

Jury bezoekt de vier genomineerden

Ekoland Innovatieprijs 2012



Menko, Wridzer en Petra Datema



Peter Govers en Ina Eleveld



Tom en Tycho Saat en Tineke van den Berg

“Weer een uitstekende groep bedrijven aangemeld voor de Ekoland Innovatieprijs,” zegt juryvoorzitter Jan de Veer. Mede-jurylid en oud-melkveehouder Jan Spaans is het van harte met hem eens. “De genomineerde bedrijven bezoeken en de verhalen horen van de boeren, boerinnen en tuinders is fantastisch.”

De jury van de Ekoland Innovatieprijs bestaat naast Jan de Veer en Jan Spaans uit Kees van Veluw, Geertje Schlaman en Maria van Boxtel. Zij nomineerden uit de groep van 12 voorgestelde bedrijven vier boerderijen voor een bedrijfsbezoek.

Voor de Ekoland Innovatie Prijs 2012 zijn genomineerd:

- Menko, Wridzer en Petra Datema van de Onstaheerd in Sauwerd (Groningen),
- Ina Eleveld en Peter Govers van Hansketien uit Mantinge (Drenthe),
- Tom Saat en Tineke van den Berg van de Stadsboerderij uit Almere
- Bart en Marina Boon en hun medewerkers van Ecofields uit Wekerom (Gelderland).

Ekoland stelt de genomineerden graag voor.

TEKST MARIA VAN BOXTEL, GEERTJE SCHLAMAN EN KEES VAN VELUW

FOTO'S MARIA VAN BOXTEL, GEERTJE SCHLAMAN



Bart Boon

BIOVAK

Woensdag 18 januari

15.00 uur, zaal 4: Presentatie van de vier genomineerde bedrijven (15 min per bedrijf)

20.00 uur, Horecaterras: Feestelijke uitreiking van de Ekoland Innovatieprijs



Vleesafzet, natuurbeheer en vastgelopen jongeren op de rails zetten

Onstaheerd: Menko, Wridzer en Petra Datema

Sinds 1848 werken de Datema's op de Onstaheerd. Van oorsprong was het een akkerbouwbedrijf, maar rond 1900 werden er Blaarkoppen gemolken. De huidige generatie, Menko (60 jaar) en Wridzer (28 jaar), wilde het anders aanpakken.

Vader Menko wilde niet meedoen aan schaalvergroting en intensivering. Hij koos in 1998 voor een biologische bedrijfsvoering met melkvee en akkerbouw, terwijl zoon Wridzer, afgestudeerd aan de lerarenopleiding Stoas in Dronten, educatieve activiteiten op de boerderij wilde ontwikkelen.

Zelf vlees afzetten

Het ging toch nog weer anders. In 2005 zijn de melkkoeien weggedaan omdat de verkaveling niet goed was, en zijn er vleeskoeien voor in de plaats gekomen. Naast vee en akkerbouw is de Onstaheerd zich gaan inzetten om educatie, recreatie en zorg in harmonie te combineren met de landbouwactiviteiten op de boerderij. Renneke Bakker, gewoon

burger uit Groningen die de Onstaheerd aangemeld heeft voor de Innovatieprijs: "Boeren hebben veel kennis van landschap en natuur, maar er is niet echt een infrastructuur om die kennis over te dragen. Ik vind het fantastisch dat Menko en Wridzer hun kennis van het land dat zij al decennialang beheren, overdragen aan de toekomstige generatie." Aan die infrastructuur is en wordt hard gewerkt. Het bedrijf pacht nu 35 hectare natuurgrond van het Groninger Landschap, waarop circa 30 Limousin vleeskoeien grazen. Het gebied ligt langs het Reitdiep en zo wordt het vlees, met verhaal, aan huis verkocht als Reitdiepvlees. Naast de natuurgrond hebben de Datema's nog 25 hectare lichte klei waar in rotatie grasklaver, pompoen, tarwe en haver met grasklaver als onderzaai verbouwd wordt. De vleesafzet loopt erg goed, hoewel het winkeltje maar twee dagen open is. Er wordt ook via hun eigen webwinkel vlees afgezet.

