







Van boven naar beneden:
- *Jerseyspecialist Steve Jones werd als bedrijfsleider aangetrokken*
- *Het melken in de visgraatmelkstal duurt nu drie uur per melking*
- *In de overdekte kuilplaat (25 m x 60 m) kan 3500 ton graskuil worden opgeslagen*
- *De gebouwen op Graham's Dairy zijn zo'n veertig jaar in gebruik*

Schots melkveebedrijf Graham's Dairy verzuivelt jaarlijks 100 miljoen kilogram melk

Jerseys als kroonjuwelen

Op Graham's Dairy vormen de jerseykoeien de basis van succesvolle zuivelproducten van het zuivelbedrijf. In afwachting van opschaling van de veestapel voert bedrijfsleider Steve Jones alvast veranderingen in fokkerij en management door.

tekst **Guy Nantier**

Klokslag 6 uur. De eerste lichtbruine meiden van Graham's Dairy laten zich gewillig melken in de 2 x 8 visgraatmelkstal. Het melken van het 270 stuks tellende jerseykoppel neemt met twee medewerkers zo'n drie uur in beslag. Bedrijfsleider Steve Jones, gehuld in een bijpassend lichtbruin werkpak en bodywarmer, kijkt nauwlettend toe op het gebeuren. In de melkstal krijgen de koeien krachtvoer. 'Het tmr-basisrantsoen voor de 270 koeien bevat 16 kg mineralen, 108 kg tarwestro, 135 kg melasse, 675 kg krachtvoermeel, 810 kg bijproduct uit de whiskyindustrie, 1080 kg gps van tarwe en 2160 kg graskuil. Dat is goed voor de productie van 15 liter melk. Voor elke liter extra krijgen de koeien



0,42 kg krachtvoer', geeft Jones aan. De bedrijfsleider is een bekend persoon in het jerseymilieu. Graham's Dairy in het Schotse Boquhan is voor hem een beetje thuiskomen. Hij werkte hier namelijk al van 1991 tot 1998. 'Daarna ben ik naar Canada uitgeweken om op grote jerseybedrijven aan de slag te gaan. De eigenaar heeft mij teruggehaald om de bedrijfsvoering in Boquhan eens kritisch tegen het licht te houden.' En de conclusie van de doorlichting luidt? 'De melkveestal met 250 ligboxen, centrale voergang en mestschuif hebben hun beste tijd gehad. Ik ben er nog niet helemaal uit, maar ik schat dat opschalen naar 500 jerseys mogelijk is, in een nieuwe stal met zes à zeven robots. Jerseykoeien accepteren robotmelken zeer gemakkelijk.'

Jones is er ook van overtuigd dat robotmelken een plus betekent voor het comfort van de koe. 'Met robotmelken worden de koeien in hun eigen ritme gemolken. Dat levert naast meer melk door extra melkbeurten ook gezondere melk op. Nu ligt het celgetal hier veel te hoog.'

Melk en koffie

Graham's Dairy is eigendom van de gelijknamige familie Graham. Melkvee houden en ondernemen zit de familie in het bloed. Grootvader Robert Graham startte in 1939 met acht ayrshirekoeien en Britse holsteins op 50 hectare. Hij zette een eigen zuivelronde van verse melk in flessen op bij particulieren. In de jaren zestig introduceerde hij als eerste in Schotland het pasteurisatieproces van melk. Met de komst van zoon Robert II in het bedrijf en de stijgende vraag naar gepasteuriseerde melk begin jaren zeventig, breidde de zuivelverwerking gaandeweg uit. In 1998 werd het eerste leveringscontract met een supermarkt binnengehaald.

'Graham's Dairy verwerkt nu 100 miljoen kilogram melk per jaar van een kleine honderd bedrijven, veelal wel holsteinbedrijven,' zegt Graham. 'Wij hebben een brede productrange waarvan de productielijn van "verse" botervlootjes – geen gekoelde boter zoals bij de concurrenten – uniek is én zeer gewild op het Britse eiland. De consumenten komen op hun voedingsgedrag terug en prefereren boter en gezonde vetten boven margarine.'

De bekroningen voor het ondernemerschap en de innovatie in zuivel van Graham's Dairy zijn inmiddels niet meer op één hand te tellen. In juni ontving het bedrijf nog drie awards voor 'Food and Drink Excellence'. In 2014 ging Graham's Dairy ook een samenwerking aan met koffiehuis Artisan Roast. 'Koffie en romige melk zijn goede maatjes', zegt Graham over de verbreding van de activiteiten.

De jerseys – zo'n twintig stuks en afkomstig van Windsor, het landgoed van de Britse koningin – maakten hun intrede op het melkveebedrijf in 1988. 'En ze zijn gebleven,' vertelt Graham. 'Jerseys zijn niet alleen mooi om naar te kijken. Ze zijn bovendien intelligent, hebben een prettig karakter en zijn vanwege hun lichte gewicht zeer geschikt om de weilanden hier van vroeg in het voorjaar tot laat in het najaar te begrazen. Maar bovenal: de jerseys zijn de basis van onze Graham's Gold melkproducten waarvan de zeer romige en smaakvolle drinkmelk, de Gold Top, een verkooptopper is. De jerseys zijn onze kroonjuwelen.'

Hoornloze limousins

Het gesprek met Robert Graham is zeer kort. De eigenaar heeft een heel drukke agenda ondanks dat hij nu bijgestaan wordt door zijn zoon Robert III. 'En met Robert IV is de opvolging verzekerd,' geeft bedrijfsleider Jones aan.

