



'Naar zee uitgespoelde mineralen terugbrengen op het land'

De Haan levert melk met helende werking

Veehouder Matthijs de Haan uit Ingen (GD) verkoopt aan huis rauwe melk als gezondheidsproduct. En met recht, want hij doet er alles aan om die claim waar te maken. Zo kocht hij koeien van het Guernsey-ras vanwege de A2-melk en maakt hij veelvuldig gebruik van Keltisch zeezout. Onlangs bracht hij 40 ton zout op zijn 50 hectare grasland.

Matthijs de Haan ziet zichzelf niet als alternatief, maar als een vernieuwer. Hij is geen prater, noemt zichzelf een einzelgänger, maar zit vol ideeën en brengt die ook ten uitvoer. De Haan werd in 2004 biologisch en zat sinds hij vijf jaar eerder boer werd een beetje tussen gangbaar en biologisch in. „We strooiden geen kunstmest“, aldus de veehouder, die zijn huidige kennis niet van

school heeft. „Ze leren je daar hoeveel stikstof je via kunstmest op het land moet brengen.“

Weston Price

De Haan heeft vooral zichzelf opgeleid en haalde daarbij veel informatie van het internet. Via bezoekers die bij hem om rauwe melk kwamen vragen, kwam hij in contact

met zijn huidige adviseur Mike Donkers. De bezoekers hadden een lezing van Donkers bijgewoond, die het boek 'Voeding en fysieke degeneratie' van de Amerikaanse tandarts Weston Price had vertaald. Daarin wordt een relatie gelegd tussen de moderne Westerse voeding en de welvaartsziekten. Price deed in de jaren dertig van de vorige eeuw onderzoek naar de voedingspatronen

De melkveestapel is letterlijk en figuurlijk een bont gezelschap met Holstein-, Brown Swiss-, MRIJ- en Fleckvieh-invloeden. Ook heeft inmiddels een koppel volbloed Guernseys haar intrede op het bedrijf gedaan.



Artikel

Het artikel 'Melk meest complete voeding' uit het Melkvee Magazine van februari 2013 is terug te lezen op www.melkvee.nl in het dossier Melkvee Magazine. In het artikel weerspreekt Mike Donkers – hij is de adviseur van Matthijs de Haan – de voedingsrichtlijnen van de Westerse overheden en geeft hij een verklaring voor de huidige welvaartsziekten.

Video

Een video met beelden van de bezorging van 50 ton Keltisch zeezout bij Matthijs de Haan op het erf is te zien op www.melkvee.nl in het dossier Melkvee Magazine. Ook is er in te zien hoe de veehouder het vervolgens op het land brengt.



Patrick Pichon wint op traditionele wijze Keltisch zeezout in het Franse Guérande. Het zeezout wordt door de zon gedroogd en niet geraffineerd, waardoor het circa 84 mineralen en sporenelementen uit de zee bevat. Matthijs de Haan verstrekt het zeezout aan zijn koeien en strooit het over zijn land.

van veertien primitieve stammen verspreid over de wereld. Dit omdat vrijwel alle Amerikanen in zijn omgeving aan tandbederf leden en hij op foto's de uitstekende kwaliteit van de gebitten bij de primitief levende mens had gezien. Price ging dus niet uit van de zieke, maar van de gezonde mens. Wat was hun geheim en wat is dus de oorzaak van de welvaartsziekten in de moderne Westerse wereld?

Price is heel lovend over rauwe melk. „Melk is een van de beste voedingsmiddelen, omdat je de mineralen in de juiste verhouding tot calorieën binnenkrijgt. Melk is complete voeding en dat is ook logisch, want het is gemaakt voor een jong dier”, aldus Donkers in het Melkvee Magazine van februari 2013. Het uitgebreide interview met Donkers is terug te lezen op www.melkvee.nl in het dossier Melkvee Magazine.

