

Handel in colostrum voor humane consu

Bijverdienen aan

Biest is niet alleen lekker en gezond voor pasgeboren dieren, maar ook voor mensen. De vraag naar biest stijgt, maar wetenschappelijk bewijs om gezondheidsclaims aan biest te hangen is er niet. De biesthandel blijft zo nog een nichemarkt.

tekst **Sjoerd Hofstee**

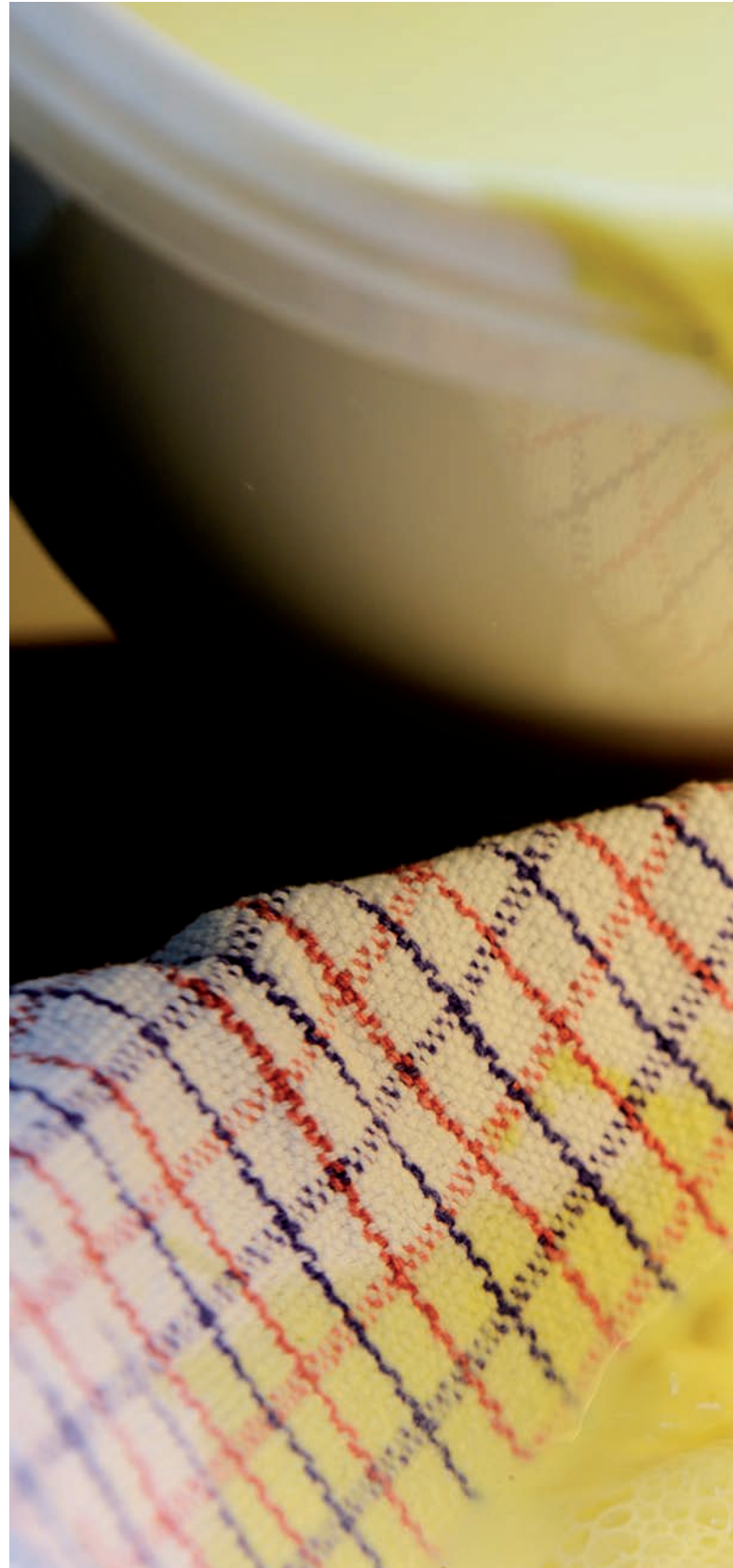
Wie op internet zoekt naar biest, vindt veel informatie over maar weinig aanbod van het dikke gelige zuivelproduct. Die informatie omvat vooral de unieke kwaliteiten die aan biest worden toegeschreven. Of die claims ook terecht zijn, wordt nergens echt duidelijk. Net zoals het een vraagteken blijft waarom biest niet veel meer verhandeld wordt. Het product, ook wel colostrum genoemd, gaat vooral de mestput in omdat het pasgeboren kalf niet alles op kan wat de koe produceert. Kasper Hettinga is universitair docent zuivelkunde bij Wageningen Universiteit. Hij doet onderzoek naar de samenstelling van biest en de uitwerking ervan. Hettinga is ervan overtuigd dat biest een goed product is voor een betere en sterkere spieropbouw in het algemeen en het tegengaan van spierkrachtverlies bij oudere mensen.

