

Een excursie, een wandeling op het melkveebedrijf of een bezoek aan het educatieve centrum. De boerderij waar David en Wilma Finlay elf jaar geleden startten met de verkoop van Cream o' Galloway-ijs is uitgegroeid tot een centrum van bedrijvigheid.

**C**ream o' Galloway? Natuurlijk kan ik vertellen waar dat is.' De dame van het toeristeninformatiecentrum geeft een fraai uitzijnde folder van Finlays boerderij mee, waarna een bondige routebeschrijving volgt. 'Vergeet niet het heerlijke boerderij-ijs te proeven.' Met dit advies in het achterhoofd is de route door de streek Galloway naar het bedrijf in het Schotse plaatsje Rainton snel gevonden. Op het terrein van Cream o' Galloway staan borden naar alle windstreken die verwijzen naar wandelroutes, het educatieve centrum, een speelplek of de boerderijwinkel. 'Onze kleine winkel is verder uitgegroeid dan we hadden verwacht', vertelt Wilma Finlay. 'Elf jaar geleden begonnen we met de productie en verkoop van ijs. Tegenwoordig leveren alle aanvullende activiteiten meer inkomsten op dan de boerderij zelf.' Het ijs blijkt nog steeds voor veel bezoekers de reden te zijn om naar de boerderij te ko-

men, maar volgens Wilma Finlay is de volgende stap meestal een bezoek aan het bedrijf voor bijvoorbeeld de 'avontuurlijke speeltuin'.

### Regionaal ras voor streekproduct

Het afgelopen jaar wisten 70.000 bezoekers de boerderij te vinden. David Finlay werkt met vier personeelsleden op de 330 hectare grote boerderij. Zij zorgen voor de 85 Ayrshiremelkkoeien, 650 schapen en 35 Aberdeen-Anguszoogkoeien, waar de zestig dieren uit voortkomen die voor de slacht worden opgefokt.

Wilma Finlay regelt alle nevenactiviteiten. Zij stuurt de 16 voltijdwerkers aan die bij de productie en verkoop van boerderijproducten betrokken zijn. In de zomermaanden komen hier dertig deeltijdkrachten bij.

Hoeveel melk er precies in het ijs verdwijnt, zegt David Finlay niet. 'Ongeveer vijftien procent van de melkproductie', geeft hij als



Groot-Brittannië



Wilma en David Finlay: 'Bij gangbaar boeren voelden we ons niet meer gelukkig'

schatting. De productie van de 85-koppige veestapel ligt op 7200 kg melk met 4,20 % vet en 3,40 % eiwit in 305 dagen. Via het oude kavelpad loopt Wilma naar het per-

*Cream o'Galloway groeide in decennium uit tot volwaardige recreatieboerderij*

ceel waar het overgrote deel van het koppel in de zon ligt te herkauwen. Vele zwartbontedieren onderbreken de warmrood getinte groep Ayrshires. De zwarte kleur herinnert aan de periode waarin David Finlay 15 jaar geleden het Holsteinras probeerde. 'Vanwege het hogere vet- en eiwitgehalte zijn we weer overgestapt naar de Ayrshire, maar het zwart blijft terugkomen in het koppel', verklaart de veehouder. Maar bij de keuze voor dit ras speelt meer dan gehalten alleen. Streekproducten spreken de consument aan, dus ook ijs van het regionale Ayrshireras met daarbij het herkomstgebied Galloway in de merknaam opgenomen. 'Het ras is goed geschikt voor de kleinschalige manier waarop wij hier boeren. Ayrshires produceren redelijk goed op een rantsoen dat bestaat uit kuilgras, met slechts aanvulling van krachtvoer in de melkput', stelt David Finlay. De soberheid van het ras past volgens de Finlays bij de biologische bedrijfsvoering waarop ze vijf jaar geleden overstapten. 'Ik voelde me niet langer prettig bij de gangbare manier waarop ik koeien hield. Het steeds toenemende gebruik van kunstmest, medicijnen en bestrijdingsmiddelen was niet mijn manier van boeren.'



Finlay onderkent dat het werk op biologische wijze niet eenvoudiger is geworden. 'De behandeling van ziekten en de onkruidbestrijding is zeker moeilijker, maar met bijvoorbeeld mastitis hebben we niet meer problemen dan in voorgaande jaren. Het scheelt wel dat we een aantal familielijnen waarin veel mastitis voorkwam al eerder afgevoerd hebben.' Door de veranderde omstandigheden zoals in de voeding ontwikkelt het jongvee zich volgens Finlay trager. Hij laat de dieren op driejarige leeftijd voor de eerste keer afkalven om ze de kans te geven volgroeid aan de productieve jaren te beginnen. Een late afkalfleeftijd, maar daarbij weten de dieren wel gemiddeld 4,5 lactaties op het bedrijf te blijven.

### Meerwaarde voor eindproducten

De beloning voor de biologische melk ligt op 20,5 pence (31 eurocent) per liter. Finlay geeft aan dat de overheid destijds biologische bedrijven wel heeft gestimuleerd, maar dat de markt nog uiterst zwak is. 'Om

onze positie te verbeteren zijn we nu aangesloten bij een coöperatie met zo'n zeventig biologische bedrijven. Deze samenwerking gaat verder dan de afzet van producten, we willen ook investeren in onderzoek. Daarnaast is deze coöperatie goed voor de publiciteit voor biologische bedrijven.'

De combinatie van samenwerking in biologische afzet en versterking van het eigen bedrijf door verkoop in de winkel brengt David en Wilma telkens weer tot nieuwe uitdagingen. Bij de bedrijfswinkel is een klein restaurant te vinden waar bezoekers naast het ijs ook vlees van eigen bedrijf kunnen proeven. Vlees van stiertjes uit de melkveetak welteverstaan. 'Voor het biologische Aberdeen-Angusvlees is de afzet eenvoudiger geregeld. Dat gaat naar een supermarktketen die het vlees in het zuiden van Engeland verkoopt. Voor de stiertjes uit de melkveehouderij moesten we echter zelf wat bedenken', vertelt Wilma.

Op een leeftijd van 29 tot 30 maanden slachten ze de stiertjes, waarna deze 21 dagen blijven hangen om een malse smaak aan het vlees te krijgen. Het geeft veel extra werk om de stieren meerwaarde mee te geven, maar nu houden we na aftrek van alle kosten nog duizend euro per dier over. De afvoer van stierkalveren kost alleen maar geld.'

Terwijl Wilma de vacuümverpakte stukken vlees bekijkt, vertelt ze over de plannen voor een andere inpakwijze: nette plastic bakjes waarin het vlees toch lang houdbaar blijft. Daarnaast zijn ze aan het bedenken hoe ze de consumenten jaarrond van vlees kunnen voorzien. Vanwege het gestuurde afkalfpatroon kunnen ze nu alleen van april tot oktober vlees leveren. David en Wilma lijken een continue stroom van ideeën uit te wisselen. 'Dat is hoe we werken: met een low input bedrijfsvoering onze output zo veel mogelijk benutten.'

Christel van Raay

Jaarlijks bezoeken 70.000 mensen Schotse recreatieboerderij

# Ijs van Ayrshi res

Bijchrift