

Het gasconneras borduurt zijn nieuw elan voort
op natuurlijke robuustheid en smaakvol vlees

Eeuwenoud, maar niet conservatief



Foktechnische kenmerken gasconneras

Aantal koeien:	39.310 (2013)
Geboortegemak:	85% zonder hulp, 13% met hulp
Geboortegewicht stierkalf:	40 kg
Geboortegewicht vaarskalf:	38 kg
Kalversterfte:	5,11 %
Gewicht op 210 dagen:	225 kg
Geslachtsrijp op:	9-15 maanden (vroegrijp)
Eerste kalving op:	35 maanden
Tussekalftijd 1e-2e kalving:	400 dagen
Tussekalftijd 2e-volgende kalvingen:	365 dagen
Volwassen stier:	4-5 jaar, 1000 kg
Volwassen koe:	4-5 jaar 700 kg
Karkasgewicht koe:	360-380 kg
Karkasgewicht stier (16 maanden):	340 kg



Het gasconneras is afkomstig van het grijze stepperas uit Centraal-Europa

Het gasconneras is een van de drie zogenoemde rustieke rassen in Frankrijk. De selectie van het robuuste en resistente ras is dikwijls een voorbeeld geweest voor andere Franse vleesrassen.

tekst **Guy Nantier**

Het gaat het gasconneras momenteel voor de wind. Het aantal verkochte spermarietjes blijft jaar na jaar gestaag klimmen in zowel het binnen- als het buitenland. Ook de export van fokvee, levend vee en embryo's verloopt voorspoedig. Hoe is dat te verklaren? Jean-Pierre Gajan, directeur van het Franse gasconnestamboek, weet het antwoord. 'Gasconnedieren zijn van nature heel harde dieren, niet in het minst vanwege hun zwarte klauwen en ogen. Ze gedijen goed onder extreme omstandigheden, zoals uitgestrekte bergweiden. Maar ze doen het ook goed onder mildere, intensievere productieomstandigheden op bijvoorbeeld roosters of een betonnen vloer zoals in de valleien. De gasconne is vandaag de dag van alle markten thuis.'

Gajan voegt er in één adem aan toe: 'Met slechts 22 euro per grootvee-eenheid aan dierenartskosten kent de gasconne bo-

vendien heel lage onderhoudskosten, lager dan een aubrac, limousin of blonde, en het produceert één kalf per jaar. Echte vleesliefhebbers weten ook waarom het ras steeds beter in de markt ligt: het vlees is bijzonder smaakvol en bezit een uitzonderlijk fijne draad.'

Vroeger grootste Franse ras

De wieg van het gasconneras ligt in het zuiden van Frankrijk, tegen de Pyreneeën aan. 'Van oorsprong en voor zover we hebben kunnen traceren, heeft het ras zijn roots in Centraal-Europa bij het grijze stepperund', verhaalt Gajan. 'Met de migratiegolf vanuit Centraal-Europa in de 16e eeuw is het via Noord-Italië hier verzeild geraakt. Uit de kruising met Spaans en Occitaans vee door migratie van bepaalde bevolkingsgroepen is het gasconneras ontstaan.'

De gasconne werd aanvankelijk gebruikt

als trekdier voor de werkzaamheden op het veld. 'Weinigen herinneren het zich, maar vóór de Tweede Wereldoorlog en de intrede van de landbouwtractor en de ki, vormden de gasconnes in Frankrijk het meest voorkomende ras. Het ras telde toen 550.000 dieren. Vandaag zijn het er een kleine 39.000.'

