



Daarnaast verbouwt onze boer wat granen waarmee hij zijn schapen 's winters kan bijvoederen. U ziet schapen wel eens lopen met een rood, blauw of ander kleurtje, hier zien we hoe dat precies zit. De rammen hebben een kleurtuig aan. Als ze een ooi bespringen, krijgt deze een gekleurde vlek. Aan de kleur kan de boer precies zien op welke dag een ooi gaat bevallen. Tegen de tijd dat het zover is, worden alle oaien met dezelfde kleurcode bij elkaar gezet. Zodoende kan de boer de bevallingen beter in de gaten houden. Negentig procent bevalt vlotjes, bij tien procent is extra aandacht nodig.

Drie, zeven, negen maanden

U begrijpt dat een herder onderweg heel veel tijd heeft om te filosoferen en na te denken, de hond doet het meeste werk. Onder een boom gezeten, grassprietje in de mond, zat Hans op zeker moment te filosoferen. Waarom lust iedereen graag lamsvlees en komen de geslachte oaien op twijfelachtige plaatsen terecht, v^{er} weg van de gastronomie? Omdat schaaap niet te vreten is, zult u zeggen. Maar dat geldt ook voor een aardappel, filosofeerde Hans. Vandaar dat je die knol schilt, in reepjes snijdt en frituurt. Plotseling is het een lekkernij geworden. Zou dat met schaaap niet kunnen? De vraag liet hem niet los, Hans ging op onderzoek uit. Na vallen en opstaan, vond hij een briljante oplossing. Om die te zien, verplaatsen we ons naar Eindhoven, naar de vleesrokerij en -zouterij van Ad Reinders. Het puur ambachtelijke bedrijfje dat al sinds 1870 bestaat, specialiseert zich in bijzondere vleesveredeling op de ouderwetse manier. Ad, die overigens ook voor het ontbijtspek en de gedroogde hammen van Livar instaat, is een rasechte gastronomische freak en zag het schapenvlees als uitdaging. Hij ging met het vlees aan de slag en met veel geduld kwam er veel resultaat.

De delen die Ad van het schaaap verwerkt, zijn de hammen en de coppa (nekken ofwel procureur). Deze laatste is trouwens moeilijk te verwerken, een schaaap heeft nu eenmaal een heel andere anatomie dan een varken. Voor één coppa gebruikt hij vijf nekken. We concentreren ons even op de hammen die op het moment van ons bezoek in volle productie zijn. Bij binnenkomst worden de hammen schoongesneden en samen met 4% zout en 1,2% suiker (glucose en dextrose) in de tumbler tot 70% gevacumeerd zodat de toevoegingen optimaal in het vlees terecht komen. Vervolgens is er een spel waarbij de vacuümwaarde gedurende 3 uur omlaag

Een schaaasherder heeft onderweg veel tijd om na te denken, zie hier het resultaat.

HERDERHAM

Toen Hans Wolters de boerderij Bolvennerhof van zijn schoonouders overnam, was het bedrijf gespecialiseerd in varkens en stieren mesten. Om daarin te overleven, moest veel worden geïnvesteerd en dat wilde Hans niet. Hij had er geen zin in om een manager-met-bankschulden te worden. Hans stapte over op de kleinschaligheid en schafte een kleine schaapskudde aan. Dat ligt ook in de lijn van zijn andere

activiteit, bij hem werken 11 geestelijk gehandicapten waarvoor schapen en lammetjes een mooie therapie zijn. Momenteel heeft Hans zo'n 300 schapen waarmee hij natuurgebieden begraast. Het zijn kruislingen tussen het Kempens heideschaaap en de Suffolk. Aan huis zijn er nog 30 hectares aan weides waar de schapen regelmatig naartoe worden gebracht om het natuurgebied in evenwicht te laten.



en omhoog gaat. Dan gaan de hammen voor een maand de koeling in om op kleur te komen, vervolgens worden ze gedroogd. Voor de hammen zonder been is dat 3 maanden, de beenhammen drogen maar liefst 7 tot 9 maanden. Bravo Ad, jij en je vijf mensen leveren prachtig werk.

Sjraar en Juupke

We stappen weer in de auto, ditmaal om richting de Grootte Heide bij Venlo te

gaan. Het voormalige Duitse oorlogsvliegveld is daar omgetoverd tot een zeldzaam natuurgebied. Onderweg legt Hans uit dat hij steeds meer herders weet te overtuigen van waar hij mee bezig is. Op dit moment zijn er al vier herders aangesloten bij zijn "herderham", anderen staan klaar om te volgen. Hans stelt zijn voorwaarden aan de deelname. Zo mogen alleen schapen worden gebruikt die van natuurgebieden afkomstig zijn. We gaan nu één

van de deelnemers ontmoeten, Sjraar van Beek. Deze bioloog is de baas van De Wassum Landschapsbeheer. Hij heeft tien kuddes van in totaal 2.500 schapen rondlopen in Limburg, Gelderland en Utrecht. Zoals zijn bedrijfsnaam al aangeeft, concentreert hij zich op het beheer van natuurgebieden. De kudde op de heide volgend, praat Sjraar honderduit. Vroeger was er nog een miljoen hectares aan heide in Nederland, daar is geen 4% meer





van over. Heide komt uitsluitend voor op onaangeroerde grond. Eenmaal omgeploegd zal er nooit meer heide groeien. Dat komt door de podzol, de specifieke bodemopbouw. Het meeste wat hier groeit, is struikheide, ook wel bezemheide genoemd. Maar ook is dit het meest noordelijke heidegebied waar je rode dopheide aantreft. De schapen knabbelen alleen de groene topjes van de plant en bovendien eten ze alle jongere andere planten en voorkomen daarmee dat er bomen gaan groeien. De herder en zijn hond Juupke lopen dagelijks 5 tot 7 uur met de kudde rond, het is voor de dieren hard werken om voldoende voeding binnen te krijgen. Ze worden niet bijgevoerd, 's ochtends gaan ze weer hongerig aan het werk. Het is volgens de herder de beste manier om de schapen

in optimale conditie te houden. Het herderham project vindt hij een fantastisch initiatief. Sinds Sjraar zich erbij aansloot, mogen de oudere slachtdieren nog enkele maandjes genieten zonder dat ze de werkende kudde hoeven te volgen. Zo zetten ze nog 5 tot 10 kilo aan.

Een verhaal

Terug naar de herderham. Uitsluitend van schapen uit de natuur, met oeverloos geduld bewerkt door de beste ambachtsman, u begrijpt dat er een topproduct is ontstaan. Toen wij de ham voor het eerst proefden, gingen we helemaal uit ons dak. Enorm, die mooie, subtiële, eigenzinnige smaak, perfect voor de topgastronomie. Eigenlijk wel logisch, want de natuurgebieden vormen één grote krui-

dentuin, in de ham komt dat immense pallet naar voren. Inmiddels heeft Hans Wolters heel wat stappen gezet. De verpakking staat op punt, de internetsite is in de lucht en Herderham is al verkrijgbaar bij de betere horecagroothandel. De laatste stap die Hans zette, overtuigt ons nóg meer. Op elke verpakking ziet u een UBN code. Met die code kunt u op de internetsite ontdekken van welke kudde uw ham afkomstig is en in welk gebied het schaap graasde. En dat is wat een gastronomisch product naast smaak en eerlijkheid nodig heeft: een verhaal.

www.herderham.com
www.vleesrokerij.nl
www.wassum.nl

