

De welvaart in Rusland neemt toe en daarmee ook de vraag naar luxe vleessoorten. Kalfsvlees is voor de Russen echter nog iets nieuws, al verschijnt het steeds vaker op de menukaart van de restaurants. Gestructureerde lokale kalfsvleesproductie ontbreekt in Rusland. Een groep Nederlandse bedrijven wil daar nu verandering in brengen.

Rusland is nog onontgonnen terrein voor kalfsvlees

Russen laten roebels rollen was vorige maand de kop boven een artikel in het tijdschrift BM Buitenlandse Markten van het Ministerie van Economische Zaken. Strekking van het verhaal: de Russen krijgen steeds meer geld en willen dat uitgeven ook. Tijd voor Nederlandse bedrijven om hier op in te springen. Een groep Nederlandse bedrijven is daar op het terrein van kalfsvleesproductie al mee bezig. Veevoerfabrikant Gebr. Fuite, kalverhouder Chris Naalden uit Bant, het Moskouse adviesbureau Lighthouse en Difco International uit Leeuwarden hebben vergevorderde plannen om ten zuiden van Moskou een aantal kalverbedrijven te starten. “Er zijn kalveren genoeg en de koopkracht in de stedelijke regio’s neemt fors toe. Er liggen dus kansen,” verwacht directeur René Kremers van Difco International die als woordvoerder van de groep optreedt.

Stierkalveren zijn afval

Voor de Russen is het houden van vleeskalveren een heel nieuwe tak van sport. Stierkalveren sterven er nu meestal nog een snelle dood. Medewerkers nemen de dieren soms mee naar huis om ze direct te slachten en anders worden de stiertjes vaak geruimd. “Een structuur van afmesten is er in ieder geval niet,” vertelt Kremers. “Ze hebben de infrastructuur en de kennis niet en bovendien ontbreekt goed voer.” Wel lijkt er nu een kentering plaats te vinden. Op zijn laatste reis naar het gebied zag Kremers dat er initiatieven zijn om de stierkalveren toch enigszins af te mesten om het vlees te gebruiken voor de worstproductie.

Op veel melkveebedrijven is het voer echter nog een probleem. Het melkvee krijgt de beste kwaliteit voer. Daarna komen de vaarzen aan bod en blijft er dan nog iets over dan is dat mogelijk voor de stierkalveren. Stiertjes die wel worden aangehouden groeien daardoor langzaam en het resultaat is in ieder geval niet een mals lapje jong kalfsvlees zoals wij dat in het westen gewend zijn.

Vraag en aanbod

Voor het opzetten van een serieuze kalversector is het in ieder geval nodig voldoende vraag en aanbod te hebben. Uitgangsmateriaal lijkt er voldoende te zijn. Het aantal beschikbare kalveren is in Rusland geen probleem. De melkveehouderij ontwikkelt zich stormachtig en de kwaliteit van het vee verbetert continu door de import van goede Holstein vaarzen. Ook Siebren van der Zwaag van Friesian Agro Consultancy met een kantoor in Moskou, ziet daarom genoeg mogelijkheden voor het opzetten van een kalversector. “Er zijn in Rusland 12.000 melkveebedrijven met meer dan 500 koeien. Kalveren genoeg.”

Ook de afzet van kalfsvlees hoeft geen probleem te zijn. De koopkracht van de Russen stijgt in recordtempo. In grote steden als Moskou en Sint Petersburg zitten de restaurants vol en consumenten schakelen sneller over naar Westerse consumptiepatronen. Volgens Marinus Overheul, landbou wattaché op de Nederlandse ambassade in Moskou is vooral de Italiaanse keuken gewild. Bovendien zijn de landen rond de Middellandse Zee populaire vakantiebestemmingen. “De modale Rus maakt op die manier ook kennis met het product kalfsvlees.” De supermarkten spelen hier op in. Het aanbod ligt in de grotere supermarktketens op een hoog niveau.

Stimulering lokale productie

Om aan de stijgende vraag te voldoen is de Russische markt echter nu nog aangewezen op importen. Rusland kent een lange traditie van vleesimport en importeert ook nu nog ongeveer de helft van het vlees. Tegelijkertijd staat het land ook bekend als een grote graanexporteur. Dat wil de overheid veranderen. Vleesimporteurs en graanexporteurs worden met rentesubsidies aangespoord meer vlees in eigen land te produceren. Bovendien werkt Rusland met importquota's. Mede daardoor verschijnen er in Rusland nu grote vleesvarkensbedrijven met 50.000 tot 100.000 vleesvarkensplaatsen. Het opzetten van een kalfsvleessector wordt volgens Overheul in deze regeling niet specifiek genoemd, maar kan daar wel zo bij aansluiten. Het is nu vooral wachten op initiatieven. Siebren van der Zwaag vindt dat Nederlandse partijen daar niet te lang mee moeten wachten. "Haast is geboden, anders nemen de Fransen of Italianen het initiatief over. Wij zijn er alleen nog niet in geslaagd geschikte Nederlandse partners te vinden." De groep met Difco International wil die stap volgend jaar wel graag maken. De plannen, waarvoor het onderzoek nu loop, spreken over de opzet van een aantal kalverbedrijven in de regio Kaluga ten zuiden van Moskou, waar per week vijftig rosékalveren worden opgezet. "We zoeken nog een Nederlandse bedrijfsleider die de zorg voor de dieren voor zijn rekening wil nemen," vertelt Kremers. Met een goed management verwacht Kremers dat een goede maïsteelt ter plekke ook mogelijk moet zijn.

Veterinaire controle

Ook andere Nederlandse exporteurs van kalfsvlees exporteren al naar Rusland. Omdat de markt nog klein is zijn er geen exportcijfers bekend. Exporteren naar Rusland kent nog wel één obstakel. Als nasleep van de BSE-problemen is alleen export mogelijk van vlees zonder botten. Verder zijn er geen veterinaire belemmeringen. De veterinaire inspecties in Rusland zijn wel scherp. Het land wil niet langer, zoals in het verleden het geval was, het afvalputje zijn van allerlei overschotten en restpartijen van over de wereld. Bij uitbraak van ziekten is de Russische overheid ook mede daarom vrij snel met het sluiten van grenzen.

Kader:

Grote exporteurs zijn nog terughoudend

De grote Nederlandse exporteurs van kalfsvlees zijn al actief op de Russische markt, maar hebben nog geen plannen om ook lokaal kalfsvlees te produceren. Directielid Hennie Swinkels van de Van Drie groep: "Kalfsvlees is alleen nog interessant in de rijkere steden en dan ook nog alleen in de Westerse restaurants. Het is maar een kleine markt. De eetcultuur is bovendien niet geënt op kalfsvlees, ze kennen het niet. Productie van lokaal kalfsvlees is nog ver weg. De eerste vijftien tot twintig jaar zie ik daar ook nog niet zoveel in veranderen." Han Paridaan van de Pali-groep is optimistischer. "Wij onderzoeken momenteel de mogelijkheden in de regio Moskou. In de restaurants liggen kansen voor de duurdere delen. Maar ook voor de afzet van de goedkopere delen, bijvoorbeeld poten en pens, zien we in Oosteuropese supermarkten perspectief." De Alpuro groep bevestigt wel actief te zijn op de Russische markt, maar wil daar verder niets over kwijt.