Transhumance als selectietool

Het gasconnestamboek werd al in 1856 opgericht en bestaat anno 2016 dus exact 160 jaar. Maar er valt dit jaar nog meer te vieren in het ras. 'Het selectiestation te Villeneuve du Paréage bestaat immers ook al veertig jaar,' geeft directeur Gajan aan. 'Het gasconneras was het allereerste ras in Frankrijk met een selectiecentrum voor een eigenprestatietoets bij stieren.' Doel van de toets was om de veehouders goede, natuurlijk dekkende stieren aan te bieden voor de periode van transhumance of seizoenstrek (zie kader over transhumance op pagina 8-9). 'Andere vleesrassen als het limousinras en het blonde d'Aquitaineras hebben het concept later overgenomen, maar dan met als doel om ki-stieren te selecteren', vertelt hij verder. Op het selectiecentrum is het rantsoen zonder mais gestoeld op het Franse kwaliteitlastenboek 'Label Rouge'. Het station

De eerste gasconnes hebben voet aan de grond gezet in de Verenigde Staten



Jean-Pierre Gajan: 'De gasconne is vandaag de dag van alle markten thuis'

is zelfvoorzienend voor het voer van triticaal en gras. Gajan geeft aan dat de stieren daarnaast nog een 'niet-ggo'-krachtvoer krijgen en een aanvulling van mineralen en vitaminen.

Jaarlijks worden te Villeneuve du Paréage zo'n tachtig stieren getest. Bijzonder is dat zestig procent van de jonge stieren die in oktober worden aangevoerd, uit de transhumance moet komen. 'Het is een verplichting die we onszelf hebben opgelegd om de karakteristieken van het ras te bewaren', aldus Gajan. Met karakteristieken doelt de directeur op groei op basis van een grasrantsoen en zonder krachtvoer. Vijftig procent van de gasconnerunderen gaat immers in transhumance op de bergweiden, vijftig procent blijft in de dalen in een intensief productiesysteem. 'Een stierkalf op de bergweiden groeit op basis van gras en zonder krachtvoer gemiddeld 1 kg

per dag. Op bedrijven die geen transhumance toepassen, is dit 1,3 kg per dag.'

Pelvimetrie en dikbilgen

Een selectietool waar het gasconnestamboek ook als eerste mee uitpakte en dat het stamboek al veertig jaar consequent toepast, is de pelvimetrie of binnenbekkenmetingen. Dankzij onder meer de pelvimetrie kalft 99 procent van de koeien en 98 procent bij de vaarzen af zonder keizersnede. 'Vier à vijf stieren gemiddeld per jaar worden geweigerd vanwege onvoldoende binnenbekkenoppervlakte.'

Stieren die worden geweigerd alsook stieren die de eigenprestatietoets niet succesvol doorstaan, worden onverbiddelijk afgeslacht. Ook dat laatste is een unieke werkwijze in de fokkerijwereld. De eigenaars krijgen een vergoeding uit een speciaal daarvoor opgericht fonds.

Een andere bijzonderheid van het ras is dat vijftig procent van de dieren de dikbilfactor mh bezit. 'Maar niet in homozygote vorm', verduidelijkt Gajan. 'De helft van de dieren bezit het genotype mh/+, de andere helft +/+. Het homozygote genotype mh/mh wordt in de selectie geweerd.' De aanwezigheid van het gen heeft het ras te danken aan de ki. Eind jaren zestig is er een halfbloed – piemontese maal gasconne – op de ki binnengebracht om de vleesaanzet te verhogen. 'De dikbilfactor C313Y is dezelfde genmutatie als in het Italiaanse piemonteseras. De vraag naar meer bevruchte dieren kwam eveneens vanuit Italië, van de afmesters uit de Povlakte.'

Oud maar niet oubollig

Momenteel loopt een studie met gps in de halsband van koeien die de transhumance

Yves Eychenne is niet vies van dikbilgen 'mh' binnen gasconne

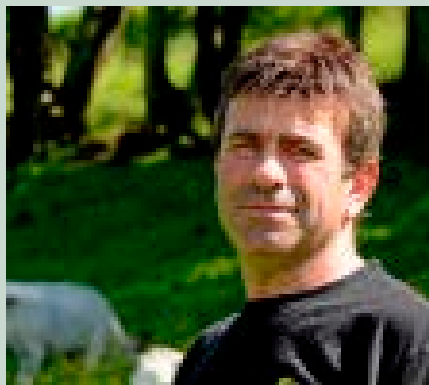
De transhumance mag dan al een wijd verbreide praktijk zijn in het gasconneras, dat is het niet bij fokker Yves Eychenne. 'De uitleg is simpel', zegt Yves Eychenne (51). 'Ik beschik over voldoende bedrijfsoppervlakte voor de tachtig zoogmoeders en het vervangingsvee. Bovendien is mijn veestapel ibr-vrij en dat wil ik graag zo houden. Contact met ander vee op de bergweiden vermijd ik dus.'

