

Het voorkweken van bacteriën vraagt aandacht, maar scheelt 6.000 euro

Geene fermenteert voer op eigen wijze

In april 2014 is Erik Geene pas begonnen met het fermenteren van het varkensvoer, vanaf het eerste moment heeft hij hier zijn eigen ideeën over. Het opwarmen van water mocht niet te veel energie en dus geld kosten. Ook op de bacteriën die nodig zijn voor het proces weet Geene geld te besparen. „Of het mijn eigen idee is? Eigenlijk wel”, geeft hij bescheiden toe.

Een ruim erf met links en rechts schuren voor de opslag van aardappels, en machines. Wat verder naar achteren staan twee varkensstallen waar Erik Geene ongeveer 5.500 vleesvarkens houdt. In de achterste stal gebeurt het allemaal. In de voerkeuken maakt hij elke twee dagen 20 ton voer. Twee fermentatietanks van ieder 20 kuub, een opslagtank voor warm water, een hamermolen voor het malen van de grondstoffen en een warmtepomp; de voerkeuken staan vol met techniek. Maar misschien wel het belangrijkste doet Geene in de ruimte voor de voerkeuken.

Op eigen wijze

Iedere twee dagen begint Geene 's morgens met het voorkweken van de bacteriën voor het fermenteren. Heel simpel. Twee emmers met 10 liter warm water, in iedere emmer

een halve kilo melkpoeder en ongeveer 20 gram bacteriën. Dat is ongeveer 10 procent van de voorgeschreven hoeveelheid. Dit laat Geene vervolgens 5 tot 6 uur staan, onderwijl roert hij het mengsel nog eens door en voegt nog wat warm water toe. „De bacteriën verdubbelen zich iedere 20 minuten, binnen iets meer dan een uur heb ik meer bacteriën in de emmers zitten dan ik volgens de voorschriften op het potje zou moeten toevoegen.” Dit kleine proces kost de ondernemer wel wat aandacht, maar bespaart hem op jaarbasis 6.000 euro aan bacteriën. Bovendien begint het fermenteren op deze manier met een enorme overdaad aan goede bacteriën. Hierdoor kan Geene het proces goed laten verlopen zonder de grondstoffen eerst te hygiëniseren.

Bij de grote voerleveranciers worden de

grondstoffen eerst gehygiëniseerd, om schadelijke bacteriën te doden, en pas daarna gefermenteerd. „Die eerste stap gebruik ik niet.” Om te hygiëniseren, heb je heel heet water nodig en omdat Geene besloten had het water op te warmen met een warmtepomp, was dat geen optie.

Grondstof keuze

Na het voorkweken, tussen de tweede en derde voerbeurt, begint het eigenlijke fermentatieproces. De tank wordt gevuld met 14 kuub water met een temperatuur van 37 graden, vervolgens voegt de ondernemer de voorgekweekte bacteriën toe, daarna worden de grondstoffen door de hamermolen vermalen en aan de tank toegevoegd. Het malen van alle grondstoffen duurt ongeveer 8 uur. „Eigenlijk moet ik nog een nieuwe voercomputer, de huidige ▶

Waterschapsverkiezingen

Geene wil het ook nog graag even hebben over zijn hobby: het waterschap. „Sinds 2008 zit Geene in het bestuur van het Waterschap Aa en Maas. Destijds werd hij met voorkeurstemmen gekozen. Met name voor de akkerbouwkant van zijn bedrijf is de ondernemer geïnteresseerd in het waterschap. „Zowel te weinig als te veel water is funest. Bij te weinig kan je nog gaan beregenen, maar bij te veel kan je zomaar een oogst kwijt zijn.” Dit is dan ook de reden dat Geene zich ook voor de verkiezingen van 18 maart verkiesbaar heeft gesteld, hij staat op nummer negen op de lijst van het CDA.



Akkerbouw

Het bedrijf in Landhorst is van origine een akkerbouwbedrijf, waar sinds 1989 ook varkens worden gehouden. Op 80 hectare eigen grond en een aantal hectare ruilgrond van melkveehouders teelt Geene 45 hectare aardappels, 17 hectare bieten, 10 hectare spinazie en bonen en 15 hectare maïs. Omdat het beter in het bouwplan past, doordat er organische stof achterblijft op het land, kiest Geene liever voor ccm dan snijmaïs. Afhankelijk van de prijzen wordt de maïs aan de varkens gevoerd of verkocht. Op het zaaien en oosten na doet hij alle werkzaamheden op het land zelf.

1

Fotoreportage fermenteren

Erik Geene heeft in Landhorst een akkerbouw- en vleesvarkensbedrijf. In april 2014 is hij begonnen met het fermenteren van 30 procent van het rantsoen voor de varkens. Hij heeft hiervoor zelf een methode bedacht die hem veel kosten bespaart. Het opwarmen van water en de toevoeging van bacteriën doet hij op eigen wijze. Bekijk de fotoreportage op www.pigbusiness.nl

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

ncom

Fancom-voercomputer moet het fermentatieproces onderbreken om een voerbeurt uit te voeren. Verder wil de ondernemer het voorkweken van de bacteriën automatiseren en dat is niet mogelijk met deze voercomputer.