Vastgelopen jongeren

Na zijn Stoas-opleiding wilde Wridzer met educatie en zorg aan de slag. De Onstaheerd biedt dagelijks een thuis voor scholieren die vastgelopen zijn in het gewone school-

systeem en grote leer- en gedragsproblemen hebben. Wridzer weet dat een boerderij met dieren een rustige en inspirerende omgeving is, waar jongeren weer een doel vinden en structuur voor hun verdere leven. Wridzer: "Een dier oordeelt niet, en vaak zien we dat de jongeren zich even terugtrekken bij de dieren. Ze komen tot rust". Maximaal zes leerlingen worden dertien weken lang elke dag van 8.00 tot 15.00 uur begeleid in het gewone schoolwerk, maar vooral in het in kaart brengen van hun problemen. In

'Vaak zien we dat de jongeren zich even terugtrekken bij de dieren. Ze komen tot rust'

de middag worden er klussen gedaan op de boerderij. "Gaandeweg komen we gezamenlijk tot oplossingen en kunnen ze na een reboundperiode weer terug naar hun school." De Onstaheerd is het enige bedrijf in de omgeving met een rebound-afdeling. Menko en Wridzer en zijn vrouw Petra hebben nog meer plannen. Om de zorgtak te verbeteren zijn ze bezig met een nieuw zorggebouw. Dertien aardwarmtekorven die voor de verwarming moeten zorgen zitten al in de grond. En wie weet komen er straks ook wel weer Groninger Blaarkoppen, want die passen natuurlijk helemaal in het Groninger landschap!

www.onstaheerd.nl; www.welkomstboerderij.nl; www.reitdiepvlees.nl



Vlees van geitenbokjes, van bijproduct naar culinair hoogstandje

Hansketien: Peter Govers en Ina Eleveld

Met veel passie, creativiteit, doorzetting en ondernemerschap is het Peter Govers en Ina Eleveld gelukt om een markt te creëren voor het vlees van hun geitenbokjes. Want: zonder lammeren geen nieuwe melkgeiten.

Het afvoeren van de bokjes-lammeren volgens de 'normale gang' naar gangbare messterijen (bv Zuid Europa) is echter een doorn in het oog van de geitenhouders. Daarom investeren Peter en Ina in een volledige sluiting van de kringloop van hun geitenbedrijf Hansketien. Naast de verwerking van alle eigen geitenmelk tot de succesvolle variatie aan 'Grie' kazen, een halfzachte kaas volgens het recept van feta, wordt nu ook het vlees afgezet. Zowel vers, ingevroren als diverse innovatieve gedroogde varianten (voornamelijk Chevon). Chevonvlees is van zes maanden oude bokjes die al buiten gelopen en ruwvoer gegeten hebben, wat is te zien in de structuur van het vlees. Dit vlees heeft een meer karaktervolle smaak, 'een vleugje wild' zoals enthousiaste chef-koks het noemen. Voor de gedroogde varianten wordt het vlees gepekeld met zeezout en op natuurlijke wijze gedroogd en gerijpt, waardoor het een verfijnde smaak krijgt.