Het fokbedrijf op 420 m hoogte te Loubens (departement Ariège) beschikt over 110 hectare nuttige landbouwgrond. Zeven hectare wordt ingezet voor maissilage, drie hectare voor gerst of triticaal, tien hectare is tijdelijk weiland van luzerne en rode klaver en negentig hectare is permanent grasland. 'Daarnaast heb ik ook de beschikking over nog eens 110 hectare natuurlijk weiland, bebost met eiken. Eikels lusten gasconnes heel graag.'

Afvoer op basis van leeftijd

De Gasconnes op het fokbedrijf kalven een eerste maal af op drie jaar. 'Twee en een half jaar is mogelijk, maar dan moet ik de voeding aanpassen. Nu werk ik zonder krachtvoer. Bovendien vind ik najaarskalvingen niet interessant, want de dieren staan dan her en der verspreid in het weiland.' Het bedrijf realiseert momenteel een tussenkalftijd van 366 dagen.

'Een deel van de stierkalveren wordt na de zoogperiode afgezet als fokstier, wat rest wordt via de coöperatie als broutard



verkocht voor de afmest in Italië', legt de fokker uit. 'Broutards worden verkocht voor 700 euro per stuk. Ze zijn dan 7 à 8 maanden oud en wegen ongeveer 270 kg levend.' De vaarzen worden deels aangehouden als vervangingsvee, deels verkocht voor de fokkerij. 'Jaarlijks verkoop ik ook een zestal afgemeste vaar-

Links: Yves Eychenne

Onder: Yves Eychennes realiseerde met zijn gasconnes van het mixte type een brutomarge van 511 euro per grootvee-eenheid in 2015



doen. 'De studie is uniek,' zegt Gajan niet zonder enige trots, 'maar meer wil ik er voorlopig niet over kwijt. Zowel op veterinair-sanitair als op foktechnisch vlak willen we daar met het ras ons voordeel mee doen.'

Ook met genoomselectie zijn de gasconnefokkers bij de tijd. Er worden al jaren DNA-stalen verzameld om een referentiepopulatie samen te stellen. Jean-Pierre Gajan: 'Maar we passen genoomselectie nog niet toe in het fokprogramma. Voorlopig blijven we de klassieke weg bewandelen. Een effectieve toepassing van genoomselectie is een kwestie van rendement, van het afwegen van de kosten tegen de baten. De huidige ontwikkelde genoomfokwaarden zijn vooral op productiekenmerken gericht en te weinig op secundaire kenmerken zoals gemakkelijke kalvingen, moedereigen-

schappen of kenmerken die een relatie hebben met de rusticiteit, zoals klauwen en ruglijn. Dat interesseert de fokkers in het ras meer.'

Vlees voor Ajaciden

Sinds 1980 is het gasconneras aan een revival bezig. Revival is wellicht niet het juiste woord. Het ras is eigenlijk nooit weggeweest, zoals bijvoorbeeld het bazadaiseras of het mirandaiseras, zeg maar het gasconneras met roze neusspiegel. 'Was het gasconneras voorheen in slechts 6 (zuidelijke) departementen aanwezig, nu vindt men het in 72 Franse departementen terug.'

Het ras geniet ook buitenlandse belangstelling: vanuit Spanje, Chili, Paraguay, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten. Zo is momenteel Paul Plouviez, Frans emigrant en veehouder in de Ame-

rikaanse staat Nevada, gestart met de uitbouw van een gasconneveestapel. Hij wil binnen afzienbare tijd het vlees onder een kwaliteitslabel – naar analogie met het Franse label 'Label Rouge' – in de Amerikaanse markt zetten.

