

Toekomst voor de waterbuffel?

Binnenlandse afname van melk kritiek punt in Nederlandse buffelhouderij

Over Europa gezien is Italië met ongeveer 250.000 waterbuffels hét buffelland bij uitstek. Al meer dan 500 jaar worden er buffels gehouden, in het verleden vooral voor hun trekkracht en vlees. De melk is het belangrijkste doel geworden sinds bleek dat deze heel geschikt was voor verwerking tot zuivelproducten. Dit geldt niet alleen in Italië, maar ook in andere Europese landen waar de buffels gehouden worden. Naast Nederland zijn dat Engeland, Duitsland, Roemenië, Hongarije en Oostenrijk. Voordat er buffelmelk en producten daarvan in Nederland zelf geproduceerd werden, importeerde Nederland de meeste buffelmelkproducten, zoals mozzarella, voornamelijk uit Italië.

Gemiddeld 8 procent vet

De drijvende kracht achter de buffelhouderij in Nederland is Klaas Wiersema van Steijn Voeders uit Deurne. Samen met importeur Frans van der Elsen was hij verantwoordelijk voor de import van de eerste 150 melkbuffels in het jaar 2000. Vijf jaar later telt Nederland ongeveer 750 waterbuffels waarvan ruim 350 dieren worden gemolken op zes verschillende bedrijven. De rest bestaat uit jongvee en stieren. De productie van buffels ligt tussen de 2000 en 2500 kg melk met ongeveer 8 % vet en 4,5 % eiwit. Naarmate de lactatie vordert, loopt het vetpercentage op, soms zelfs tot boven de tien. Het eiwit blijft redelijk stabiel. Buffelmelk bevat veel calcium en is evenals het vlees arm aan cholesterol, waardoor het heel gezond is, ondanks het hoge vetpercentage dat voor de zachte smaak zorgt. Vanwege het hoge drogestofpercentage is de melk uitermate geschikt als grondstof voor zuivelproducten.

Nadat in 2000 de eerste waterbuffels werden geïmporteerd, is dit bijzondere ras inmiddels uitgebreid naar 350 melkproducerende dieren in Nederland. De vrijstelling van quotum is een veelgenoemd voordeel, de binnenlandse afzet van buffelmelk blijkt het cruciale punt.

Ten opzichte van 'gewone' koemelk is ongeveer de helft aan buffelmelk nodig om bijvoorbeeld een kilogram kaas te maken. De melk wordt dan ook gebruikt voor producten als mozzarella, buffelbrie, piccolino's, yoghurt, fetakaas en andere kaassoorten.

Melkverwerking

Bij de start van de buffelmelkproductie in Nederland pakte Swenty Milk in eerste instantie de verwerking van de producten op. Na het faillissement van deze zuivelverwerker wordt de buffelmelk in Nederland op twee plaatsen verwerkt. In het Gelderse Zevenaar verwerkt de familie Arns de melk van de twee noordelijke buffelhouders samen met die van hun eigen buffels (zie kader). Sjef Brok van Farmer House Products in Horst verwerkt de melk van drie zuidelijke buffelhouders. Farmer House Products zet de melk om in producten als mozzarella, feta's en piccolino's. Aangezien verse mozzarella beperkt houdbaar is, worden de producten op afroep van afnemers als

restaurants en winkels gemaakt. Gevolg hiervan is dat de ene week meer melk verwerkt wordt dan de andere.

Behalve bij contractwerk is van een gegarandeerde afzet dus nog geen sprake. Wel gegarandeerd is de afzet naar Italië. Een tekort aan buffelmelk drijft de prijs in Italië op, maar de transportkosten maken de export minder aantrekkelijk. Verder geeft deze handel nog altijd een hoger betalingsrisico. Tot op heden is de export naar Italië het enige alternatief voor de melk waarvoor binnen Nederland geen afzet is. Verloopt de ontwikkeling van buffelmelkproducten goed en kan een grotere afzet gerealiseerd worden, dan zijn er zeker mogelijkheden, maar op dit moment blijkt bij beide verwerkers dat de afzet nog onzeker is. De Nederlandse verwerkers betalen ongeveer 2,5 keer de prijs van koemelk. De onregelmatige afzet noemt Klaas Wiersema van Steijn Voeders Deurne als een van de voornaamste bedreigingen van de buffelhouderij. 'We hebben pech gehad met de

start. Door het failliet gaan van de eerste afnemer moest de hele opzet en vermarkting weer van voren af aan beginnen. Door verder uit te breiden kunnen de buffelhouders efficiënter gaan werken', geeft hij aan.

Hoge kosten melktransport

Het oorspronkelijke plan was om de buffelhouderij regionaal op te zetten en de melk op een centraal punt te verwerken. Bij regionale uitbreiding zou efficiënter gewerkt kunnen worden, vooral wat betreft transportkosten. Op dit moment liggen deze voor de melk op 3 tot 4 cent per liter bij verwerking binnen Nederland en bij export naar Italië is dat nog fors hoger. Met de start van de nieuwe buffelbedrijven in het Noorden valt er dus een stuk efficiëntie weg en dat is, samen met de afzetproblemen, de voornaamste bedreiging voor de buffelhouderij. Positieve vermeldingen zijn er natuurlijk ook. De vrijstelling van melkquotum, de

Melksysteem van Piet Vogels aangepast aan zijn tachtig waterbuffels

Een nieuwe markt aanboren is interessant, uitdagend, maar ook risicovol. Piet Vogels uit Deurne weet er alles van. Als een van de eerste buffelhouders in Nederland heeft hij al veel ervaring opgedaan.

