

boerin: Wendy Louter-Vlaar • **leeftijd:** 38 • **partner:** Klaas Vlaar (45) • **kinderen:** Jesper (7) en Roos (5) • **boerderij:** 250 wagyu's en 100 holsteinkoeien met bijbehorend jongvee • **woonplaats:** Benningbroek

'Boerin worden?

Die ambitie heb ik nooit gehad'

Lange nagels, hoge hakken. Zo'n type was Wendy Louter toen ze dertien jaar geleden Klaas Vlaar ontmoette. 'Wat komt zo'n dametje hier in hemelsnaam doen?', vroeg haar schoonvader zich hoofdschuddend af. Dat 'dameetje' is tegenwoordig fulltime boerin. De jurkjes en de naaldhakken blijven vaker in de kast dan vroeger en Wendy staat elke dag in de melkput. En ze knopt hard om het eigen vleesmerk Wagyu van Het Koeienhuis op de kaart te zetten. 'Ik ben boerin, al noem ik mezelf niet zo. Nog niet in ieder geval.'

TEKST INGE VAN DRIE

 **FILM**

Nieuwsgierig naar de wagyu's?
Bekijk de video op www.veeteeltvlees.nl

Gehaast komt ze precies op tijd voor het interview de woonkeuken van de Noord-Hollandse stolpboerderij binnenvallen. ‘Ik kom net terug van de slagerij’, verontschuldigt Wendy Louter-Vlaar zich. ‘We verwerken samen met een slager ons eigen vlees. Dinsdag is het vlees gesneden, vandaag heb ik het vlees verpakt en gestickerd.’

Wagyuvlees welteverstaan. ‘Van Het Koeienhuis’, voegt Wendy er snel aan toe. Samen met haar man Klaas is ze eigenaar van Het Koeienhuis, een boerderij met niet alleen 100 melkkoeien, maar ook – van klein tot groot – 250 dieren van het donkerbruine, Japanse vleesras wagyu. ‘Wij hebben de grootste wagyu-boerderij van Nederland’, zegt Wendy trots.

Eerste afspraakje

De Noord-Hollandse ondernemster voelt zich inmiddels als een vis in het water op de boerderij. Dat is niet altijd zo geweest, bekent ze. ‘Ik heb nooit de ambitie gehad om boerin te worden. We hadden zelfs geen huisdieren thuis. Al hadden mijn ouders wel een eigen bedrijf. Ze verkochten veebenodigheden en waren zeven dagen in de week in touw.’ Wendy ging haar eigen weg. Ze deed een mbo-opleiding mode en kleding, volgde een hbo-opleiding marketingmanagement en ging aan de slag als filiaalmanager van een aantal kledingzaken. Daarna was ze intercedent voor een uitzendbureau totdat de DSB Bank haar benaderde om de werving en selectie te gaan doen.

Ze was net bij DSB begonnen, was druk aan het klussen in haar eigen huisje, kortom: ze had haar leven op de rit. En toen, 26 jaar oud, ontmoette ze Klaas. ‘Op ons eerste afspraakje was hij te laat. Nu weet ik wat er allemaal op een boerderij moet gebeuren, maar toen? Ik had geen flauw idee.’

Desondanks mondde dat eerste afspraakje uit in een relatie. Niet iedereen was ervan overtuigd dat die een lang leven beschoren zou zijn. “Ze heeft lange nagels, ze doet aan ballet en ze draagt altijd hoge hakken”, zo introduceerde Klaas mij bij zijn vader. Die zei hoofdschuddend: “Wat komt zo’n dametje hier in hemelsnaam doen?”

Ontslaggereprekken

Maar de relatie hield stand. Langzaam groeide Wendy in het leven op de boerderij. ‘In het begin hielp ik Klaas in het weekend wel eens met koeien melken. Dat vond ik gezellig, maar ik zag mezelf echt niet als boerin. Je hebt van die vrouwen in Boer zoekt vrouw die als ze één voet op de boerderij hebben gezet, uitroepen: “Dit is mijn leven.” Dat herken ik niet.’

