

Ivo en Gerrit Busscher

Unieke combinatie van boerderij en slagerij

Aan de rand van Lonneker ligt het bedrijf van de familie Busscher. Hier wonen Ivo, zijn vrouw Wendy en hun tweeling Luuk en Eline. Het bedrijf omvat een vleesveebedrijf met Blonde d'Aquitaines en een slagerij. Ivo is inmiddels de derde generatie die het familiebedrijf runt.

"Mijn opa is rond 1931 begonnen en later hebben mijn vader en zijn broer slagerij Busscher en het melkveebedrijf overgenomen," vertelt Ivo, de op één na oudste zoon van het gezin. Zijn broer wilde het bedrijf niet overnemen. "Ondertussen doe ik dit werk al meer dan dertig jaar en ik doe het nog steeds met veel plezier," zegt Ivo trots. Opa Busscher is het bedrijf begonnen met alleen melkkoeien. Het hebben van melkkoeien is echter erg arbeidsintensief in combinatie met de winkel en daarom is de overstap gemaakt naar een vleesras namelijk de Blonde d'Aquitaine.

Bedrijf

Achter de slagerij bevinden zich de ruime stallen en het weiland. Hier worden de Blondes geweid. "We richten ons op luxe vleesvee en daarom hebben we voor de Blonde d'Aquitaine gekozen. Het verschil in kwaliteit is echt goed merkbaar. De smaak is veel beter, de verhouding vlees-vet is goed, het vlees is malser en bevat minder vet. Uiteindelijk wint de kwaliteit het altijd," vertelt Ivo enthousiast.

De veestapel bestaat op dit moment uit 73 Blonde d'Aquitaine dieren. Waarvan 23 moederdieren. De stiertjes worden allemaal aangehouden en uiteindelijk gemest voor de eigen slagerij. Ze blijven de eerste zeven maanden bij de moeder zowel in de stal als in de wei. Hierna worden ze gemest en op een leeftijd van 20 tot 25 maanden geslacht. Ook het vrouwelijk vee belandt uiteindelijk in de slagerij. De leeftijd van de geslachte koeien ligt tussen de drie en acht jaar.

De vader van Ivo, Gerrit is nog altijd fanatiek betrokken bij de werkzaamheden op het bedrijf. Gerrit Busscher verzorgt indien mogelijk nog altijd het vee. Vroeg in de morgen en s'avonds het voeren en ook in de winterdag helpt Gerrit ondanks zijn leeftijd van 79 jaar nog altijd fanatiek mee. Hierdoor heeft Ivo meer tijd voor de winkel. Het hoofdkomen van de familie Busscher komt merendeel uit de slagerij en winkel waar ze in hoofdzaak Blonde d'Aquitaine vlees verkopen. De zaak loopt zo goed dat Ivo meerdere personeelsleden in dienst heeft. Er is een grote klantenkring uit de omliggende dorpen en steden. Zij komen hier wekelijks aan de zaak inkopen doen om te kunnen genieten van het kwaliteitsvlees.

Fokkerij

Ivo houdt wel terdege rekening met de fokkerij, hij wil alleen maar dieren houden met een honderd procent goed karakter.



"Voor de slagerij is het ook belangrijk dat ik naar de lengte, bespiering en inhoud kijk. Belangrijk is dan ook het stiergebruik op de koeien." Op dit moment wordt Jupiter ingezet bij de koeien. Deze zoon van Farceur is in Frankrijk gefokt en aangekocht van de familie Betting in Emmen. De



Gerrit en Ivo Busscher in de nieuwe stal

moeder van Jupiter is Elite een kleindochter van Leo. De origine van Jupiter is uit de fokkerij van Cransac in Frankrijk. Hiervoor gebruikte Ivo twee stieren o.a. Hutin van de Bosch gefokt door Willy Pierik. Vader van Hutin is de Franse stier Cadeau v.Tilbury die destijds werd ingeschreven met AV88. Moeder van Hutin is Danique van de Bosch AV83, een dochter van Maestro. Voor de vaarzen en koeien gebruikt Ivo de stier Echevin AV83 v.Amiral AV88, v.v.Ugo gefokt door Henk Stegeman. De moeder van Echevin is Unicette-je AV86, een dochter van Olivier.

