



Tony Rietveld in de stal met het eigen gefokte runderras: Rietvelder-rund.

Foto: Susan Rexwinkel

## Rietvelder-rund te kijk op open dag

**REPORTAGE** De slagerij bestaat 85 jaar, sinds vorig jaar is er een nieuwe stal en drie maanden geleden is de naam bekendgemaakt van het eigen gefokte rund: het Rietvelder Rund. Vandaag houdt de familie Rietveld uit Boskoop open dag.

Ze zijn nog druk met de laatste voorbereidingen voor de open dag. De ramen van de stal worden gewassen, de boxen uitgemest. „We verwachten veel mensen”, stelt zoon Tony Rietveld, die samen met zijn broer Thierry in de stal aan de gang is. „De maatschappij wordt namelijk steeds nieuwsgieriger waar hun voedsel vandaan komt.” „Mensen vragen er ook steeds vaker naar in de slagerij”, merkt hun vader, Theo Rietveld, op. „Door het organiseren van een open

dag bieden we ze die gelegenheid.”

Zijn vader begon 85 jaar geleden een slagerij in de Van Tolstraat in Bodegraven. Daar zit de slagerij nu nog steeds. De vleesveetak is tien jaar geleden flink uitgebreid. „Mijn vader had altijd een stuk of tien koeien voor de hobby. Dus toen we ongeveer twaalf jaar geleden de kans kregen deze boerderij over te nemen, heeft hij dat met beide handen aangegrepen”, stelt Tony.

Sindsdien is de veestapel gegroeid naar ongeveer tweehonderd stuks. „De nieuwe stal is gebouwd op de toekomst. We willen naar vierhonderd dieren.”

Uitgangspunt van de familie is eigen vee fokken met eigen stieren en het vlees in eigen winkel verkopen. „We zijn twaalf jaar geleden begonnen met het opzet-

ten van een eigen vleeslijn, met verbeterd Roodbont en Belgische Blauwe”, vertelt Tony. „Nu zijn we tien fokrondes verder. We halen voornamelijk stieren uit België, omdat Nederland niet van die uitgebreide bloedlijnen heeft. We fokken op luxe, zodat we goed en supermals vlees kunnen verkopen.”

Al het zelfgefokte vlees wordt in eigen winkel uitgesneden en verkocht. Per week worden er drie tot vier dieren geslacht. Sinds drie maanden zit daar het predicaat ‘Rietvelder Rund’ op. „Onze slogan is: (H)eerlijk vlees van eigen boerderij”, vertelt Thierry. „Het is ook eerlijk, want de dieren hebben een goed leven gehad. Vlees wordt doorgaans niet geassocieerd met vriendelijkheid, maar op de open dag kunnen mensen zien dat het wel zo is.”