Maynard Murray

Donkers liet zich echter niet alleen inspireren door Weston Price, maar ook door Maynard Murray. De Amerikaanse KNO-arts Murray maakte zich in de jaren dertig ernstig zorgen over het groeiend aantal gevallen van kanker, een ziekte die voorheen zeldzaam was. Hij werkte in een ziekenhuis vlak bij zee en ging tijdens pauzes naar het strand om op andere gedachten te komen. Op een ochtend zag hij de lokale vissers met hun vangst. Hij vroeg ze of ze ooit zieke vissen of vissen met kankergezwellen hadden gevangen en het antwoord was nee. Murray vroeg zich af wat er zich in de zee bevond dat de vissen zo gezond hield. Murray ontwikkelde de theorie dat de

oceanen opslagplaatsen zijn van alle mineralen en sporenelementen die op aarde voorkomen en dat deze door miljoenen jaren neerslag van het land zijn weggespoeld naar de zee. Zijn idee was om de weggelekte elementen te herintroduceren op het land, in de juiste verdunning en rekening houdend met de zouttolerantie van landgewassen. In het boek 'Levenskracht uit de oceaan' beschrijft Murray zijn experimenten met met zeezout bemeste voedingsgewassen, die vervolgens werden verstrekt als veevoer. De gewassen waren veel gezonder en mooier en ook de dieren hadden een betere weerstand en waren sneller volwassen.

Bodemuitputting

Mike Donkers schreef het voorwoord in de Nederlandse vertaling van Murrays boek en legt daarin een verband tussen het opkomende aantal gevallen van ziekte en bodemuitputting. Donkers schrijft dat er na 1900 in Amerika werd geëxperimenteerd met monoculturen. Het minimale aantal elementen om plantengroei te bewerkstelligen bleek drie: stikstof, fosfor en kalium. De Amerikaanse senaat liet in de jaren dertig onderzoek verrichten naar de toenmalige landbouw op basis van NPK-kunstmest en in het resulterende rapport werd gewaarschuwd voor een gezondheids crisis van ongekennde proporties. De oppermachtige chemische industrie wist echter voldoende senatoren aan zich te binden door financiële beloningen, waardoor het rapport opzij werd gelegd.

Door middel van een uitgekende propagandacampagne werd afhankelijkheid

gekweekt van uit fossiele brandstoffen gewonnen synthetische meststoffen, waarop chemische bedrijven het patent hadden, zo schrijft Donkers. De snelle groei van monoculturen door NPK is echter niet gezond. Gewassen werden aangevallen door de opruiplieg van moeder natuur: insecten, schimmels en 'onkruid'. De NPK-landbouw en de farmaceutische industrie hebben zich sindsdien volop doorontwikkeld en zijn de officiële praktijk geworden, die op (landbouw)universiteiten wordt onderwezen. Tegelijkertijd hebben welvaartsziekten als kanker, diabetes en hart- en vaatziekten zich ook volop ontwikkeld. Zo heeft de chemie volgens Donkers een systeem geschapen waarbij mensen eerst ziek gemaakt worden met niet-voedzame, giftige gewassen, waarna dezelfde bedrijven de 'oplossing' bieden met medicijnen vervaardigd door hun farmaceutische takken.

Vetverbranding

„Ik heb alles van Mike gelezen”, zegt De Haan. Aan de keukentafel is inmiddels ook Adriaan Keij aangeschoven. Ook Keij kwam in aanraking met Mike Donkers en haalt sindsdien rauwe melk bij De Haan. Keij heeft zich net als De Haan verdiept in voedsel en een keur aan specialisten en publicisten passeren de revue. Keij en De Haan hebben hun eetpatroon volledig over de kop gegooid, met als uitgangspunt dat het menselijk lichaam niet op koolhydraten, zetmeel en suikers, maar op vetten dient te draaien. Bij te veel zetmeel en koolhydraten schommelt de bloedsuikerspiegel enorm, ►

