

# LEKKER VLEES KOMT VAN DE BLAARKOP

Het oud-Nederlandse runderras.

Sterk, vriendelijk, robuust en al bekend sinds de Middeleeuwen.



Het verhaal over de Blaarkop en over ex taxichauffeur Henk van der Aat, die het stuur verruilde voor het verkopen van het vlees en andere producten van deze oer-Nederlandse koeien.

## VLEES VAN DE BLAARKOP: ONGEKEND MALS EN SMAKELIJK

### Van de taxi naar de koeien

Zoiets kun je gerust een niet voor de hand liggende overstap noemen. Hoewel, als je uitgekeken bent op 'de ritjes' en iets totaal anders wilt gaan doen misschien toch eigenlijk wel.

En, Henk van der Aat was iemand die op zoek was naar een nieuwe uitdaging. Na zo'n twintig jaar 'op de taxi' (op zich met veel plezier!!) wilde hij iets dat hij met hernieuwde passie kon gaan doen.

Ben Barkma, een vriend van Henk, maakte hem enthousiast voor de Blaarkopkoeien en Henk zag op zijn beurt dat er mogelijk wel een markt was voor de uitstekende producten die uit deze dieren voortkomen.

Vanaf 1 september verkoopt Henk, met hulp van zijn gezin, een uitgebreid assortiment Blaarkopproducten. Niet alleen via hun website ([blaarkopwinkel.nl](http://blaarkopwinkel.nl)), maar ook via de marktkraam alwaar hij al veel positieve reacties oogste voor de ossenworst, rundergehakt, kogelbiefstuk, entrecôte, ribeye, tournedos en chateaubriand. Zelf proefden wij aan de kraam een 'éénvoudige' hamburger en konden geen andere conclusie trekken dat zelfs dit al iets bijzonders was!

### Duurzame en lekkere producten

Geheel terecht (en natuurlijk gelukkig voor de Blaarkopwinkel) groeit de de vraag naar duurzame en lekker producten van eigen bodem. De consu-

ment vindt het steeds belangrijker om te weten waar hun voedsel vandaan komt.

De Blaarkop is een oud Nederlands runderras, bekend sinds de middeleeuwen en nu terug van weggeweest.

### Waarom de Blaarkop?

De Blaarkop wordt ook wel de koe in jacquet genoemd. Egaal zwart of rood met een witte kop, witte sokken en een witte staartpunt. Rondom de ogen heeft de Blaarkop de specifieke zwarte of rode vlekken (blaren), vandaar de naam Blaarkop.

De Blaarkop is zeer geschikt voor zowel vlees- als melkproductie en de kwaliteit van het vlees is ongekend mals en smakelijk!

**Het enthousiasme voor het vak en de producten is duidelijk zichtbaar. Niet alleen bij Henk zelf, maar zeker ook bij de rest van de familie en, niet in de laatste plaats, de consument!**

**Natuurlijk is er een prijsverschil tussen 'hun' kogelbiefstuk en die van de supermarkt, maar gelukkig is er dan ook een duidelijk verschil in smaak. De mensen die dit verschil proeven en waarderen scharen zich al snel onder de vasteklantenkring.**



**KIJK VOOR MEER INFORMATIE  
OP ONZE WEBSITE:**

**BLAARKOPWINKEL.NL**



**OF NEEM CONTACT OP VIA:  
06 54 38 20 69  
INFO@BLAARKOPWINKEL.NL**

**Vlees en zuivel van Neerlands beste rundveeras.**