Het melkveebedrijf blijkt naast de jer-



Graham's Dairy

Robert Graham staat aan het hoofd van Graham's Dairy, een Schots familiebedrijf dat koeien melkt en zuivelproducten vervaardigt. De romige drinkmelk van de eigen jerseys is een verkooptopper.



Aantal koeien:	**270 jerseys, 70 limousins**
Melkproductie:	**5700 kg 6,0 4,1**
Hoeveelheid land:	**200 hectare**
Zuivelverwerking:	**drinkmelk, biomelk, boter, room , kaas, yoghurt en roomijs**



De jerseys moeten in de toekomst gemiddeld 9000 kg melk gaan produceren



Voor een kruislingkalf (bwb x jersey) vangt de veehouder 180 euro



Graham's Dairy kreeg in 2014 drie Food and Drink Excellence Awards

seys ook nog andere kroonjuwelen te bezitten: rode en zwartgekleurde hoornloze limousins. 'Dat is een uit de hand gelopen hobby van Robert II,' vertelt Steve Jones. 'De veestapel met zijn zeventig limousinzoogkoeien behoort op basis van de fokwaarden tot de beste van het Verenigd Koninkrijk.'

Op Boquhan werken ze aan homozygoot hoornloze limousins met Franse vleeskwaliteiten. De introductie van het hoornloosheidsgen gebeurt via bruinrode limousinbloedlijnen uit Duitsland en via zwartgekleurde limousinbloedlijnen uit Noord-Amerika. Over de zwarte limousins zegt Jones: 'Zwartgekleurde runderen zijn hier gewild bij de veehouders vanwege de massale aanwezigheid van het angusras. Bovendien zijn de zwartgekleurde limousins uit Noord-Amerika meestal hoornloos en ook zeer handzaam.' De vleeskwaliteiten worden op peil gehouden via de import en het kruisen met klassieke Franse bloedlijnen. Zo staat Diabolo, de Parijse limousinkampioen bij de stieren in 2013, in Boquhan op stal. 'De eerste homozygote limousinvaars, Graham's Holly, wordt binnenkort op een veiling te koop aangeboden. We kijken met spanning uit naar het resultaat.'

Inhaalslag in vet

Maar terug naar de jerseys. In afwachting van de uitvoering van de uitbreidingsplannen, zit Jones uiteraard niet stil. De huidige jerseys produceren op jaarbasis 5700 kg melk met 6,0% vet en 4,1% eiwit. De beste melkproducentes heeft Jones in een et-programma opgenomen met focus op balans in productie en functioneel exterieur en melkkwaliteit.

'De vorige bedrijfsleider modderde, met permissie gezegd, maar wat aan,' vertelt Jones. ' De jerseys worden hier in Groot-Brittannië als hobby gehouden. Dat vind ik fout. Ik wil naar gemiddeld 9000 liter per koe gaan met "the bones in the right place" en een goede klauwgezondheid.'

Ook wil hij een inhaalslag maken wat vet betreft. 'Door de quotumregeling is daar in de selectie te weinig op gefocust.' De bedrijfsleider meldt hierbij dat hij onlangs een Canadese jersey heeft gekocht uit drie generaties van 10.000 kg melk met 7 procent vet. Jones: 'Romige melk is de toekomst voor een zuivelverwerker zoals Graham's Dairy. Het hoge vetgehalte in de melk kunnen ze in de fabriek altijd naar believen naar beneden bijsturen. Maar de romige melk van jerseys bevat ook een hoog eiwitgehalte. En dat is belangrijk in zuivelproducten voor kinderen en senioren.'

Nieuw op Graham's Dairy is ook het inkruisen op het ondereind van de melkveestapel met Belgisch witblauw. Gebruikskruising met het lokale angusras zag Jones niet zitten. 'Witblauwen hebben een vijf dagen kortere draagtijd dan angus. De kruislingen leveren nauwelijks problemen in geboortegemak.'

Voor kruislingkalveren van vier weken oud ontvangt het bedrijf 180 euro. Over meer geldzaken zoals quotum en melkprijzen praat Jones niet; dat laat hij over aan Robert Graham. 'Wel kan ik kwijt dat de gemiddelde melkprijs voor jerseys in Schotland momenteel op ongeveer 40 pence, ofwel zo'n 51 eurocent, per liter ligt en dat op Graham's Dairy voor een kostprijs van 32 pence (41 eurocent) per liter wordt geproduceerd.'

Kalverjassen

Ook in graslandmanagement en kalveropfok zet Jones nieuwe bakens uit. 'We maaien nu tweemaal per jaar. Maar de focus ligt wel op de eerste maaibeurt. Dit jaar hebben we de dieren voor het eerst wat later naar buiten gedaan om meer te kunnen maaien.' In de opfok introduceerde Jones de kalverdrinkautomaat en de 'calfcoat' of kalverjas. Met de calfcoat houden de kalveren veel gemakkelijker hun lichaamstemperatuur op peil. 'Uit Canadese studies blijkt dat een kalf bij –10 graden Celsius 25 procent energie verliest en dus inboet in conditie en groei. Hier vriest het wel geen –10 graden, maar met slechts 25 euro per kalverjas kom je nooit bedrogen uit.'

Jones nam ook de beslissing om van melkcontroleorganisatie te veranderen en stapte naar NMR. 'Dit bedrijf haalt meer informatie uit de melkproductiecontrole en er zijn koppelingen mogelijk met het managementprogramma,' legt Jones uit. De zaken zullen met Steve Jones veranderen te Boquhan, dat staat als een paal boven water. |

Met een kalverjas heeft een kalf in de winter minder energieverlies