Toenemende botdichtheid door rauwe melk

Een van de klanten van Ecoboerderij De Haan is Irene van Will (47) uit Doorn (UT). Ze kreeg vijf jaar geleden borstkanker en omdat het een hormoon-gevoelige tumor betrof, werd ze kunstmatig in de overgang gebracht. „Het gevaar van botontkalking ligt dan op de loer”, aldus Van Will. Om die reden kreeg ze calcium- en vitamine D-tabletten voorgeschreven, maar die brachten geen verbetering. „Elk jaar ging de dichtheid van mijn botten achteruit en

nam de broosheid dus toe.” Van Will dronk al heel lang geen melk meer, maar ging op zoek naar een oplossing voor haar verslechterende gezondheid. „Ik kwam bij Weston Price terecht en ging me verdiepen in rauwe melk. Sinds augustus vorig jaar ben ik volop rauwmelkse producten gaan eten en me aanzienlijk beter gaan voelen.” De inwonster van Doorn ging in april weer naar haar oncoloog voor een controle, waarbij

haar goede gevoel werd bevestigd. Voor het eerst bleek de botdichtheid duidelijk verbeterd. „Mijn arts vroeg wat ik deed. Ik zei dat ik met de tabletten was gestopt en met rauwe melk was begonnen. Hij ging er niet op in en ik had niet de behoefte om een discussie op gang te brengen. Ik weet inmiddels dat eten volgens de theorieën van Weston Price, dus veel vet en rauwmelkse producten en nauwelijks suiker, mij en mijn gezinsleden goed doet.”



De stal biedt ruimte aan honderd stuks melkvee, die worden gemolken door twee melkrobots van DeLaval (achtergrond). In de ligboxen ligt paardenmest.



De Haan heeft een winkeltje aan huis, waar hij natuurproducten verkoopt, zoals bijvoorbeeld kefir van collega-veehouders André en Tonny Mulder uit Zwolle. Het gaat om producten zonder kunstmatige toevoegingen.

er is dan constante paniek in het lichaam. Bovendien levert de verbranding van suiker slechts kortetermijnenergie, omdat deze bedoeld is om kortstondig te kunnen pieken, zo weten ze. De verbranding van vet levert het lichaam daarentegen langetermijnenergie. „Voorheen at ik 's ochtends vier sneden brood en had ik om 11.00 uur al weer honger”, aldus Keij. „Nu neem ik 's ochtends een glas rauwmelkse kefir (soort yoghurt, red.) en een kop koffie en heb ik tot 14.00 uur geen honger meer.”

Geen granen

De Haan eet geen aardappelen en geen brood meer en schotelt ook zijn koeien geen granen meer voor. „Granen bevatten veel omega-6-vetzuren”, verklaart hij. Om de hoeveelheid omega-3-vetzuren in de melk zo hoog mogelijk te krijgen (ten koste van omega-6) en om hoge gehalten aan bèta-caroteen, CLA en vitamine K2 te bewerkstelligen, bestaat het rantsoen uit gras, luzerne, kuilgras en hooi. Daarnaast krijgen de koeien in de melkrobots biologische bietenpulp. Met het oog op arbeidsgemak schafte De Haan in 2008 twee melkrobots van DeLaval aan en rustte ze uit met de CoPulsation-melktechniek. Ondanks

dat ze automatisch worden gemolken, worden de koeien in de zomer dag en nacht geweid. Een belangrijke aanvulling op het rantsoen vormen de zeeminerale. De koeien drinken per dag een liter met zeezout verzadigd water uit een bak die voor het voerhek staat. Ook de kalveren krijgen dit 'zeewater' verstrekt, per dag een halve liter naast de 5,5 liter rauwe melk. „Ze groeien als kool”, aldus De Haan. Naast zeewater krijgen de dieren Sea-crop, een natriumarm vloeibaar mineralencomplex uit de zee. „Alle mineralen spoelen uiteindelijk uit naar de oceaan, dan moet je ze wel terugbrengen”, verklaart de veehouder.