Maar ook in de Lage Landen valt het vlees van het Franse ras in de smaak. Vlees van het gasconnevee van het Nederlandse veebedrijf Lindenhoff uit Baambrugge (zie kader op pagina 12 en 13) staat bijvoorbeeld op het menu van de eredivisieclub Ajax. 'We serveren het aan de T1-spelers', zegt chef-kok Younes Mehdi-Boultam. 'Ajax wil enkel gezonde, natuurlijke voeding op de kaart voor de spelers. Er wordt daarom zo veel mogelijk gewerkt met biologische producten en met producten van het seizoen die volledig traceerbaar zijn. Het gasconnevee past perfect in dat plaatje.' l

zen in directe verkoop aan particulieren. Dat levert mij een brutomarge op van 1000 euro per vaars.'

De reformekoeien worden ook ter plekke op het bedrijf afgemest. Er wordt niet afgevoerd om foktechnische redenen maar op grond van leeftijd. 'Volgens het kwaliteitshandboek Label Rouge Gascon mag een koe niet ouder zijn dan tien jaar.' Met een rantsoen op basis van de eigen gewonnen granen en luzernehooi worden de dieren in 4 tot 5 maanden afgewerkt voor de slacht. Dat levert de vee-

houder 4,50 euro op per kilo geslacht gewicht. Yves Eychenne realiseerde met zijn veestapel een brutomarge (inclusief subsidies) van 511 euro per grootvee-eenheid in 2011.

Helpt koppel is dikbilddrager

Het fokbedrijf telt 24 stiermoeders (MAT) en 17 elitestiermoeders (MTE). Yves Eychenne fokt op melkproductie, karakter en balans tussen skeletontwikkeling en bespiering. 'Een goed mixte type, zeg maar.' De fokker is daarbij niet vies van

het aanwezige dikbilgen 'mh' in het ras. 'Ik fok er zelfs enigszins op', legt hij uit. 'De helft van mijn veekoppel bezit het genotype mh/+, de andere helft het genotype +/+'. Een koe met genotype +/- krijgt standaard een stier met genotype mh/+, een koe met profiel mh/+ een stier +/+. 'Op die wijze probeer ik het bespieringsgen in mijn koppel te houden zonder geboorteproblemen. Met succes overigens: op tachtig kalvingen in 2015 heb ik slechts driemaal de geboortekrik hoeven te gebruiken.'





Transhumance: een eeuwenoude traditie die standhoudt



Transhumance of seizoenstrek is de verplaatsing van vee in de lente uit het dal naar hoger gelegen bergweiden (hoger dan 1400 m) en omgekeerd in de herfst van de bergweiden naar het dal. De grasgroei bepaalt het tijdstip van vertrek of terugkeer. Het fenomeen is eeuwenoud in Europa en wordt vandaag de dag nog steeds toegepast, onder meer in de bergketens Alpen en Pyreneeën. De veehouders (van schapen, rundvee of paarden) blijven wonen in de dalen. Alleen de kudden en hun directe verzorgers – herders

Koewachter Delphine Lagarde

genoemd bij de schapen en koewachters bij het rundvee – verplaatsen zich.

In de Pyreneeën, van de Atlantische Oceaan tot aan de Middellandse Zee, doen zo'n 6000 Franse veebedrijven aan transhumance. Het gaat in totaal om 600.000 schapen, 100.000 koeien en 20.000 paarden. Er zijn 550 herders en/of koewachters bij betrokken.

Drie herderscholen

De koeien met kalf in de Pyreneeën zijn hoofdzakelijk van het gasconneras. Maar ook veehouders met limousin- of blonde d'Aquitainevee in de bergketens, doen aan



De koeien die aan transhumance doen, verblijven vier maanden op de bergweiden

transhumance. Bij deze laatste twee rassen gaan de koeien wel meestal zonder kalf de bergweiden in.

De bergweiden (estives genaamd in het Frans) zijn geen eigendom van de veehouders, maar behoren toe aan de overheid (gemeenten, Franse staat) of aan landeigenaars. Alle veehouders uit eenzelfde gemeente mogen er hun vee op laten weiden. De gemeente stelt één herder of koewachter aan die collectief betaald wordt door de betrokken veehouders. In de regel bedragen de kosten 40 tot 60 euro per koe.