Hettinga: 'Getest en bewezen is ook dat biesteiwitten beter zijn dan sojaeiwitten. Onbewezen blijft dat biest beter is dan "gewone" wei-eiwitten. Een goed vergelijkend onderzoek tussen wei-eiwitten en biest is nodig om echt wetenschappelijk de voordelen van biest te kunnen benoemen.'

Onbekend product

Dat melkveehouders weinig vraag krijgen naar biest, komt deels door de onbekendheid. Hettinga wijt dat ook aan de geringe exportkansen door ons gespreide afkalpatroon. 'In Nieuw-Zeeland en Australië kalven veel koeien in dezelfde periode af en is er dus ook een biestproductiepiek. Dat maakt het vermarkten van het product gemakkelijker.'

Op internet, vooral vanuit de Verenigde Staten, Nieuw-Zeeland en Australië, worden verschillende sportprestatieverhogende effecten aan biest toegeschreven. Die studies vindt Hettinga weinig overtuigend. 'Het gaat in die onderzoeken om groepjes van vaak nog geen tien personen die een korte periode biestproducten consumeerden. Dat zegt mij weinig, want het verschil tussen mensen is erg groot. Conclusies verbinden aan zulke kleine onderzoeken is



mpctie neemt toe, maar blijft een niche

de handel in biest



Biest gaat in vele vormen weg voor humane consumptie

wetenschappelijk niet verantwoord.' Zo denkt de EFSA (European Food Safety Authority) er ook over. In 2011 oordeelde deze instantie dat biest niet goed definieerbaar is als product, omdat het continu wisselt van samenstelling. Daarom kan ook niet vastgesteld worden of het nu wel of niet bepaalde kwaliteiten herbergt die de gezondheid van mensen bevorderen.

Anderhalve euro per kilo biest

Dat weet ook Joop Nohlmans van Vitomega. Dit bedrijf verhandelt als enige in Nederland op professionele en relatief grote schaal biest. In het Noord-Brabantse Milheeze gezeteld haalt Vitomega via ruim 400 melkveehouders op jaarbasis circa 120.000 kilo biest op om te verwerken. Boeren worden geworven door Vitomega zelf en via het bedrijf Spoorvee, dat hiermee adverteert in Zuidoost-Nederland. Veehouders ontvangen voor de biest 1 tot 1,5 euro per kilo, afhankelijk van de afstand tussen hun woonplaats en Milheeze.

De helft van de biest die Vitomega ophaalt, is voor jongveetoevoedingen, zoals gedroogde biest voor kalveren, veulens, lammeren, pups en kittens. De andere helft wordt verwerkt voor humane producten. 'Er worden capsules van gemaakt voor sneller herstel, tegen darmproblemen of als sportvoeding. Ook gebruiken we biest in cosmeticaproducten', vertelt Nohlmans, die de onderneming vijf jaar geleden samen met Erwin van de Pasch startte.

Veehouders kunnen zowel biest van het eerste als van het tweede melkmaal leveren, mits het schoon is en geen antibioticaresten bevat. 'Wij leveren speciale transparante emmers aan melkveehouders die ons beleveren. Daardoor zijn bijvoorbeeld bloedsporen direct zichtbaar', vertelt Nohlmans. 'Alle leveranciers en hun leveranties zijn geregistreerd. Daar toe zijn wij verplicht.'

Vitomega heeft in Nederland weinig concurrentie. Zeker twee melkveebedrijven verkopen een kleine hoeveelheid biest aan huis (zie kader). De regels voor deze biestverkoop aan huis zijn overigens niet duidelijk. Het COKZ (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden) is hiervoor toezichthouder en verwijst naar EU-verordening 853. Daarin staat vermeld dat bij verkoop van kleine hoeveelheden de verordening niet van toepassing is. Wat kleine hoeveelheden precies zijn, wordt niet vermeld. Net zoals er niets specifiek over biest wordt vermeld. 'Wanneer wij controle toepassen, zullen de hygiëneregels uit deze verordening, die ook gelden voor rauwemelkverkoop, gelden', zegt operational manager Jonna Zellenrath van het COKZ.

Het bedrijf Vayufit biedt biest aan via de webshop,

Hanny de Rooij: 'Biest is een vergeten zuivelproduct'

Hanny en Hielke de Rooij uit Wadenoijen verkopen sinds september 2012 biest aan huis. De handel is met circa 250 kilo nog gering, maar de interesse neemt toe. 'Alle geschikte biest wordt momenteel verkocht', vertelt Hanny.

Klanten betalen drie euro per liter voor de biest. Die klanten zijn onder andere mensen die het echt lekker vinden en er biestpap of lariekoek van maken. Ook mensen uit ander culturen, sporters en mensen die herstellen van een ziekte en extra weerstand proberen op te bouwen, behoren tot de kopers.

Hanny en Hielke werken met een wachtlijst van belangstellenden. Die werken ze af wanneer ze voorraad hebben. 'De meeste klanten willen biest zo vers mogelijk en niet eerst ingevroren kopen.'