Het rantsoen bestaat uit ongeveer 30 procent ferment, bij het voeren worden er nog grondstoffen aan het ferment toegevoegd. Grondstoffen die Geene gebruikt zijn tarwe (35 procent), gerst (30 procent), rogge (15 procent), sojaschroot (10 procent) en zonnepitschroot (10 procent). Het soja- en zonnepitschroot gebruikt de varkenshouder vooral om een pH-buffer te hebben. Als de pH te snel zakt, sterft een deel van de fermenterende bacteriën, door het schroot blijft de pH wat hoger waardoor de bacteriën langer doorwerken. Rogge wordt gebruikt, omdat het een goedkopere grondstof is die goed fermenteert en ervoor zorgt dat het mengsel minder snel uitzakt. Hierdoor hoeft er voor een volgende voerbeurt maar even te worden geroerd om het mengsel weer homogeen te krijgen.

Soms gebruikt Geene ook ccm van het eigen land, maar de opbrengst is te weinig om alle varkens te voeren.

Verbeteren gezondheid

Redenen om het voer voor zijn varkens zelf te gaan fermenteren, zijn de gezondheidsclaims die er liggen, de darmgezondheid wordt positief beïnvloed. Hierdoor zou het antibioticagebruik verder omlaag kunnen. Daarnaast zijn er volgens Geene ook voordelen voor de groei en de voedercon-

versie. De varkenshouder hoopte door het fermenteren van de chronische PIA die in zijn stallen heerste af te komen. „Dat lijkt opgelost, maar door verschillende omstandigheden is het nog wachten op de echt goede resultaten.” De varkenshouder had het afgelopen jaar te maken met minder goede biggen en APP in één van zijn stallen. Een overstap naar een andere fokker en optimalisatie van de scheiding tussen beide stallen moest de problemen verminderen. „In de stal met problemen willen we nu gaan vaccineren, hopelijk zijn we daarna ook van de APP af.”

De eerste stap naar het fermenteren van voer nam Geene in 2013. Nadat Boerenbond Deurne begon met Myfeed besloot de varkenshouder om losse grondstoffen aan te gaan kopen en deze zelf te gaan malen en mengen. Door de grondstoffen los aan te kopen, kon al een kostenreductie worden behaald. De grondstoffen en een 3,5 procent kern koopt de varkenshouder aan bij Myfeed en hij krijgt daar ook een deel voer-technisch advies bij. „Door het zelf malen en mengen kunnen we de kwaliteit van het voer verbeteren, ongemalen grondstoffen in de silo is veiliger dan gemalen grondstoffen. In gemalen granen kunnen schimmels en bacteriën zich gemakkelijker ontwikkelen, wat de voeropname en darmgezondheid negatief beïnvloed.”


Na een jaar besloot Geene om Myfeed te vragen of zij ook de bacteriën voor de fermentatie konden leveren. „De leverancier vond dit interessant en nam de uitdaging aan, omdat het binnen hun concept past.”

In april 2014 begon Geene met het zelf fermenteren van het varkensvoer.

Duurzaam

Voor het fermenteren van voer heeft Geene iedere twee dagen 14 kubus warm water nodig. Om dit te krijgen, had de ondernemer kunnen kiezen voor verwarming met een gas- of elektrisch boiler. Aangezien het bedrijf geen aansluiting heeft op het aardgasnet zou er propaan moeten worden gebruikt. De kosten om het water warm te krijgen zouden daarmee enorm hoog zijn. Om duurzaam te ondernemen, heeft Geene gekozen voor een warmtepomp. De uitgaande stallucht wordt door een lamellenpakker geleid waar het de warmte overdraagt aan het water dat door deze lamellen stroomt. Zo kan Geene het water op een temperatuur van ongeveer 43 graden krijgen.

1 kilowatt elektrische energie levert met deze methode tussen de 4 en 5 kilowatt warmte op. Relatief gezien heeft dit systeem dus een hoog rendement. Wat de ondernemer verder prettig vindt, is dat het systeem weinig onderhoud vraagt en geen storingen geeft. De vloerverwarming van de stal is ook aangesloten op de warmtepomp en ook het woonhuis profiteert mee van de warmtepomp. „Sinds april is de propaan-tank nog maar één keer bijgevuld, voorheen was dat in de winter eens in de drie weken.” Het bedrijf gebruikt nu nagenoeg geen fossiele brandstoffen meer. ■

 **Reageren?**
j.cornelissen@pigbusiness.nl

Bedrijfsomschrijving

In 1965 kwam de vader van Erik Geene als bedrijfsleider op het bedrijf in Landhorst werken. Destijds gespecialiseerd in de akkerbouw. In 1978 werd het bedrijf overgenomen met de grond in erfpacht. In 1989 werd besloten om ook varkens te gaan houden. Het algehele gevoel in de akkerbouw was dat het Oosten deze taak over zou gaan nemen, het perspectief in de varkenshouderij was toen beter. Na school in 1991 te hebben afgerond, kwam Erik op het bedrijf werken. In 2004 deed zich de mogelijkheid voor om de gepachte grond in eigendom te krijgen, waarna Erik het bedrijf in 2005 van zijn vader overnam.

Geene wil in de toekomst graag uitbreiden in de varkenshouderij, maar zijn bouwblok is de beperkende factor. Het erf is niet efficiënt ingedeeld, doordat er in de oogstperiode ook veel ruimte nodig is voor de vrachtwagens die komen lossen. Plannen voor de uitbreiding lagen bij het Innovatie platform, maar zijn daar afgewezen, omdat ze niet innovatief genoeg werden bevonden.

