



Hoe een Fries bedrijf konijnen
voor Duitsland en België fokt

Tussen de oren

Sommige konijnen worden gefokt om te knuffelen, andere om te eten. Jan en Tjitske Veenstra-Van Dijk doen dat laatste. *Quest* mocht langskomen om te kijken hoe dat gaat.

■ TEKST: MONIQUE KITZEN / FOTO'S: KEES VAN DE VEEN



Een konijn zit met 99 soortgenoten samen in één park van 2,5 bij 2,5 meter.



Tjitske Veenstra-Van Dijk controleert de nesten met jonge konijnen.

Een hoop volk over de vloer vandaag op Kninepleats Ropta, de konijnenfokkerij van de familie Veenstra-Van Dijk in het Noord-Friese Metslawier. Het is negen uur in de ochtend en in de keuken zitten Jan en Tjitske, met dochter Fokje en zoon Klaas aan de koffie, samen met de chauffeur van Havens Diervoeders, de leverancier van het voer voor de konijnen. Hij is net aangekomen, helemaal uit Noord-Brabant. Midden op tafel staat een bordje met een paar sneetjes brood (bruin en wit) en twee roomboterkano's. Iedereen kan pakken wat hij wil. De boerderij ligt niet ver van de zeedijk en de Waddenzee. Vanuit de keuken kunnen ze het wad zien. 'Kijk, daar', zegt Tjitske. Maar het is een donkere dag, al uren hangt er een dikke deken van miezerregen. Alleen een geïnteresseerd oog kan in het grijze vlak dat het landschap is het wad van de rest onderscheiden. Jan en Tjitske Veenstra-Van Dijk begonnen in 1987 met hun konijnenfokkerij. Jan (54) was vrachtwagenchauffeur, maar hij wilde liever boeren. Omdat hij geen agrarische achtergrond had en de veehouderij op dat moment te ingewikkeld was en te veel investeringen vroeg, besloten hij en Tjitske (53) dat het een vleeskonijnenfokkerij moest worden. Jan hield al van konijnen, hij vond ze leuk. Het roer ging niet in één keer om. Ze kochten de boerderij om in de oude koestal met honderd voedsters (moederdieren) de fokkerij te beginnen, maar de eerste jaren bleef Jan ook nog rijden op de vrachtwagen. In het begin drie dagen per week, langzaam een dag minder, en vervolgens alleen nog op zaterdag, totdat Kninepleats Ropta zes jaar geleden uiteindelijk een volledig bedrijf werd met 750 voedsters en een slordige 6000 vleeskonijnen. 'Hobby is werk geworden, en andersom', aldus Tjitske.

Voer voor tijgers

In Friesland is Kninepleats Ropta de enige vleeskonijnenfokkerij. Volgens Jan zitten er in heel Nederland zo'n veertig tot vijftig. Jan en Tjitske hebben vier kinderen. De twee oudsten

Nederlanders vinden het zielig om konijn te eten, behalve met Kerst: 'Dan is er een tekort'

► zijn het huis uit. Alleen de jongste zoon overweegt het bedrijf in te stappen, de anderen hebben hun eigen werk. Samen met de zus van Tjitske hebben Jan en Tjitske ook nog honderd schapen. Die komen binnenkort naar de boerderij. De lammetjes zullen net als de konijnen voor de slacht zijn. Daarmee komen we maar meteen op het gevoelige punt: is het niet zielig, die lammetjes en konijnen die op een gegeven moment allemaal geslacht zullen gaan worden? 'Veel mensen vinden van wel', zeggen Jan en Tjitske. 'Dat heeft natuurlijk te maken met de aaibaarheid van de dieren.'

Wat de Friese fokkers betreft is het vooral een discussie over de vraag wat nu precies zielig is. Tjitske zag laatst op Schiphol iemand lopen met een konijn op zijn schouder. Ze bedoelt maar. Ze refereren ook aan een uitzending die ze van de week zagen op televisie van het VARA-televisieprogramma *Rambam*. Daarin bleek dat de konijnen die mensen bij dierenwinkels als huisdier kunnen kopen na acht weken in de winkel over hun 'houdbaarheidsdatum' gaan. Mensen willen alleen maar lieve, kleine konijntjes kopen en niet van die grote, volgroeide beesten. De konijntjes die te 'oud' zijn, gaan naar de dierentuin, waar ze gevoerd worden aan de hyena's, cheeta's en tijgers. Jan: 'Een professor vertelde in die uitzending ook dat een konijn voor de oorlog gewoon een dier om te eten was. Konijnen waren het vee van de armen. Pas na de Tweede Wereldoorlog is het konijn een knuffeldier geworden en werd het dus zielig om konijn te eten. Maar die man zei ook: 'Het zit tussen de oren.'