In het zuiden van Frankrijk zijn er drie

scholen die herders en koewachters vormen. Jaarlijks behalen zo'n dertig studenten er hun diploma. Het vormingsprogramma duurt één jaar. Op het programma staan vooral diergeneeskundige vakken, waaronder een cursus EHBO voor vee. Een herder verdient gemiddeld 2600 euro bruto per maand.

Seizoenarbeid

Herder zijn is seizoenarbeid (vier maanden) en vooral mannenwerk. Uitzondering op de regel is Delphine Lagarde (29). Boerendochter Delphine is al aan haar derde transhumanceseizoen bezig. Ze be-

heert zo'n 650 koe-kalkoppels van tien rundveehouders en tachtig paarden op de estive Prat d'Albis (1200 meter hoogte). Tot haar dagelijkse werkzaamheden behoort de controle van de dieren, het onderhoud van omheiningen, de controle van de waterpunten en het plaatsen van zout en mineralenblokken op het 4000 hectare groot terrein. Haar vrije tijd in de berghut, die voorzien is van stromend water en elektriciteit, vult ze in met boeken lezen.

Frankrijk werkt aan een ibr-vrije status van het rundvee. Binnen vijf jaar mogen ibr-positieve dieren niet meer deelnemen aan de transhumance.



De transhumance van gasconnefokker Didier Sentenac uit Calmil (dept. Ariège)

❶ De dag vóór de grote trektocht naar de bergweiden worden de 'leaders' in het 55 stuks tellende koppel van Didier Sentenec (48) voorzien van een koebel. Die moet de herder in staat stellen om het koppel – afgaande op het belgerinkel – te lokaliseren bij mist

❷ De tocht begint heel vroeg op een zaterdagmorgen om zo min mogelijk verkeershinder te veroorzaken. Linten moeten privé-domeinen op de weg beschermen tegen beschadiging door het trekkend vee

❸ De frontman van de begeleiders draagt een emmer met zout. Zout is een lekkernij voor de dieren en een uitstekend lokmiddel om de dieren te verzamelen voor de trektocht. Tijdens de tocht is het ook een stimulans om vaart te houden in de tocht

❹ De tocht loopt over geasfalteerde wegen...

❺ ...midden door dorpen en langs bergpaden in het bos

❻ Het koe-kalkoppel is aangekomen op een tussenstop op zo'n 1300 meter hoogte na een drie uur durende lange klimtoch, 15 km lang en een overbrugging van 800 meter hoogteverschil

❼ De zevenjarige gasconnedekstier wordt apart met de aanhangwagen naar de tussenstop gebracht. In de kudde zou hij tijdens de trektocht voor te veel vertraging en onrust zorgen

❽ Voor de familie Sentenac en de begeleiders is de transhumance een jaarlijkse 'jogging' van formaat.

❾ De koeien en de stier van Didier Sentenac sluiten nu zelfstandig aan bij de kuddes van acht collega's op de 2000 hectare grote Estive de la Devèze op 1500 m hoogte