Keltisch zeezout

Het is de reden waarom De Haan eerder dit jaar maar liefst 50 ton Keltisch zeezout op zijn bedrijf liet bezorgen. Waar hij eerder 100 kilo zout over een hectare strooide, besloot hij dit jaar rigoureuus 50 hectare met 800 kilo per hectare in te strooien. „Ik heb op kleine schaal ook al eens 15.000 kilo (1,5 kg op 1 vierkante meter, red.) geprobeerd, maar toen werden de puntjes van het gras geel”, glimlacht De Haan. De innovatieve veehouder maaide onlangs zijn percelen en meldt dat er flink gras stond. Het Keltische zeezout wordt betrokken via

Breizh Import van eigenaar Pascal Pichon uit Zwolle. Zijn broer Patrick wint het zout handmatig en op traditionele wijze in de Franse streek Bretagne. Het zeezout wordt gedroogd door de zon en niet geraffineerd, waardoor het circa 84 mineralen en sporenelementen uit de zee bevat.

A1- versus A2-melk

Matthijs de Haan wil een zo gezond mogelijk product bieden en gaat verder dan de mineralenvoorziening door middel van zeezout. Uiteraard is de melk die hij aan huis verkoopt rauw. Dat heeft volgens Mike Donkers als voordeel dat mensen met een lactose-intolerantie die in veel gevallen ook kunnen drinken, omdat een lactose-intolerantie in werkelijkheid vaak een intolerantie is tegen pasteurisatie en homogenisering. Maar er speelt nog iets. In het boek 'Devil in the Milk' van de Nieuw-Zeelandse professor Keith Woodford wordt melding gemaakt van A1- en A2-melk. Diverse ziekten als hart- en vaatziekten, diabetes, autisme en schizofrenie worden in verband gebracht met een klein melkeiwitfragment, dat voorkomt in A1-melk en niet in A2-melk. Van oorsprong was er alleen de genetische A2-variant, maar



Bedrijfsgegevens

Matthijs de Haan (43) runt met zijn vrouw Corriena (38) en kinderen Anna (9), Henk (8), Maarten (7) en Geralyn (1) EcoBoerderij De Haan in Ingen (GD). De productie van de honderdkoppige melkveestapel ligt tussen de 5.000 en 6.000 liter melk per koe per jaar met 4,11 procent vet en 3,55 procent eiwit. Het quotum bedraagt 750.000 kilo melk, waarvan jaarlijks 200.000 kilo wordt verhuurd. De Haan heeft van oorsprong Holsteins, maar maakte ook gebruik van de rassen Brown Swiss,

MRIJ en Fleckvieh. Hij heeft al jaren een dekstier tussen de koeien lopen en de laatste jaren steevast van het Fleckvieh-ras, waarin het A2-gen ruimschoots is vertegenwoordigd. Met het oog op de gezondere A2-melk kocht De Haan eind vorig jaar zelfs een grote koppel Guernsey-pinken van het gelijknamige Kanaaleiland. De koeien krijgen een rantsoen van gras, luzerne, kuilgras en hooi en worden in de zomer dag en nacht geweid. Het bedrijf beschikt over een 25 hectare grote



De koeien op het bedrijf worden al jaren door een eigen stier gedekt. De stier op de foto is een homozygoot hoornloze, A2 Fleckvieh-stier.



De Haan verstrekt zijn koeien met Keltisch zeezout verzadigd water. Hij vult de bak elke dag met water, waarin het zout dat op de bodem ligt oplost. Als het zout op is, vult de veehouder zout bij.

een mutatie leidde lang geleden tot de A1-variant, die bij veel moderne melkveerassen voorkomt. Overigens produceren kamelen, schapen en geiten ook A2-melk. In Nederland speelt de discussie over A1- en A2-melk nog nauwelijks, maar in het buitenland ligt dat anders. „In Nieuw-Zeeland en Engeland zijn er al duizend winkels waar ze A2-melk verkopen”, weet De Haan. Ook wordt er in die landen voor de interne, maar ook voor de Chinese markt speciale A2-babyvoeding gemaakt. De Haan vindt dat de zuivelorganisaties veehouders op A2-melk zouden moeten uitbetalen. „Veel zuivel gaat voor export en Nederland loopt voorop wat betreft kwaliteit. Als Nederland voorop blijft lopen, is winstgevende afzet gegarandeerd.”