Hoe dan ook, Jan en Tjitske hebben niets te verbergen. Ze voldoen aan de Welzijnswet, en beter nog, ze voldeden er al aan toen het nog niet eens hoefde. En ze voelen ook beroepstrots, omdat het hun lukt hun konijnen goed en gezond aan de slachterij af te leveren.

Liever geen konijn

Behalve in het woongedeelte van de boerderij staat overal de radio aan. En hard ook. 'Dat is voor de konijnen, omdat ze zo schrikachtig zijn', zegt Tjitske. 'Ze schrikken van stemmen,



Een konijn wil zich soms verstoppert, dat kan ook in een pvc-buis.

maar ook van de F16's die overvliegen vanaf Ameland.' De dieren zijn verdeeld over vier afdelingen, afhankelijk van de groeifase waarin ze zitten. Overal ruikt het naar de ammoniak uit de konijnenurine. Daar kan niet iedereen tegen, vertelt Jan, het slaat mensen nogal eens op de ogen. Op de eerste afdeling waar we binnengaan, met plaats voor zo'n 400 konijnen, zitten de voedsters die een paar dagen geleden geworpen hebben. Elk vrouwtje zit apart in een kooi, met aan de voorkant het nestje met de pasgeboren konijnen, nog roze zo jong. Na het werpen middelt Tjitske de nestjes uit, ofwel ze verdeelt de jongen over alle voedsters. Een vrouwtjeskonijn dat voor de eerste keer werpt krijgt niet meer dan acht jongen, maar een oudere voedster krijgt er tien tot elf. Alle kooien zijn voorzien van een voedsterkaart om de zaken in de peiling te houden. Wanneer is het konijn geïnsemineerd, wanneer heeft het geworpen, hoeveel levend geboren jongen had het, hoeveel doodgeboren jongen, enzovoort. Over precies elf weken wegen al deze kleine, nu nog kale konijnenjongen ongeveer tweeënhalve kilo. Dan zijn ze klaar om opgehaald te worden door de slachterij Lonki uit Temse in België. Elke drie weken worden 2000 tot 2500 konijnen afgeleverd, zoals dat heet. Vanuit de

slachterij gaan deze konijnen voor consumptie naar de Belgische supermarkten en Duitsland. In Nederland is geen konijnslachterij, het 'huisdierdieffect' zorgt ervoor dat de Nederlander amper konijn eet. 'Alleen met de Kerst, en dan is er een tekort en moeten er konijnen komen uit het buitenland', zegt Jan.

400 doses sperma

Op de fokkerij wordt gewerkt volgens een strak schema van insemineren, palperen (controleren of een voedster wel drachtig is), werpen, nesten controleren, zogen, mesten, afleveren en ontsmetten. Jan en Tjitske hebben de werkzaamheden onderling verdeeld. Zo palpeert Tjitske altijd en controleert Jan vooral de pasgeboren konijnen, houdt Tjitske de oudere dieren in de gaten en maken Jan en zijn zoon na aflevering aan de slachterij in anderhalve dag de hokken weer schoon voor de volgende ronde. Elke drie weken wordt een groep van zo'n 400 voedsters geïnsemineerd. Dat gebeurt



De radio staat hard aan, dan schrikken de dieren niet van stemmen en F16's.

De kunst van het fokken

De voedsters van Kninepleats Ropta komen van een ras dat het Franse bedrijf Hycole speciaal voor de konijnenhouderij fokt. Drie keer per jaar komt er uit Frankrijk een doos met acht dagen oude voedsters. Op de Friese fokkerij halen ze dan bij eigen voedsters de jongen weg. Die worden

onder de andere dieren verdeeld. De voedsters zonder eigen jongen gaan de zogeheten grootoudersjongen uit Frankrijk zogen, acht per voedster. Zijn die grootouderskonijnen oud genoeg, dan worden zij gebruikt om productievoedsters te fokken, dat zijn de vrouwtjes die in de

fokkerij de vleeskonijnen zullen werpen. De nieuwe voedsters zijn nodig om de oude en zieke vrouwtjes te vervangen. De voedsters worden geïnsemineerd met het zaad van een grote ram van het Franse bedrijf Grimaud. Gemiddeld werpt een voedster 6,5 keer per jaar.