Een klein deel van de vraag komt bij hen uit de hoek van herstellende kankerpatiënten. Waarom dat is, weten ze niet goed. 'Van klanten horen we wel eens dat ze anders aan moeten sterken via astronautenvoedingszakjes met een naar smaakje. Biest is naturel van smaak, heel zacht in de mond en voedzaam. Maar dat horen we van klanten, officieel kunnen we dat niet staven.'

Over de kwaliteit van de biest mag volgens Hanny geen twijfel bestaan. Het is absoluut vrij van antibiotica en ook biest waar bloedresten of vlokken in zitten, gaat door de gootsteen. Verder proberen ze zo schoon mogelijk te werken door aparte melkemmern en een aparte melkslang te gebruiken. 'Wij gebruiken gewoon ons boerenverstand', zegt Hanny



de Rooij. 'We houden de regels aan die gelden voor de verkoop van rauwe melk en noteren onze gegevens op de etiketten.'

Hanny gelooft dat de vraag toeneemt. 'Ik noem biest een vergeten zuivelproduct dat hernieuwde aandacht krijgt.'

maar dit bedrijf betreft de biest van Vitomega. Een andere partij die biestproducten voor mensen aanbiedt, is natuurwinkel Superfood.nl. Dit bedrijf koopt de capsules en biestpoeder in via het Amerikaanse bedrijf Surthrival.

Superfood.nl werkt vanuit het Brabantse Rucphen. Het bedrijf wil niets kwijt over de omzetcijfers. Hetzelfde geldt voor Vayufit. Superfood.nl schrijft op de website verschillende gezondheidsclaims toe aan biest. Het bedrijf voegt aan de productomschrijving toe dat de biest beslist van grasetende koeien afkomstig moet zijn die niet gevaccineerd zijn, anders komen de stoffen van de vaccinatie en het bewerkte voer ook in het menselijk lichaam terecht.

Alternatief voor antibiotica

Iemand die zich ook op de biestmarkt begeeft, is professor Herman de Boer. Hij werd bekend als 'founding father' van de genetisch gemanipuleerde stier Herman. Nu richt hij zich met zijn bedrijf Mastivax op het ontleden van biest. De

Boer noemt het onzin dat biestkwaliteit mede door wel of niet weiden en vaccineren wordt bepaald. 'Er gebeurt veel in een koe omtrent de vorming van biest. Dat heeft niets met bijvoorbeeld wel of niet stallen te maken.'

Met Mastivax richt Herman de Boer zich in eerste instantie niet op biesttoepassingen in de humane sector, maar op het ontwikkelen van een alternatief voor antibiotica bij het droogzetten van een koe. De immunoglobulinen en eiwitten in biest zijn daarvoor uitermate geschikt, stelt wetenschapper en ondernemer De Boer, die zijn vinding later dit jaar denkt te kunnen testen in de praktijk.

Herstel na kanker

Biest consumeren wordt door verschillende diëtisten aangeraden aan mensen die van kanker herstellen. Door het hoge aandeel eiwitten kan het helpen het weerstandsniveau van patiënten versneld te verhogen, zo luidt de gedachte achter het advies.

Niet iedereen uit de medische weten-

schappelijke wereld is daarvan overtuigd. Vooraanstaand diëtiste Liesbeth Haverkort van het AMC in Amsterdam zegt nooit biest te adviseren. 'Ik heb afgelopen jaren onderzoek gedaan naar aan voeding gerelateerde klachten bij patiënten met slokdarmkanker. In mijn onderzoek noch in de literatuur komt het nut van biest naar voren.'

Ook Marian Jager, voorzitter van het 'Lotgenotencontact slokdarmkanker' betwijfelt of kankerpatiënten, en zeker die met maag- en slokdarmaandoeningen, profijt hebben bij biestconsumptie. 'Een groot deel van deze patiëntengroep verdraagt geen melk. Diëtisten raden eiwitrijk voedsel aan, maar als je van zuivel beroerd wordt, dan laat je het wel staan.' Dat wil volgens Jager niet zeggen dat er geen uitzonderingen zijn. 'Elk mens is verschillend. Iedere patiënt en ieder ziektebeeld ook. Daarom is mijn stelling dat ieder zelf moet uitvinden wat hij of zij goed kan opnemen. Als biest daar een positieve bijdrage aan kan leveren, dan is dat hartstikke mooi.'

Gert Jan Esveld: 'Hindoestanen zijn er gek op'



Gert Jan Esveld uit Nijkerk verkoopt via zijn website biest.tk zo'n 200 kilo per jaar op het bedrijf van zijn broer. 'Meer heb ik ook niet, want het is alleen biest die over is van ons eigen bedrijf en van het bedrijf van een collega-boer. Onlangs kwam een klant 18 liter halen, toen was ik in één klap voor onbepaalde tijd uitverkocht.' Van Esveld ziet de verkoop als

aardigheid om een zakcentje te verdienen. Hij verkoopt de biest meestal per 2 liter en rekent 2,50 euro per liter. De klantenkring is divers, maar bestaat vooral uit mensen met een andere culturele achtergrond. 'Hindoestanen en Surinamers vooral zijn er gek op, ze vinden het heerlijk. Ze komen vooral uit de Randstad.'