BOERENKAAS VAN EIGEN BIOMELK

Naar aanleiding van de Duitse biobeurs Biofach, die van 13 tot 16 februari plaatsvond in Nürnberg, brengen we 3 reportages. In dit eerste artikel gaan we op bezoek bij bioboer Georg Burger. Hij heeft 22 melkkoeien van het ras Flechvieh en maakt zelf boerenkaas. – *Ignace Deroo, consulent biologische productie*

De Flechviehkoeien genieten van het smakelijke hooi dat ze zonder beperking kunnen eten.

Georg Burger ontvangt een groep buitenlandse bezoekers op zijn bedrijf. Dat doet hij met een brede glimlach. Hij is zichtbaar tevreden, wellicht omdat hij zijn passie voor de biologische melkveehouderij kan delen met anderen.

Rantsoen van eigen teelt

Al in 1974 schakelde de vader van Georg om van de gangbare naar de biologische landbouw. Een mooi voorbeeld dat bio vele jaren meekan, op voorwaarde dat je ervoor gaat. Je hoeft hiervoor zelfs geen groot bedrijf uit te bouwen. Met 22 melkkoeien op een totale oppervlakte van 34 ha kan je het bedrijf van Georg best kleinschalig noemen. Daarom verwerkt hij een deel van zijn melk zelf. Hij begon hiermee in 2003. Op dat moment leverde hij nog al zijn biologische melk aan een conventionele melkerij. Een meerprijs was er toen niet te rapen. Zijn koeien, allemaal van het Flechviehras, produceren gemiddeld 5500 l per jaar. Hij houdt wel van dit type koeien. Ze zijn rustig, robuust en behoeven weinig krachtvoeder. Op zijn 34 ha teelt hij zowat het hele rantsoen dat de koeien krijgen; gras zowel als klaver en granen.

De dieren beschikken over een loopstal met een lang voederhek, een voederautomaat en een strostrooier die in de nok van stal hangt. Tijdens ons bezoek konden we vaststellen dat de koeien rustig blijven liggen als de strostrooier zijn werk doet. De koeien beschikken ook allemaal over een transponder om de voederautomaat te bedienen. En ja, ze hebben nog allemaal horens.

Het rantsoen van deze melkkoeien bestaat in de winter uit geurig hooi van eigen teelt, aangevuld met een krachtvoeder dat gemaakt is van geplette haver, tarwe en erwten. Hiermee wordt kwalitatief goede melk geproduceerd, uitermate goed geschikt om kaas van te maken.

Net als heel wat andere bedrijven in bergachtige streken, heeft ook Georg niet de mogelijkheid om de koeien permanent toegang te geven tot een weide. Daarom zal hij zijn bedrijf moeten herstructureren, want vanaf volgend jaar moet hij wel over een aansluitende weide beschikken. De huidige stal is uiterst geschikt voor het houden van een beperkte groep koeien. Het potstalsysteem met hellende vloer bevalt Georg en zijn koeien zeer goed. Het verse stro wordt bovenaan in de stal gebracht en de koeien brengen het stelselmatig, vermengd met mest, tot aan de voorkant. Hier kan het vocht eruit en kan Georg eenvoudig de stromest verwijderen. De kalveren worden de eerste 3 maanden op het bedrijf gevoederd met melk. Toch drinken ze nooit bij hun moeder.

Bio kan jaren mee, op voorwaarde dat je ervoor gaat.

Verwerking startte op kleine schaal

Toen bioboer Georg koos voor het verwerken van een gedeelte van zijn melk tot kaas, wist hij niet zeker hoeveel kaas hij

In het midden staat de voederautomaat waar de koeien hun dagelijkse portie krachtvoeder kunnen opnemen.

Copyright Boerenbond

aan de man zou kunnen brengen. Daarom startte hij op kleine schaal. Maar beetje bij beetje toonde men meer interesse in zijn kazen. Begin dit jaar verwerkte hij al 35.000 kg melk tot kaas, yoghurt en kwark. De rest van de melk levert hij sinds 2008 aan een melkerij die 100 km van zijn bedrijf ligt. Deze melkerij geeft wel een extra prijs voor biologische melk. Georg ontvangt momenteel 43,5 euro netto per 100 kg. Deze prijs verhoudt zich op een vaste manier ten opzichte van de gangbare melk. Een gedeelte van zijn kaas kan hij op het bedrijf zelf vermarkten. De rest gaat naar andere kleine winkels en naar enkele markten waar hij met zijn kaaskraam aanwezig is.
Wij mochten met zijn allen proeven van zijn vakkennis. Het was de moeite waard! Deze kaas is zeker een aanvulling op het reeds brede pallet aan smaken die onze kaaswereld rijk is. ■

Centraal zie je de Georg Burger en zijn echtgenote. Ze stralen rust uit op hun mooie biobedrijf.

Copyright © Groenbo