Uitdagingen aangaan

Omdat geitenvlees in Nederland nog niet of nauwelijks gegeten wordt vraagt het een hele investering om het op de kaart te zetten. De ondernemers hebben zelfs de namen voor het soort vlees zelf bepaald. Maar zoals Peter trots aangeeft: "De rest van de wereld

smult er ook van, dus waarom in Nederland niet? Dat was onze drijfveer." Dus werden er bijna vijf jaar geleden een slager, een topkok en een voedselkundige bij elkaar aan de keukentafel gezet, om vleesproducten en recepten van geitenvlees te ontwikkelen. Ina volgde een 'uitbeen'-cursus met hulp van de Slagers Vak Opleiding in Wageningen, en daarna brak een tijd aan van creatief zoeken, ervaringen delen en evalueren met specialisten. Wat leidde tot de ene culinaire uitdaging na de andere. Ina en Peter zetten bewust in op culinair geïnteresseerde klanten, en ontwikkelden ook speciaal daarvoor de uitgesneden delen, bouten en bijzondere verwerkte producten. Met productinnovaties als de gedroogde varianten van biologisch geitenvlees weten ze steeds meer chef-koks en andere klanten te winnen. Door te evalueren met deskundigen en te sparren met klanten komen nieuwe producten tot stand en wordt de vleeskwiteit verbeterd.

Simpele, slimme innovaties

Het opfokken en afmesten van de lammeren, volgens de principes van de biologische landbouw, is met zorg ontwikkeld op Hansketien. Simpele en slimme innovaties, zoals

een hekje om moeder en lam de eerste tijd bij elkaar te houden en te garanderen dat het lam biest drinkt, en veel tijd en aandacht helpen daarbij. Zo is het afgelopen jaar ingezet op een uitgeblanceerd voerantsoen voor de lammeren, specifiek afgestemd op wat Hansketien zelf verbouwd. De verbetering

in de verhouding graan en maïs geeft een nog betere vleeskwiteit. "Een bijkomend voordeel dat ongeveer 90% van het voer op het eigen bedrijf geproduceerd wordt, is dat er minder voerkosten zijn waardoor de

productie rendabeler wordt." Momenteel wordt 25% van de mannelijke lammeren afgezet en het aantal groeit gestaag. Ook andere geitenhouders raken geïnteresseerd. Diverse toprestaurants zijn erg enthousiast over het vlees en vertellen dit ook graag aan hun klanten. Na de Biovak vorig jaar vloog onder andere het product 'Coppa', gedroogd nekvlees, de deur uit, vertelt Peter. "Ons rugvlees is in vergelijking erg mooi gespierd, weten we van de slager. Dit komt door het trapje dat de lammeren moeten beklimmen om het weiland in te gaan", vult Ina lachend aan.

www.hansketien.nl; www.geitenvlees.com.

'Wij leveren vlees met een karaktervolle smaak.'



Stadslandbouw krijgt succesvol de ruimte

Stadsboerderij Almere: Tom Saat en Tineke van den Berg

Idealen en doorzettingsvermogen leverde een zeer innovatieve en succesvolle stadsboerderij op. Naast de ruim 140 hectare biologisch-dynamische akkerbouw kunnen verschillende initiatieven opbloeien en andere ondernemers aansluiten.

Tineke van den Berg en Tom Saat startten hun akkerbouwbedrijf met vleesvee ruim 15 jaar geleden vanuit het niets. “We komen niet van de boerderij en zochten een plek om zelf te starten. Wij kunnen hier gronden pachten van Almere, en in ruil daarvoor werken we met het gezicht naar de stad. De stad en De Stadsboerderij hebben elkaar nodig.” Het akkerbouwgedeelte is redelijk extensief, met het oog op de bodemvruchtbaarheid, maar wel gericht op kwaliteitsproducten. Met in totaal drie boeren beheerst De Stadsboerderij de markt voor eerstejaars biologische plantuitjes, een arbeids- en kapitaalsintensieve teelt die altijd voorrang krijgt op het bedrijf. Daarnaast specialiseert De Stadsboerderij zich in teelten voor de babyvoeding, waarvoor zeer strenge kwaliteitseisen gelden.