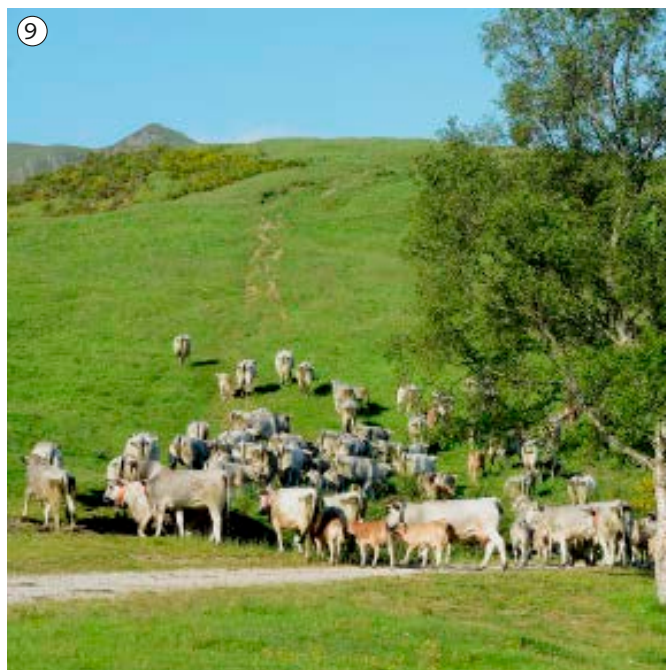
❻



❼



❽



❾



Een gasconne is soberder en zwaarder in eindgewicht dan een aubrac

Ben te Voortwis: 'Met het onderhoudsvoer voor een charolais kun je een



26 mei 2016. Les Cabannes, departement Ariège, Frankrijk. Ben te Voortwis (66), *founding father* van het boerenbedrijf Lindenhoff, en zoon Dirco (34) hebben net twee en een halve vrachtwagen vol gasconnevee ingekocht, zo'n 50 koeien en 22 varzen. De dieren zullen worden afgemest in Nederland te Baambrugge volgens een eigen huisrecept met alleen natuurlijke producten én zonder soja. Het vlees wordt na droge rijping op been van 21 dagen in speciaal daartoe ontwikkelde

koelcellen met garantie van 'duurzaam, gezond en authentiek lekker' verkocht in een netwerk van 600 toprestaurateurs en slagers.

Ben te Voortwis is met deze aankoop niet aan zijn proefstuk toe. In 1987 bracht hij als eerste gasconnevee naar Nederland. 'We hadden gedurende achttien jaar als hobby dieren van zowat alle rassen gehouden: witblauwe, verbeterd roodbont, charolais, limousin, blonde d'Aquitaine, saler, aubrac en gasconne. Enkel het gasconneras is gebleven.'

De smaak van de natuur

'Het gasconneras behoort samen met het saler- en aubracras tot de drie rustieke rassen van Frankrijk,' zo vertelt Te Voortais, terwijl hij zijn haren met de hand achter de oren kamt. 'Maar een gasconne is soberder en zwaarder in eindgewicht dan een aubrac. Met het onderhoudsvoer voor een charolais kun je een gasconne afmesten. Het vlees van gasconnes bezit een

mooiere, fijnere vleesstructuur dan van salers. Het gasconne vlees staat bovendien culinair heel hoog aangeschreven en dat is vanuit marketingoogpunt heel aantrekkelijk.'

In 1989 gaf Ben te Voortwis zijn marketing- en verkoopcarrière in de auto-onderdelenindustrie op om professioneel vleesveehouder te worden op het ouderlijk melkveebedrijf. Te Voortwis: 'In de auto-industrie gaat het enkel om geld. Met het product heb je geen voeling. Ik heb mijn boerenhart gevolgd.' Maar melken zat er voor marketeer Ben niet in. 'Melken vraagt discipline, elke dag weer. Ik ben daar niet voor gemaakt. Ik ben van nature créateur.'

Tegelijkertijd vond Ben te Voortwis dat om hem heen op een verkeerde manier met dieren werd omgegaan en stelde hij vast dat er bij de consument onvrede heerste over de kwaliteit van het anonieme vlees. 'Het wantrouwen over de bio-industrie groeide als gevolg van een op-

Geert Burema: 'Gasconne past perfect in de Slow Food-filosofie'



De koeien van Lindenhoff uit Baambrugge worden geslacht door Jan Voordouw in een kleine slachterij met veel respect voor het dier en het vak. De koeien zijn meestal tussen de vijf jaar en acht jaar als ze wor-

den geslacht, afhankelijk van hun gewicht.

Driesterrenchef Sergio Herman van restaurant The Jane in Antwerpen is een vaste afnemer van het Lindenhoff. Maar ook patron-cuisinier Geert Burema van restaurant Merkelbach in Amsterdam is vaste klant, zij het wel op een bijzondere manier. Geert Burema (50) koopt immers een heel karkas aan (inclusief het slachtafval) per 3 à 4 weken voor zijn Franse mediterrane dinerkaart. 'Met een heel dier werken scherpt je creativiteit', vindt Burema.

