



# Veel werk aan de winkel in Oele

Miranda en Remco Brandt houden op hun vleesboerderij erva Groot Avest in de buurtschap Oele een zestigtal koeien van het Franse vleesras Blonde d'Aquitaine. Sinds een jaar verkopen ze het vlees in een winkel op hun eigen erf.

Groot Avest staat aan het Oelerschoolpad, een voetpad, maar is door een toegangsweg per auto bereikbaar via de Oelersteeg. Een mooi en degelijk toegangsbord wijst de bezoeker de weg. De boerderij is fraai gelegen in een licht glooiend en kleinschalig landschap. De landerijen grenzen aan het Oelerbos. Even verderop ligt een heideveld. De omgeving nodigt uit tot het maken van een lange wandeling.

## Historie

Johan I van Raesfelt kocht het erva Avest in 1574 van Johan Stuurman en zijn vrouw. Al spoedig na de aankoop moest hij, overladen door schulden, een gedeelte van zijn nieuwe bezit afstaan aan de familie Van Bevervoorde, die de havezate Oldemeule in Oele bezat. Hiervan resteert nu alleen nog de Oeler watermolen. Johan II van Raesfelt wist in korte tijd alle schulden van zijn vader af te lossen. In 1631 kocht hij het verkochte gedeelte weer terug van Rudolf van Bevervoorde. In de periode 1869-2006 verpachtte Twickel het erva aan drie of vier generaties van de familie Beltman. Toen pachter G.J. Beltman de boerderij tien jaar na zijn pensioen verliet, riep de stichting Twickel via een

advertentie in de agrarische bladen belangstellenden op voor de opvolging. Dat was in 2006. Daar kwamen vijftig reacties op.

“Tegenwoordig mag je al blij zijn als iemand zich meldt”, menen de huidige pachters Miranda en Remco Brandt. Zij schreven een goed doordacht bedrijfsplan voor de opzet van een vleesboerderij, waardoor Twickel hen de kans gaf de boerderij over te nemen. Miranda werkte tot vorig jaar in de ambachtelijke slagerij van haar vader Gerard Harink in Hengelo en Remco had een baan bij een cultuurtechnisch bedrijf. Van jongs af aan werkte hij graag buiten. Hij leerde de kneepjes van het boerenvak al op de melkveehouderij van zijn grootouders.

## De bedrijfsvoering

Miranda en Remco begonnen met het houden van zestig koeien inclusief jongvee. Binnenkort breiden zij hun veestapel uit naar zeventig dieren. Het vlees van de Blonde d'Aquitaine staat bekend om zijn unieke vleeskwaliiteit met weinig vetaanzet. Het is mals, fijndradig, cholesterolarm en natuurlijk smaakvol. De leeftijd van de geslachte koeien ligt meestal tussen 2 ½ en

5 jaar. Jongvee wordt doorgaans niet geslacht. Kalfsvlees is wat zachter dan rundvlees maar het heeft wat minder smaak. Remco probeert het toedienen van antibiotica zo veel mogelijk te vermijden. In het afgelopen jaar kon hij dit beperken tot één pink met een ontsteking.

Buiten de wintermaanden graast het vee in de weilanden rond de boerderij. De mais die de koeien krijgen, komt van eigen erf. Bij de boerderij hoort een areaal van 13,5 hectare. Achter de boerderij wordt komende zomer een duurzame stal gebouwd, die voldoet aan alle eisen van lig- en loopruimte. Buitenlicht straalt door een lichtstraat in de overkapping naar binnen. Door een helling in de vloer valt het door de mest zwaarder geworden stro naar beneden. Remco gebruikt de stalmest voor zijn eigen landerijen; wat overblijft is voor de bemesting van volkstuintjes. De stal zal ruimte bieden aan zeventig dieren. Remco brengt de koeien naar het slachthuis en haalt het vlees daar ook weer op. Zo is hij er zeker van dat het vlees van zijn eigen bedrijf afkomstig is. “Openheid van zaken, van de geboorte van het dier tot aan het bord”, zoals hij het zelf verwoordt.

## Activiteiten op het landgoed

Terwijl Remco de boerderij runt, is Miranda actief in de slagerij. Enkele dagen nadat vader Harink op 3 december 2017 na 45 jaar zijn zaak wegens gebrek aan opvolging moest sluiten, openden Miranda en Remco hun boerderijwinkel op Groot Avest. De gepensioneerde slager werkt nu vier dagen per week voor zijn dochter en schoonzoon. Een oom helpt één dag per week. Miranda is een ware duizendpoot. Ze maakt salades, hapjes, stampotten, ouderwetse rollades met touwtjes, kerstpakketten, vleesdozen en nog veel meer. Ze treedt op als cateraar maar

verzorgt ook groepsmaaltijden op het eigen erf. Dat kan een barbecue zijn, een workshop, of een maaltijd van een aantal gangen die wordt onderbroken door activiteiten. Denk daarbij aan klootschieten of een wandeling. Onlangs organiseerde Miranda in samenwerking met het bureau van Johan Langelaar een wandeling door Oele met een bezoek aan de watermolen in gezelschap van een declamerende dichter. Wandelaars op doortocht kunnen in de winkel een kopje koffie drinken. En ze kunnen er zelfs blijven slapen. Op de boerderij is een Bed & Breakfast-accommodatie die bestaat uit een tweepersoons zit/slaapkamer met keukenblok en badkamer. Miranda biedt haar gasten picknickmanden aan en desgewenst een warme maaltijd.

## De toekomst: winkel en webshop

De vroegere klanten van slagerij Harink hebben de weg naar de nieuwe winkel op de boerderij weten te vinden. In heel Twente reteren nog maar enkele ambachtelijke slagerijen. Dankzij mond-tot-mondreclame, huis- aan-huisbladen en digitale kranten komen nieuwe klanten binnen. Zij worden niet alleen bediend in de winkel maar ook via een webshop met een daaraan verbonden bezorgservice. Restaurant Het Witte Paard neemt rundvlees af en een zus van Miranda behoort met haar Enschedese delicatessenwinkel De Kokkerette tot de klantenkring. Ook zij biedt maaltijden en workshops aan. Zo komt er letterlijk veel werk aan de winkel. Het is dus flink aanpakken voor de familie Brandt. Gelukkig vindt de achtjarige zoon Mighiel het allemaal prachtig. Hij levert al verschillende hand- en spandiensten en hij vindt het heerlijk om voor schooltijd de koeien te voeren.

Openingstijden en meer informatie: [www.ervegrootavest.nl](http://www.ervegrootavest.nl)

Miranda en haar vader bestieren de winkel. (foto's Monique van der Hoeven)



Vlees van Blonde d'Aquitaine's is mals en smaakvol.



Remco Brandt en zoon Mighiel: “Dit is de toekomst.”