Marchigiana

Omdat een dergelijk akkerbouwbedrijf goede mest nodig heeft, houden Tom en Tineke ruim 50 moederdieren en bijbehorend jongvee van het rundveeras Marchigiana. Dit zelfredzame ras kan goed uit de voeten op de ruim 500 hectare begrazingsgebied in het Hulkesteinse Bos. Nu in de winter liggen de koeien in de ruime potstal, en vreten ze onder andere de resten van de suikermaïs na verwerking in de eigen fabriek van Tom en Tineke en andere boeren uit de regio. Zo sluiten de ondernemers op de Stadsboerderij zoveel mogelijk alle kringlopen.

Bij de landbouwactiviteiten is rekening gehouden met de vele bezoekers: zo is de voergang in de stal extra breed vanwege de publieksfunctie en er is meteen een leslokaal aan de stal gebouwd. Het vlees van de runderen wordt in eigen boerderijwinkel en op de boerenmarkt afgezet. “Elke drie weken brengen we zelf zo’n twee dieren naar de slager.” Productinnovaties als ‘ossenvorst’ zijn gewild onder klanten. De Stadsboerderij is mede-initiatiefnemer van de Biologische Boerenmarkt op landgoed de Kempphaan, een goedlopende markt die inmiddels lekker beschut wordt gehouden onder de kap van de nieuwe landbouwschuur met voorhuis. Dit voorhuis met boerderijkeuken en ontvangstruimten voor bezoekers en zorg is de nieuwste investering op De Stadsboerderij, en biedt plek aan enthousiaste makers van lokaal voedsel, zoals de ambachtslieden van Almeerse Weelde. Het dak van de landbouwschuur met voorhuis ligt vol zonnepanelen, en een warmte-koude uitwisselingsinstallatie in de grond regelt de temperatuur. Met bezoeken van ruim 100 schoolklassen per jaar, een groot oogstfeest, zorg, verkoop in winkel en op de boerenmarkt op eigen erf, theatervoorstellingen, ruimte voor kinder-

vakanties en ‘koepraatjes’ op koopzondagen plus zonnepanelen met burgerfinanciering is De Stadsboerderij een veelzijdig bedrijf.

Doodnormale principes

Voor nieuwe initiatieven bieden Tineke en Tom ruimte aan organisaties en ondernemers, zoals Jelder ‘de koekenbakker’ die de boerderijkeuken vult met heerlijke geuren en het graan van de boerderij gedeeltelijk verwerkt. Of Ad en Victor, die de werkplaats inrichten waar zo’n acht jongeren een jaar lang kunnen werken aan het onderhoud van de boerderijmachines of in houtbewerking.

Wel passend bij het idee van de boerderij. Want: “De activiteiten die we, samen met andere ondernemers, ontwikkelen hebben altijd een relatie met de echte boerderij. We zijn geen partycentrum,” stelt Tineke resoluut. “We brengen de doodnormale principes van de biologische landbouw in de praktijk,” vult

Tom aan. “Een publieksfunctie was altijd al ons ideaal.” Hun vriendelijke aanpak met een serieus en grootschalig landbouwbedrijf heeft stadslandbouw in Almere en de rest van Nederland op de kaart gezet. Voor de inrichting van de nieuwe wijk aan de oostkant van de stad Almere is stadslandbouw intussen één van de leidende principes.

www.stadsboerderijalmere.nl

‘De landbouw biedt ons overvloed. Vandaaruit kunnen we een bijdrage en ruimte geven aan een publieksfunctie op de boerderij.’



Biologische succesvol opfokken, afmesten, verwerken en vermarkten

Ecofields: Bart en Marina Boon

Hoewel ook in de gangbare kalverhouderij de laatste jaren grote stappen zijn gezet op het gebied van dierenwelzijn, is het gangbaar laten afmesten van stierkalveren ongewenst.