Voeding en huisvesting

Het bedrijf omvat totaal 17ha waarvan 4½ha mais en 12½ha grasland. De jonge stieren blijven na het spenen op ongeveer zeven maanden binnen en krijgen mais, kuilvoer, soja en brokken. De koeien en kalveren, pinken en vaarzen lopen in de zomerdag in de wei en hebben voldoende gras en worden bijgevoerd met mais. In de winterdag staan ze in de nieuw gebouwde stal en krijgen de dieren kuilvoer en voldoende mineralen gevoerd.

Ivo is ook bijzonder trots op de nieuwe stal die in december 2017 gereed kwam. Hierin is plaats voor 60 stuks vee. Het vee heeft veel ruimte in de strosstal. In de oude stal kunnen ongeveer 40 stuks vee staan en de stieren van ruim een jaar worden hier ook in afgemest.

Stamboek

Zowel Ivo als zijn vader Gerrit zijn bijna altijd aanwezig op de BAC veiling. Ook is het tweetal vaak op de keuringen in Enter of de nationale keuringen in Mariënheem of Zwolle. Op een



Op dit moment wordt Jupiter ingezet bij de koeien



In de winkel wordt het vlees in de gewenste grootte voor de klant gesneden

keuring kan men de goede eigenschappen van zowel de stieren als vrouwelijk vee bewonderen. "En natuurlijk doen we hier ons voordeel ook mee. Hier kan je ook de verschillende bloedlijnen bekijken en voor ons is het belangrijk om vooral de goede eigenschappen proberen over te nemen," zegt Gerrit. Ivo is ook van plan om mee te doen aan de bedrijfsinspectie. "Je kunt er je voordeel mee doen, laat Ivo weten. Niet alleen kijken naar het fokken van Blondes maar ook lineair kijken wat de beste eigenschappen zijn voor het afmesten van het vee."

Slagerij en winkel

De Blonde d'Aquitaine koeien, stieren en eventueel het jongvee worden elders geslacht. Het karkas komt weer terug naar de slagerij aan de Landweerweg waar het karkas verder wordt verwerkt. Het is belangrijk om grote koeien te slachten, want dan heb je meer rendement. Belangrijk aan het vlees is, dat de vleesdraad heel fijn is. Bij grote grove koeien is de structuur van het vlees soms minder fijn en daarom is de juiste verwerking belangrijk.

Het uitbenen van vlees gebeurt zorgvuldig en wordt na de verwerking in vacuüm verpakt. "Vlees in vacuüm wordt ook iets zachter en malser en is tevens langer houdbaar," zegt Ivo. Wanneer er in de winkel nieuw vlees nodig is dan wordt er een vacuüm verpakt stuk aangebroken en in de gewenste grootte voor de klant gesneden. "Het is belangrijk dat dit ter plekke gebeurt, want de klant is natuurlijk koning."

In de zomerdag verzorgt Ivo veel personeel- en familiefeesten en uiteraard levert hij vlees aan de klanten tijdens het barbecue seizoen. "Bijna al het vlees is van de Blonde d'Aquitaine." Ongeveer 90 % van de worstsoorten wordt ook in de slagerij gemaakt.

Vooral de droge worst wordt veel verkocht. In de winterdag worden in de winkel typisch Twentse producten, namelijk baklever en bakbloedworst, verkocht.

Toekomst

Busscher is tevreden hoe het nu gaat maar de volgende stap is het zich willen verbeteren in het fokken van de Blonde d'Aquitaines. Maar de hoofdzaak van het inkomen is toch de eigen winkel.

www.slagerijbusscher.nl