Het zoeken naar een tweede tak heeft ertoe geleid dat er nu ongeveer 175 waterbuffels bij familie Vogels in Deurne lopen. Na de varkenspest in 1997 stonden de stallen leeg en werd er gezocht naar een andere mogelijkheid om het bedrijfsinkomen te ondersteunen. Door het wegvallen van de varkenstak kwam enkel nog inkomen voort uit het melken van dikbillen en de verkoop van het vlees. Via voerleverancier Klaas Wiersema van Steijn Voeders Deurne, kwam het idee om buffels te gaan melken. Na een bezoek aan buffelgrootmacht Italië werd de knoop definitief doorgemaakt. Het melkquotum werd verkocht, de stal werd aangepast en in 2000 arriveerden

de eerste buffels uit Italië. Nu, vijf jaar later, worden er 80 buffels gemolken met een gemiddelde productie van 2226 kg melk met 8,2 % vet en 4,6 % eiwit. In het begin was er het contract met Swenty Milk waar de melk aan geleverd werd. Dit leek goed, tot het faillissement van dit bedrijf roet in het eten gooide. Vanaf dat moment werd de melk uit noodzaak naar Italië geëxporteerd. Tegenwoordig levert Vogels een groeiende hoeveelheid melk aan Farmer House Products, maar het grootste deel wordt nog steeds naar Italië geëxporteerd.

Wat betreft het management is er sinds de omschakeling naar buffels een aantal veranderingen doorgevoerd. Vanwege de horens van de dieren werkt Vogels met een ander voerhek. In het melkproces is het vacuüm verhoogd, omdat de buffels taaier melken dan gewoon melkvee. De temperatuur van het spoelwater is eveneens hoger vanwege het hoge vetgehalte



in de melk. Verder wordt in grote lijnen dezelfde werkwijze als bij de dikbillen gehanteerd. De veelgenoemde pluspunten als de harde klauwen en de langere levensduur signaleerden ze ook al bij de dikbilkoaien. Maar de vrijstelling van melkquotum en het plezier van het werken met de buffels zijn belangrijke kenmerken van deze melkveetak voor de familie Vogels, hoewel de afzet van de melk een probleem blijft. 'De komende jaren zullen leren of de keuze voor de buffels juist is geweest', aldus Piet Vogels.

hardheid van de dieren en een hoge weerstand tegen ziekten zijn punten die financieel aantrekkelijk zijn en die het werkplesier verhogen.

Verder geeft Wiersema aan dat de Nederlandse buffelhouders goed de concurrentie aankunnen met hun Italiaanse collega's. Door veel vreemde arbeid op Italiaanse bedrijven, en de relatief dure grond in Noord-Italië, kan er op Nederlandse bedrijven tegen een lagere grondstofprijs geproduceerd worden. Een verschil in kostprijs van 25 tot 30 procent moet volgens Wiersema mogelijk zijn.

Een ander niet onbelangrijk punt is dat afnemers een week transporttijd kunnen besparen als ze hun inkopen doen bij Nederlandse producenten in plaats van bij producenten uit Italië. Vooral bij kort houdbare producten als mozzarella is een extra week winkeltijd aantrekkelijk.

Houdbaarheid is dus een belangrijk item, zowel bij de producten als waar het de toekomst van de sector betreft. Bij de producten kan een goede houdbaarheid gerealiseerd worden, maar of de sector zelf 'houdbaar' is, zal de toekomst uitwijzen.

Evert Ruiters, student Stoas

Gert-Jan Arns: 'De afzet van producten is cruciaal'



'Het verzuivelen van koemelk doen we al jaren en daar is nu de buffelmelk bij gekomen', vertelt Gert-Jan Arns. Samen met zijn vrouw Anita is hij verantwoordelijk voor alles wat met het management van de buffels te maken heeft. Zijn ouders beheren de kaasmakerij, waar yoghurt, fetakaas, wrongel en mozzarella van de



buffelmelk gemaakt wordt, terwijl zijn broer de vermarkting van de producten op zich genomen heeft. 'Zo heeft ieder zijn eigen taak, maar we helpen elkaar als dat nodig is', aldus Gert-Jan Arns.

Hij is voorzichtig positief als het gaat over de toekomst van de buffelhouderij. 'De afzet van producten is het cruciale punt. Doordat we al jaren koemelk verwerkten, hadden we al de juiste machines en een netwerk van connecties. Daardoor was de stap om buffelmelk te gaan verwerken niet zo heel groot. De afzet van de producten ging niet zonder strubbelingen en ook nu is er nog geen volledige zekerheid op afname.'

Het familiebedrijf levert de producten vooral aan de groothandel, maar ook particulieren weten de weg te vinden naar de boerderij. Om hieraan tegemoet te komen, werkt Arns plannen uit voor het starten van een bedrijfswinkel. 'Met een winkel kunnen we de klanten beter bedienen en kunnen we meteen de buffelproducten nog beter promoten', vertelt Anita Arns.