Ze hield haar baan bij DSB, werd daar zelfs officemanager van de afdeling training en opleiding, waar ze verantwoordelijk was voor het opleiden en scholen van de 2000 medewerkers van DSB. ‘Dat was een topbaan. Het was heel afwisselend en ik moest veel ballen in de lucht houden. De verantwoordelijkheid was ook leuk en ik leerde veel mensen kennen.’

Na het faillissement van de DSB Bank kon Wendy al snel aan de slag bij een bouwbedrijf. Maar na drie jaar werken kwam

‘Ik was bang dat het ons huwelijk zou kosten als ik thuis zou werken’

de crisis in de bouw. Er volgden al snel ontslagen. ‘Ik heb met vijftig mensen ontslaggesprekken gevoerd. Dat waren soms boze en verdrietige gesprekken, mensen hadden er vaak al hun hele leven gewerkt. Bij die eerste gesprekken had ik nog een knoop in mijn maag en natuurlijk kostte het ook veel tijd en energie, maar toch heb ik het ook als leuk ervaren. De nazorg, alles zo goed mogelijk regelen voor ontslagen medewerkers, ze helpen met het opzetten van een cv en het schrijven van sollicitatiebrieven, dat gaf een goed gevoel.’

‘Yes Wendy, dit is onze kans’

Uiteindelijk moest ze ruim drie jaar geleden ook zichzelf ontslaan. Dat bleek een kantelpunt. ‘Klaas sprong een gat in de lucht. “Yes Wendy, dit is onze kans”, zei hij.’ Want inmiddels was Wendy naast haar baan ook begonnen met het opzetten van vleesverkoop aan huis. ‘Een eigen winkel was eigenlijk nooit de bedoeling. We huurden een groothandel in voor de verkoop van het vlees. Maar zo konden we onze manier van werken en de passie van Klaas voor de dieren niet overbrengen. Met een eigen winkel konden we dat beter sturen.’ Wendy zorgde al voor een website, maakte foto’s en schreef teksten. ‘Maar naast mijn baan was dat eigenlijk te veel. Want als je een baan hebt waar je voor betaald wordt, dan vind ik dat je er ook honderd procent voor moet gaan.’ Zelf moest ze wennen aan het idee om volledig thuis aan de slag te gaan. ‘Het was een innerlijk gevecht. Ik wilde ook graag iets voor mezelf. Bovendien was ik bang dat het ons huwelijk zou kosten als ik thuis zou gaan werken. We weten allebei goed wat we willen en hoe dat moet. Ik was bang dat dat zou botsen.’

Gourmetten met wagyu vlees

Toch besloot Wendy ervoor te gaan. En inmiddels heeft ze haar draai gevonden op de boerderij. Haar werkervaring en opleiding komen goed van pas, bijvoorbeeld bij het vermarkten van het vlees. Al moest ze haar manier van werken soms ook aanpassen. ‘Ik ben van de doelstellingen en die zo concreet en meetbaar mogelijk maken. Dus ik ging aan de keukentafel zitten, pakte een vel papier, begon met brainstormen en schreef op wat ik wilde bereiken. Daar heeft Klaas enorm om gelachen. Op een boerderij ga je gewoon aan het werk. Met de wagyu’s is hij zo ook ooit begonnen. Zo van: “We zien wel waar het schip strandt.” Maar we werken nu wel meer met doelstellingen, dat geeft focus.’





‘We doen het echt met z’n tweeën, maar we hebben wel onze eigen dingen’

slachten. Wagyu’s zijn vatbaar voor stress en dat zie je meteen in de kwaliteit van het vlees terug. We zorgen daarom goed voor de dieren, we hebben sommige kalfjes hier in de badkuip gehad en met de papfles grootgebracht. Dan wil je niet dat zo’n rit naar het slachthuis de boel verpest.’ De eerste wagyu op het bedrijf, die naar de Japanse naam Ushi luistert, is inmiddels dertien jaar oud en loopt nog steeds op het bedrijf. ‘Ushi heeft ons zoveel gegeven; we houden haar zo lang mogelijk. Ze heeft afgelopen jaar gewoon weer gekalfd.’

