



Rundvlees

in de hoofdrol bij
Hoeveslagerij Burggraeve

KURT EN ANNELIES, MODERNE BEZIELERS VAN HOEVESLAGERIJ BURGGRAEVE IN RAMSKAPELLE

Ooit was Hoeveslagerij Burggraeve wat men zich daar gewoonlijk ook bij voorstelt: niet veel meer dan een koeltoog in een garage. Vandaag is Hoeveslagerij Burggraeve ruim 12 meter topkwaliteit: rundvlees van eigen kweek, eigen bereidingen, varkensvlees en gevogelte van kwekers uit de buurt en meer. Dit is een heerlijk voorbeeld van wat in de korte keten – de directe verkoop van lokaal geteelde producten van land- en tuinbouwers – mogelijk is. Maar om dat te bereiken moet er een plan zijn. En dat plan hebben Kurt en Annelies Burggraeve-Dhondt.

Kurt, een man met een businessplan

Kurt Burggraeve is het voorbeeld van een moderne boer. De boerenstiel kon hij thuis leren, hij is de vierde generatie op deze hoeve. Maar dat was niet genoeg. Kurt volgde na de landbouwschool nog een opleiding tot slager. Want Kurt had een plan: de prijs van rundvlees was te laag voor de kwaliteit die hij beoogde. Op die kwaliteit wilde Kurt geen toegevingen doen, dus lag de oplossing erin het vlees van zijn runderen rechtstreeks aan de consument te

verkopen. Dat was het begin van de hoeveslagerij.

Een droomkoppel in een droomzaak

En toen kwam cupido. Kurt kende de familie Dhondt wel - zij zijn landbouwers uit de streek -, maar dat ze ondertussen grote kinderen hadden, daar kwam Kurt pas achter toen hij Annelies Dhondt leerde kennen eind jaren 90. Annelies volgde een opleiding aan hotelschool Spermalie en ze was vast van plan daar ook iets mee te doen. Kurts plan en

Annelies' plan vulden elkaar wonderwel aan en de liefde deed de rest. In 2001 zijn ze getrouwd. In 2002 deed de hoeveslagerij de deur – lees: de garagepoort - open. In 2008 is de kleine winkel dan volledig overbouwd, in de stijl van de hoeve, tot de winkel die we vandaag zien. In die winkel ligt geen stuk vlees dat niet door Kurts handen is gegaan en in de bereidingen kan Annelies haar culinaire vakmanschap kwijt. Dit is wat in het Engels heet: a match made in heaven.

Rundvlees matuur, vast en vol smaak

Maar de echte hoofdrol van de Hoeveslagerij is weggelegd voor de runderen. Tweehonderd à tweehonderdvijftig dieren staan hier gestald of in de wei. Hun welzijn is Kurts dagelijkse zorg. Kurt: "Het dierenwelzijn heeft direct invloed op de kwaliteit van het vlees.



Foto's van voor corona

Een dier moet niet alleen gezond zijn, het moet ook goed in zijn vel zitten, vanaf de geboorte tot de slacht. Daarom rijd ik elke maandag zelf naar het slachthuis, omdat ik weet dat ik bij de dieren voor rust kan zorgen. Als ik dat een uitzonderlijke keer niet zelf kan doen, zien Annelies en ik dat aan het vlees. Het zijn details, maar het zijn de details die tellen."

In de hoeslagerij van Kurt en Annelies wordt alleen vlees van de eigen vrouwelijke dieren verkocht. Vóór de slacht laten ze de dieren twee à drie keer kalveren, met een periode van rust ertussen. Dat betekent dat de dieren zo'n 4 à 5 jaar oud zijn voor ze worden geslacht.

Annelies Dhondt: "Een côte à l'os of een chateaubriand van een vrouwelijk dier van die leeftijd, dat is het lekkerste wat er is. Dat vlees is matuur, vast, met een volle smaak."

