



### *Aan 'de overkant'*

Rundvlees van de Vereniging van Texelse Zoogkoeienhouders is verkrijgbaar bij de slaggers en diverse supermarkten en horecabedrijven op het eiland én bij groothandelsbedrijven en slaggers aan 'de overkant'. Je herkent ze aan het verenigingslogo aan de deur of op de menukaart.

Deze ondernemers kunnen garanderen dat ze echt Texels rundvlees verkopen, van dieren die op Texel zijn geboren, gemest en geslacht. Zo weet je ook als consument wat er op je bord ligt: (h)eerlijk vlees, op een vakbekwame manier grootgebracht en verwerkt.

**Een tip:** bij de slaggers op Texel kun je ook vleespakketten bestellen, met daarin een deel van een koe. Lekkerder en puurder is er niet!



*Weet wat je eet!*



De Vereniging van Texelse Zoogkoeienhouders is bereikbaar via e-mail: [texelsrundvlees@outlook.com](mailto:texelsrundvlees@outlook.com) en op Facebook.

### Meer weten?

Op Youtube vindt je een leuk en informatief filmpje. [www.youtube.com](http://www.youtube.com) > Texelsrundvlees



# Texels Rundvlees

(H)EERLIJK VLEES



*Weet wat je eet!*







### *Texelse Zoogkoeienhouders*

'Op Texel geboren, geweid, gemest en geslacht.' Dat is het credo van de Vereniging van Texelse Zoogkoeienhouders. Van de geboorte tot de slacht, de leden geven hun koeien een zo goed mogelijk leven. En dat proef je! Het vlees is van een niet te overtreffen kwaliteit en vindt dan ook gretig aftrek bij slaggers, horecabedrijven en particulieren op Texel en aan 'de overkant'.

De kalveren blijven minimaal een half jaar bij hun moeder. Onder haar veilige hoede en met haar melk krijgen de jonge dieren alle tijd om uit te groeien tot een sterke en gezonde volwassen koe. Omdat ze zo lang worden gezoogd door hun moeder, worden deze runderen ook wel zoogkoeien genoemd.

### *Grazen in de mooiste gebieden*

Zoogkoeien kleuren het Texelse landschap. Ze grazen in de mooiste gebieden, waar het gras lekker mals en voedzaam is en waar de dieren alle ruimte hebben om vrij te kunnen bewegen. In de winter, wanneer het buiten koud en nat is, mogen ze naar binnen. De koeien leven er in een ruime stal op stro en krijgen een gevarieerd en smakelijk dieet. Dat bestaat uit een combinatie van gras en hooi, die zorgt voor een optimale spijsvertering. Tegen de tijd dat ze worden afgemest, wordt het menu uitgebreid met de voedzame restproducten van aardappelen en bieten, maar ook met tarwe en maïs, uiteraard op Texel geteeld.

Eenmaal slachtrijp wordt een koe door de boer zelf naar Boschma Slachtbedrijf Texel gebracht. Over de kortst mogelijke afstand, want de slachterij is op ons eiland

gevestigd, waardoor de dieren zo min mogelijk stress hebben. En ook dat komt de kwaliteit en de smaak van het vlees ten goede.

### *Hoogstaande streekproducten*

De vraag naar kwalitatief hoogstaande streekproducten – waarvan de herkomst duidelijk traceerbaar is – groeit. Steeds meer mensen willen weten waar hun vlees vandaan komt, of het op een eerlijke wijze is geproduceerd en of de dieren die ervoor zijn geslacht een goed leven hebben geleid. Vlees zoals dat van de dieren van de Vereniging van Texelse Zoogkoeienhouders dus. En die ontwikkeling heeft de verkoop duidelijk geen kwaad gedaan. De afgelopen jaren is de afzet enorm gegroeid. Niet alleen op Texel, maar ook aan 'de overkant'.