Met geloof en wilskracht, ervaring en flinke investeringen plus ondernemerschap lukt het Bart Boon om deze zwarte bladzijde in de biologische melkveehouderij (gedeeltelijk) om te slaan. Voordat Ecofields in 2006 begon met het afmesten van stierkalveren, werden de overtollige biologische stierkalveren in de gangbare mestkalverhouderij afgezet. Bij een bezoek aan de BioFach verbaasde de toen nog gangbare kalverhouder Bart Boon zich: "Hier is alles biologisch te koop, behalve kalfsvlees." Dit bracht Bart tot de overtuiging dat er een markt moest zijn voor biologisch kalfsvlees. Bart en Marina Boon vinden de inspiratie en kracht voor deze ambitieuze stap in hun Christelijke overtuiging, zoals Bart vrij naar Luther verwijst: "De hond moet merken dat de baas Christen is."

Kalvergezondheid

Voor het succesvol afmesten van stierkalveren op een biologische manier moest Bart Boon met zijn medewerkers de hele kalverhouderij opnieuw ontdekken. Simpel gezegd: "Bij het mesten van kalveren breng je jonge dieren uit verschillende kuddes met

al hun kleine griepjes en ziektes samen, de weerstand gaat eruit en de antibiotica erin. Dat werkt natuurlijk niet op een biologisch bedrijf." De afgelopen jaren is de opfok en het afmesten van biologische kalveren ontwikkeld op Ecofields, inclusief weidegang, tot slachtrijpe dieren in 10 tot 11 maanden. Op de thuislocatie in Barneveld kunnen Bart en Marina de kalveren de eerste weken goed in de gaten houden, op de nieuwe locatie in Wekerom dartelen de wat oudere dieren in stal en wei. De ervaring leert inmiddels dat een houderijsysteem met stro goed werkt om de kalverweerstand op peil te houden. "Van de sterk ammoniak-houdende lucht in een gangbaar stalsysteem met roosters wordt een klein griepje twintig keer erger", weet Bart Boon. Stro is warm en fris en 'het bindt ammoniak'. Ook in de gangbare houderij werkt inmiddels met een mestband of luchtwassers. Plus: het biologische rantsoen verbetert de kalvergezondheid. "Wij geven veel ruwvoer, een rantsoen met maximaal 40% krachtvoer. We maken een eigen krachtvoermix van aardappelen, lupine en andere eiwitrijke gewassen, veelal geteeld in de omringende natuurgebieden. We werken graag samen met natuurorganisaties, in totaal wel op z'n 200 hectare." Het afleveren van slachtrijpe kalveren lukt met zo'n rantsoen alleen met kruislingen of dubbeldoelrassen. De experimen-

ten om de juiste opfok- en afmestmethode te vinden, vereiste veel ervaringskennis, afstemming en investeringen. "Na vijf jaar raken we uit de rode cijfers."

Vierkantsverwaarding

Ecofields heeft inmiddels een goede markt opgebouwd en een eigen slagerij op het erf neergezet, uitzonderlijk in Nederland. Dit maakt een betrouwbare levering aan vaste afnemers zoals slagers, restaurants, horeca en grootkeukens mogelijk, en zo wist Bart Boon met geduld en kwaliteit een regelmatige afzet van zijn kalfsvlees op te bouwen. "Wij mesten zo'n 1500 dieren per jaar af. Ze worden geslacht in Veenendaal en de karkassen worden in onze eigen slagerij extra lang afgehangen en verwerkt, zodat we een optimale vleeskwiteit kunnen garanderen en vierkantsverwaarding realiseren." De goede vleeskwiteit weten ook de klanten te waarderen. Door de eigen slagerij met vakslayers is productinnovatie uitstekend mogelijk. En is er creativiteit voor op maat gemaakte producten, zoals sappige kerstrollades of kalfskrokotten in grote diepvriesverpakking, voor afnemers als instellingen en foodservices. "Het is immers een feest als je kalfsvlees eet!"

'Kalveren moeten altijd even spelen in de wei. Gelukkig hebben we een hond om ze 's avonds weer naar binnen te brengen.'

www.ecofields.nl