De wagyu’s verblijven ’s winters in een grotendeels zelfgebouwde serrestal. In de stal, die de naam De Koeientuin kreeg, prijken ook verschillende hoogstamfruitbomen. ‘Zo hebben we toch nog een stukje West-Friesland bij onze Japanse koeien’, grapt Wendy. In mei gaan de wagyu’s naar buiten om vervolgens een half jaar in de wei te blijven lopen. ‘Ze lopen op een paar kilometer van de boerderij. We gaan er drie keer per dag naartoe om te kijken of het goed gaat en of er bijvoorbeeld nog een gekalfd heeft. Als ik daar loop als de zon net opkomt en de dauwdruppels nog glimmen op het gras, dan geeft me dat echt een geluksgevoel.’

Knokken voor naamsbekendheid

Bang om de handen uit de mouwen te steken is Wendy niet. Vooral ’s ochtends is het rennen en vliegen. ‘Ik zet de broodjes en het drinken voor de kinderen klaar en leg hun kleren neer. Dan ga ik naar de stal om de kalfjes te voeren, boxen schoon te maken en het voer aan te vegen. Daarna start ik met melken. Klaas lost me dan halverwege af, zodat ik naar binnen kan om de kinderen naar school te brengen.’ Het koeien melken zorgt voor een vaste structuur in de dagen, daartussendoor pakt Wendy op wat moet gebeuren. ‘Dat kan de administratie zijn, het schrijven van de nieuwsbrief of het klaarmaken en versturen van bestellingen. Maar ik ben ook regelmatig in de slagerij om samen met de slager ons vlees te verwerken en met de hand onze eigen wagyu-burgers en tartaar te maken. Een balletje maken, wegen en platstampen; dat kan ik inmiddels wel dromen.’ Het eigen vlees verwerken, koeien melken, geen eigen baan meer. Het leven van Wendy ziet er compleet anders uit dan op het moment dat ze Klaas leerde kennen. ‘Als hij me toen had gevraagd dit allemaal te doen, dan had ik ervan afgezien. “Dat is niets voor mij”, had ik dan gedacht. Maar het is gewoon geleidelijk gegroeid. Ik ben boerin, al noem ik mezelf niet zo. Nog niet in ieder geval.’

De jurkjes en hoge hakken blijven vaker in de kast dan

vroeger, maar rouwig is Wendy niet om de wending die haar leven heeft genomen. ‘Ik vind het leuk om meer te weten van de boerderij en mijn eigen stempel erop te kunnen drukken. Ik ben er best trots op dat we nu meer naamsbekendheid hebben.’

Daar heeft ze hard voor geknokt. ‘Want we hebben best moeilijke jaren gehad. Toen we net een beetje op stoom waren, kwam de crisis. “Nu maar even niet”, zeiden onze klanten. Want wagyu-vlees is kostbaar.’

Zo begon ze met rondleidingen op het bedrijf, bedacht ze arrangementen zoals het wagyu-en-wijn-arrangement en stond ze op markten en fairs om het vlees te promoten. Dat laatste was hard werken, vertelt Wendy. ‘Melken, kinderen op bed, de bus inpakken en bakken vol champignons snijden voor bij de wagyuburgers. En dan de volgende ochtend eerst melken, kinderen naar de oppas, om half tien op de markt zijn, vlees verkopen en broodjes wagyuburger bakken. En ’s avonds als je thuis komt eerst weer melken en dan nog opruimen. Dat was echt heel veel werk.’

Vlees voor topkok Ron Blaauw

Voor hun naamsbekendheid hielp het dat Klaas en Wendy sinds vier jaar vlees leveren aan het restaurant van topkok Ron Blaauw. En vanaf 1 april prijkt ‘Wagyu van Het Koeienhuis’ op de menukaart van het chique College Hotel in Amsterdam. Bij de feestelijke heropening van dat hotel op 14 februari mocht Klaas in gala voor 400 man zijn verhaal vertellen. ‘Dat vond ik voor Klaas zo leuk. Het is mooi om te zien dat hij op deze manier erkenning krijgt voor zijn ideeën en keuzes. Ons vlees ligt dan wel bij de luxere restaurants, maar daar zie je zelf niet zoveel van. Om het plat te zeggen: wij staan gewoon elke dag met de laarzen in de stront.’ Nee, hun huwelijk heeft geen krasjes opgelopen door het besluit om fulltime thuis aan de slag te gaan. ‘We doen het echt met z’n tweeën, maar hebben wel onze eigen dingen. Klaas heeft het totaaloverzicht en is vooral met de dieren bezig. Hij weet vakinhoudelijk het meest. Ik bemoei me vooral met de verkoop en de marketing en sta op zaterdag in onze eigen winkel.’