Guernsey

De Haan heeft zelf alvast de daad bij het woord gevoegd. Hij kocht het afgelopen najaar 24 pinken en een stier van het Guernsey-ras van het gelijknamige Kanaaleiland. Van het ras is bekend dat vrijwel alleen de A2-variant voorkomt en de aangekochte dieren zijn inderdaad homozygoot A2. Koeien hebben namelijk twee allelen van het gen en zijn dus A1/A1, A1/A2 of A2/A2. De Haan heeft zich ten doel

gesteld alleen nog maar A2-melk te leveren en liet zijn hele veestapel door middel van haarmonsters onderzoeken. Een kwart bleek homozygoot A1, een kwart homozygoot A2 en de resterende helft heterozygoot (A1/A2). Inmiddels is er in het vee geselecteerd, waardoor driekwart van de melk op het bedrijf A2-melk is. Verder houdt De Haan alleen A2/A2-kalveren aan. Bij paringen tussen homozygote A2-koeien en stieren zijn de nakomelingen ook automatisch A2 en hoeft op termijn geen enkel dier meer onderzocht te worden.

Fleckvieh

Hoewel de veestapel in Ingen oorspronkelijk van het Holstein-ras is, zijn er sindsdien al meerdere rassen de revue gepasseerd. Zo kocht De Haan al eens een tiental Brown Swiss-koeien uit Duitsland en gebruikte hij MRIJ en Fleckvieh. Het bleek dat 70 procent van de Fleckvieh-koeien A2 was, tegenover 50 procent van de Brown Swiss. „De MRIJ's waren bijna allemaal A1”, aldus De Haan. De veehouder werkt al 15 jaar met eigen stieren en heeft inmiddels al zes jaar Fleckvieh-stieren tussen zijn koeien lopen. Op dit moment een homozygoot hoornloze A2/A2-stier. „De beweging richting A2-melk moet bij de boer vandaan komen”, meent De Haan.

„Boeren moeten zelf het initiatief nemen en verantwoording nemen voor ziekten door A1-melk.” De veehouder geeft aan dat KI's al lang weten of hun stieren A1, A1/A2, dan wel A2 zijn. De Haan krijgt soms bezoekers op zijn erf die specifiek naar A2-melk vragen. „Ik weet welke koeien het zijn en die separeer ik dan in de robot. Een liter A2-melk kost 1,50 euro.”

Productie gehalveerd

Voorheen produceerden de koeien van De Haan 10.000 tot wel 11.000 kilo melk, nu nog maar de helft. De veehouder weet dat de productie van zijn koeien tussen de 5.000 en 6.000 kilo per jaar ligt, met in 2013 4,11 procent vet en 3,55 procent eiwit. Van de 750.000 kilo melkquotum wordt jaarlijks dan ook twee ton verhuurd. Een keuze die niet veel veehouders zullen maken, maar De Haan voelt zich er goed bij. „Het levert genoeg op.” De veehouder wijst erop dat zijn melk veel vitamines en anti-oxydanten bevat. „Mensen die ziek zijn geweest, komen hier en betalen gerust een euro voor een liter melk.” De Haan voelt niet de behoefte zijn werkwijze af te schermen ten einde zijn klanten te houden. Integendeel, hij hoopt dat andere veehouders hem zullen volgen. „Het voelt als een roeping.” ■

huiskavel, 15 hectare op afstand en nog 10 hectare natuurland. In de beide melkrobots krijgen de koeien biologische bietenpulp verstrekt. De Haan reinigt de robots en de melktank niet met chloor, omdat het kankerverwekkend zou zijn, maar met waterstofperoxide.

De Haan heeft een winkeltje aan huis, waarin hij natuurproducten verkoopt. Ook kunnen bezoekers er rauwe melk kopen. De overige melk gaat naar Biokaas Kinderdijk en wordt daar wel gepasteuriseerd en vervolgens verkaasd.

