 'Al tien jaar wordt erover gepraat. Het wordt tijd dat we iets doen.' Met subsidie van het ministerie van Landbouw heeft hij het Louis Bolk Instituut onderzoek laten doen naar de afzetmogelijkheden van geitenvlees.

Ook zijn er proeverijen georganiseerd. Daaruit bleek dat bijna iedereen geitenvlees lekker vindt, maar niemand kent het. Daar is maar één oplossing voor, besloot Govers: de geit onder de mensen brengen. Hij is zijn eigen keukentafelproject begonnen met geitenvlees.

Vorig jaar heeft Govers een aantal bokken opgemes tot 'chevon', een geitenlam van vijf tot zeven maanden oud. Op die leeftijd heeft het vlees meer smaak ontwikkeld die in proeverijen gewaardeerd werd.

Hij liet ze slachten door een slager uit de buurt en verkoopt het vlees - diepgevroren en in stukken gesneden - aan huis, via de Hofwebwinkel en Haiko, een natuurvoedingswinkel in Zwolle. Op elk etiket staat een recept van een goede kok.

Dit jaar wil hij honderd chevons opmesten. De eerste dertig staan al klaar. In een aparte stal zijn de jonge bokken van de geiten gescheiden. Rechts drentelen de vrouwtjes die een toekomst hebben als melkgeit, in het midden dartelen de bokjes. Ze zijn twee weken oud.

'Hun hoorntjes beginnen net te komen. Voel maar aan de knobbeltjes op hun hoofd', zegt Govers die aaiend en knuffelend door zijn stal loopt. Hij is gek met zijn geiten. 'Het zijn zulke prachtige dieren.' Alle bokken zijn spierwit, op een gevlekte na. 'Die heeft een Nubische grootmoeder.'

De bokjes krijgen biologische koemelk, hooi en gerst te eten. Straks, als het warmer wordt, mogen ze naar buiten. En in september, als hun tijd is gekomen, brengt Govers ze zelf naar de slachterij in de buurt. 'Daarmee heb ik vrede.' En of wij ze dan alsjeblieft op willen eten, vraagt hij. Uit liefde voor de geit. —



Hier is geitenvlees te koop

Biologisch

Caulis

Haarlemmerdijk 115, Amsterdam
www.caulis.com

Hofwebwinkel

Biologische webwinkel
www.hofwebwinkel.nl

Noordermarkt Amsterdam

Geitenhouderij Wolverlei

Haiko Natuurlijk

Vechtstraat 30, Zwolle
www.haikonatuurlijk.nl

Niet-biologisch

Islam Centrum

Wolphaertsbocht 224, Rotterdam
www.slagerij-islamcentrum.nl

Slagerij Schell

West-Kruiskade 69, Rotterdam
www.slagerij-schell.nl

EL Azhar

Weimarstraat 320, Den Haag (op bestelling)

Slagerij Uskudar

Orthenstraat 318, 's Hertogenbosch

Slagerij Buzhu

Haarlemmerdijk 63, Amsterdam
(op bestelling)

Slagerij de Hoge Veluwe

Schimmelpenninckstraat 122, Apeldoorn
(op bestelling)