Natuurlijk kent het besluit om fulltime thuis aan de slag te gaan als boerin ook schaduwkanten. ‘Je hebt thuis niet meer een eigen verhaal te vertellen. En je moet alles uit jezelf halen. Als je een baan hebt, is het soms ook gewoon prettig dat een ander je een bepaalde uitdaging oplegt of verantwoordelijkheid geeft.’ Soms mist Wendy ook collega’s. ‘Ik vind het gewoon leuk om met mensen bezig te zijn. Gelukkig heb ik nu mijn klanten met wie ik een band probeer op te bouwen. En ook de mensen in de slagerij voelen een beetje als collega’s.’

Haar vriendinnen zeggen wel eens: ‘Wen, gááf zo’n boerderij.’ Dan reageert Wendy nuchter: ‘Weet je wel hoeveel werk het is om alles schoon te houden en te zorgen dat het erf er netjes uitziet?’ Maar ze geniet er zeker van, besluit ze. ‘Ik ben graag bezig. Ik ben een doener, geen stilzitter. En als de kinderen buiten op de skelter rondrijden of hun vriendjes de boerderij laten zien, dan vind ik dat prachtig om te zien.’

De eerste kalfjes werden geboren toen Klaas en Wendy net samen waren. Want het idee om wagyu’s te houden komt van Klaas, benadrukt Wendy. ‘Wij zijn de derde generatie op deze boerderij. De opa van Klaas had koeien en varkens, zijn vader had koeien en schapen. Maar Klaas wilde zich onderscheiden, niet opgaan in de massa. Hij koos daarom voor wagyu’s.’

Ze kent de indianenverhalen die de ronde doen over het Japanse koeienras. Maar een dagelijkse massage, bier in het rantsoen en klassieke muziek? Voor de koeien in Benningbroek is dat er niet bij. ‘Dat masseren deden ze vroeger in Japan misschien wel, maar toen hadden ze maar een paar koeien. Daar gaan we met onze 250 dieren niet aan beginnen, al hangen er wel koeienborstels in de stal. Maar we zeggen altijd: masseurs die zich willen uitleven, zijn van harte welkom.’

Heel lang waren Klaas en Wendy bezig om zich op het gebied van smaak te onderscheiden. Ze zochten contact met een Belgische vleesspecialist die hen hielp met het samenstellen van het juiste rantsoen. ‘Dat was een proces van jaren. Steeds

maar weer proberen en proeven. Maar uiteindelijk is het wel gelukt.’ Wagyu-vlees is romiger van smaak, vindt Wendy. ‘Dat komt doordat het vlees dooraderd is met vet. Er zit veel smaak aan, sausjes en marinades zijn helemaal niet nodig.’

Staat er in huize Vlaar elke avond wagyu-vlees op het menu? Wendy schudt haar hoofd. ‘We houden het bij één of twee keer in de week. Voor elke dag is het vlees te kostbaar. De kinderen hoeven dat ook niet allemaal, die hebben het liefst een burger of rookworst. En om eerlijk te zijn hebben we ook vaak haast aan tafel... Maar als we uitgebreid gaan gourmetsen, doen we dat natuurlijk wel met wagyu-vlees. Heerlijk is dat!’

Oudste koe Ushi

Natuurlijk doen ze er alles aan om een zo goed mogelijke kwaliteit vlees af te leveren. Zo laten ze slachtrijpe dieren al wennen aan het transport door ze een keer te vervoeren in een veewagen. ‘We proberen de dieren stressvrij te laten