Jan en Tjitske Veenstra-Van Dijk fokken al sinds 1987 konijnen.



Per dag gaat er een ton voer doorheen op de fokkerij.

altijd op vrijdagmiddag en het duurt van kwart over één tot half vier. In het verleden had Kninepleats Ropta zelf rammen (mannetjes) voor het zaad, maar de heren werden te oud en de kwaliteit van het zaad ging te veel achteruit. Nu wordt het sperma aangeleverd door een ki-station. Per keer bestelt Jan 400 doses voor 400 voedsters.

Op de 31ste dag na de inseminatie wordt er geworpen. De jongen blijven vijf weken bij de voedster. Tegen het einde van die periode wil ze ook niets meer weten van haar nageslacht. Ze zondert zich af en gaat op het plateau in haar kooi liggen. De volgende standplaats voor de jonge konijnen is de mestafdeling. Ze zitten daar in zogeheten 'parken', open bakken van

tweënhalf bij tweënhalf meter. Daar zitten springplateaus in, er hangen stukken hout om aan te knagen, er liggen stukken pvc-buis om in te schuilen en in de ruiven zit hooi. In één park zitten honderd konijnen. Vroeger stonden de dieren op gaas, maar sinds 2010 moeten vleeskonijnen een kunststofrooster in hun hok hebben. Jan heeft het daar niet zo mee. 'Dat is gedaan omdat ze op gaas zere pootjes zouden krijgen. Kunststof is diervriendelijker, zo is de gedachte, maar aan dit kunststof knagen ze. Ook blijft de mest erop plakken, waardoor de ziektedruk veel hoger is dan bij gaas.'

Op een fokkerij met duizenden konijnen wordt veel gegeten. Elke dag verstouwen de dieren gemiddeld een ton voer. De vrachtwagen van vanochtend rijdt om de drie weken voor om 24 ton konijnenvoer in de silo's te blazen. Voor Jan en Tjitske is hun fokkerij een manier van leven. 'Je moet het niet doen omdat je er rijk van wordt', zegt Jan. Ze voelen de druk om te blijven groeien. Net als bij melk en ander vlees, is ook de vleesprijs van een konijn met de jaren niet omhoog gegaan. Wel zijn er meer regels bijgekomen die de vaste lasten opstuwten, dus om ervan te kunnen leven, moeten ze eraan blijven werken om groter te worden. Maar ze zijn er trots op dat ze dit bereikt hebben. En ja, ze houden zelf van konijn. Soms, als er iemand langskomt die een konijn wil, slacht Jan er één en dan doet Tjitske ook een paar boutjes in de pan.

Het vlees van een konijn

Konijnenvlees is gezond vlees. Vergeleken met ander vlees is het niet heel erg vet. En het bevat veel meervoudig onverzadigde vetzuren. Hier een recept van smulweb.nl dat Jan en Tjitske Veenstra-Van Dijk op hun website www.kninepleats.nl zetten:

Tam konijn uit de marinade

1 konijn in delen
1 fles rode wijn
4 kruidnagels
1 ui
1 wortel
1 theelepel laurierpoeder
6 peperkorrels
50 gram boter
4 eetlepels groene peperkorrels
4 eetlepels bloem
snufje zout

Zet de konijnendelen 24 uur (in de koelkast) in de marinade van wijn, kruidnagels, de gehakte ui, wortelstukken, laurierpoeder en gekneusde peperkorrels. Laat voor bereiding het vlees goed uitlekken. Verwarm de boter in de pan en bak het konijnenvlees rondom bruin. Zeef de marinade en voeg $\frac{1}{4}$ ervan toe aan het vlees. Laat het geheel 50 minuten stoven. Meng de bloem met de overgebleven marinade en bind het stoofvocht. Voeg tot slot ook de groene pepers toe en laat alles warm worden. Lekker met vruchtencompote, spruitjes en gekookte aardappelen.

Over een week of elf is dit een uit de kluiten gewassen konijn van 2.5 kilo.