Geert Burema is stichtend lid van de Slow Food Chefs Alliantie, een Nederlands samenwerkingsverband van chefs die de

waarden van Slow Food in hun dagelijks werk toepassen. Op de menukaart van restaurant Merkelbach staan dan ook enkel producten die van nature rijk zijn aan smaakstoffen en aroma's en geproduceerd zijn op een verantwoorde, duurzame productiewijze die mens, dier en milieu ontziet en respecteert. Burema: 'Samengevat: lekkere, pure en eerlijke producten. De gasconne past perfect in dat plaatje.'

Recent kocht Burema een gasconnekoe van achttien jaar oud aan bij het Lindenhoff. 'Het dier was perfect verzorgd en afgemest door een boer die op dezelfde lijn zit en in wie ik vertrouwen heb. Het vlees had een verrukkelijke smaak.'



gasconne afmesten'

een stapeling van vleesschandalen. De tijd was rijp voor een vleesproduct dat op een transparante en duurzame manier wordt geproduceerd. Vlees dat smaakt zoals de natuur dat heeft bedoeld. Multinationals proberen een universele smaak te maken, zodat er geen verschil meer is. Maar mensen moeten juist leren opnieuw het onderscheid te maken.'

Gasconne La Reine Dry Aged

In aanvang hadden Ben en echtgenote Ria een fokbedrijf met gasconnes opgezet in Frankrijk om de dieren achteraf in Nederland af te mesten. 'We wilden een gesloten productiesysteem. Maar dat is ons niet gelukt. Nu kopen we de dieren in Frankrijk aan om af te mesten in Nederland.' Anno 2016 slacht het Lindenhoff zo'n 600 à 700 dieren per jaar, waarvan de helft van het gasconneras.

De andere helft bestaat uit simmentaldieren. Maar het uitgangsprincipe voor het simmentalaras blijft: duurzaam, gezond en

authentiek lekker. 'Zeshonderd toprestaurateurs en slaggers beleveren kun je niet alleen met gasconnevlees,' legt Te Voortwis uit. 'Het vlees van het simmentaler- en gasconneras vullen elkaar perfect aan. Het vlees van een simmentaler is anders, grover van draad, maar de prijs is ook lager. In de restaurants staat daarom het simmentalvlees op de kaart in veelgevraagde menu's. Het gasconnevlees is exclusief à la carte.'

Lindenhoff is ook de initiatiefnemer achter het crowdfundingconcept 'koopeenkoe.nl'. Vandaag de dag verkoopt het concept al één koe per dag. Vanaf 26 mei is het mogelijk om op de website in het speciaal luxe pakket vlees te reserveren van een gasconnekoe onder de naam 'Gasconne La Reine Dry Aged' à 149,5 euro voor 8,5 kg vlees.

Lindenhoff-koeientuin

Sinds 2011 is de boerderij Lindenhoff overgenomen door de jongste zoon Dirco

te Voortwis en uitgebreid naar zo'n 150 hectare natuurgrasland voor de kudde schapen, een koppel gasconnes met twintig zoogkoeien, Baambrugse biggen en gasconvarkens. Zoon Dirco volgt in de creatieve voetsporen van zijn vader door het gasconnevee op te stallen in een koeientuin. De koeientuin is een uniek en revolutionair stalconcept met oog voor de koe en de samenleving. Het is een ingestrooide vrijloopstal waarin de koe haar natuurlijke gedrag kan volgen. De koeien hebben veel ruimte en er is natuurlijk groen.

Vader Ben te Voortwis gaat nu in het leven verder als enthousiaste, inspirerende ambassadeur van het gasconneras in de Benelux, Hongarije en Oekraïne. 'Lekker eten en wijn drinken is nu mijn lot. Gezondheid begint bij gezond eten en drinken, zeg ik altijd maar.'

Hoeft het nog vermeld dat een poster van de Lindenhoff-koeientuin de hal siert van het hoofdkantoor van het gasconneras in Villeneuve du Pareage, Frankrijk?