De link met Franson: maatwerk, innovatie, duurzaamheid én geschiedenis

De smaak van het vlees is natuurlijk ook afhankelijk van wat het dier eet. De basis komt van de eigen akkerbouw. De stalmest wordt gebruikt om de landbouwgronden vruchtbaar te houden. De mais en de perspulp van de suikerbieten gaan in het ruwvoer. Dat ruwvoer wordt volgens het bekende concept van Franson eerst geanalyseerd en dan aangevuld tot een krachtig jongveevoer. Gerst, maïs en spelt zijn dan weer de vaste ingrediënten van de kalvervlokken die Franson levert.

Frederik Pillen, vertegenwoordiger voeders Franson: "De keuze voor Franson is in lijn met de strategie van de Burggraevehoeve en van Kurt en Annelies' ambitie: inzetten op

duurzaamheid, maatwerk en innovatie. Daarin vinden we elkaar."

En er zit ook wat geschiedenis achter: indertijd was vader Louis Burggraeve al klant bij vader Frans Van Malleghem, vandaag is zoon Kurt Burggraeve klant bij zoon Alex Van Malleghem van Franson.

Duurzaam zijn gaat over blijven ondernemen

De Burggraevehoeve is een voorbeeld van een modern, circulair bedrijf dat inzet op duurzaamheid. Zonnepanelen leveren milieuvriendelijke energie, een vernuftig gps-systeem garandeert een precieze bemesting van de akkers en zelfs de keuze voor extra brede banden op de tractor is ingegeven door milieuoverwegingen. En het innoveren gaat altijd door: hier staan bijvoorbeeld handige automaten met aardappelen,



De dieren lopen zoveel mogelijk buiten



Zonnepanelen



Tractor voorzien van gps-systeem



Brede banden voor minder druk



Handige automaten



Frederik Pillen
Voeders Franson

Annelies
Dhondt

Kurt Burggraeve



2002
de start

2008
de uitbreiding

BIOGRAFIE IN HET KORT

- Kurt Burggraeve is 45 jaar en de vierde generatie op de hoeve
- Annelies Dhondt is 40 jaar en afgestudeerd aan Spermalie
- Kurt en Annelies zijn ondertussen 19 jaar getrouwd
- Hoeveslagerij Burggraeve startte in 2002, de uitbreiding naar de huidige winkel kwam er in 2008
- Kurt en Annelies hebben twee kinderen: Gilles is 16 en studeert aan Spermalie, Julie is 13. De volgende generatie komt er al aan!



eieren en uien; de Burggraevehoeve investeert in een proces van vergassen op basis van muntolie tegen het kiemen van aardappelen; er zijn alweer concrete plannen voor nieuwe stallen ter vervanging van de oudste; en zo gaat het maar door. Kurt en Annelies willen ondernemend blijven want alleen zo blijf je je tijd vooruit.

Kurt: "Ik herinner mij vrijdag 13 maart nog heel goed, het was het begin van corona. Mensen stonden hier in lange rijen aan

te schuiven. Wij hebben ons hele team moeten optrommelen: ons personeel, onze ouders, de kinderen ... iedereen die kon helpen. Al op dag één stonden wij hier met mondkapjes in de zaak, we hebben meteen plexiplaten laten installeren. Zo dynamisch moet je zijn. Want wil je dat jouw bedrijf en jouw zaak duurzaam zijn – dat het kan blijven duren dus – dan moet je altijd vooruitdenken en -doen. Dat is waar wij en de mensen met wie wij samenwerken altijd voor gaan."

Iedereen welkom in Hoeveslagerij Burggraeve

Mensen uit de streek, restaurants, kusttoeristen, Nederlanders van net over de grens, grote en kleine liefhebbers van een heerlijk stuk vlees, van heinde en van ver, allemaal zijn ze van harte welkom in Hoeveslagerij Burggraeve, elke vrijdag, zaterdag en zondagvoormiddag.

hoeveslagerij-burggraeve.be