

‘De melk maakt het verschil’

De melkdrank Acidophilus van De Vijfsprong in Vorden werd op Cum Laude 2016 gekozen tot lekkerste boerderijzuivelproduct. Aan de basis van deze prestatie staat de melk van de 45 koeien van de biologisch-dynamische boerderij. “De melk heeft enorm veel effect op de smaak en kwaliteit van onze zuivelproducten. De melk maakt het verschil”, zegt Frank de Haan die de zuivelbereiding op De Vijfsprong managet.



HENK TEN HAVE



FOTO: KEES NUIJELAAR

Frank de Haan was zeer blij verrast toen hij hoorde dat de Acidophilus op Cum Laude was gekozen tot lekkerste product in de categorie ‘Zuivelspecialiteit van de boerderij’ én tot ‘Nationaal kampioen boerderijzuivel’. Na de overwinning is de afzet van Acidophilus van De Vijfsprong verdubbeld naar 160 tot 200 liter per week. “De prijs levert meer publiciteit op dan ik dacht”, vertelt Frank. “Ik wist eigenlijk niet wat het winnen van Cum Laude inhield. We wilden aan de verkiezing meedoen om onze boerderijwinkel en het Vijfsprong-merk wat te promoten. We twijfelden of we onze Acidophilus of crème fraîche zouden insturen. We kozen voor de Acidophilus omdat mijn medecursisten van een cursus van Gea van der Puijl hem erg lekker vonden. Ook hebben we kaas ingezonden in de categorie ‘Kaas van de boerderij’; met slechts één punt verschil eindigden we daarmee op de tweede plek, achter Zuivelboerderij Noordam.” In de winkel van De Vijfsprong staat nu het grote Cum Laude-promotiebord en elke fles Acidophilus krijgt een Cum Laude-sticker mee op de dop.

Antibioticavrij

De Vijfsprong is het biologisch-dynamische landbouwbedrijf van zorgboerderij Urtica de Vijfsprong. Urtica is het onderdeel dat de zorg, begeleiding en behandeling levert aan de mensen die op de boerderij werken. Deze mensen hebben psychiatrische problemen of een verstandelijke beperking. Zowel De Vijfsprong als Urtica is een stichting. Het landbouwbedrijf bestaat uit vier onderdelen: veehouderij, zuivelverwerking, tuinbouw en de boerderijwinkel. Sinds 1 januari 2014 wordt de veehouderij gerund door Guus van Imhoff en Brigitta Hogenboom. Zij zijn de opvolgers van Willem Beekman die landelijke bekendheid verwierf door deelname aan het televisieprogramma ‘Boer zoekt Vrouw’ in 2012. Willem besloot eind 2013 te stoppen als boer op De Vijfsprong, maar springt nog regelmatig bij. Deels hebben Guus en Brigitta de veehouderij en akkerbouw na de ‘overname’ op dezelfde voet voortgezet, maar er zijn ook

grote veranderingen doorgevoerd. Zo wordt er geen antibiotica meer gebruikt bij de koeien. “Dat is niet gemakkelijk”, vertelt Guus. “We gebruiken nu homeopathische middelen. En we gaan uit van het zelfgenezend vermogen van de koeien. Dat betekent helaas wel dat koeien die dat vermogen niet voldoende hebben, soms eerder afgevoerd moeten worden.” Op De Vijfsprong wordt nu ook geëxperimenteerd met het langer bij de koeien laten van de kalfjes. Guus: “We proberen een tussenvorm uit: de kalfjes lopen bij een pleegkoe; ze gaan niet met de melkkoeien mee naar buiten.” Verder willen Guus en Brigitta onder meer de veestapel verbeteren. “We willen koeien fokken die het op deze boerderij goed doen, echte Vijfsprongkoeien. Zodat onze koeien steeds langer en gezond meegaan”, vertelt Brigitta. “In het weideseizoen lopen de koeien dag en nacht buiten. Naast het gras krijgen ze gps van triticale, bonen, lupine en erwten. In de winter voeren we kuilgras, voederbieten, stoppelknollen en vers geplet graan. Op melkproductie gefokte koeien, zoals de Holstein Friesians, kunnen met dit rantsoen niet altijd goed uit de voeten. We kijken dus naar kruisingen met andere rassen.”

Al het voer wordt op De Vijfsprong zelf geteeld – het bedrijf heeft 100 hectare in gebruik, waarvan 60 hectare eigendom is van Natuurmonumenten. “We kopen alleen extra stro aan voor in de heuvelstal. Dat we alleen voer van het eigen bedrijf aan de melkkoeien geven en geen krachtvoer aankopen, draagt bij aan de bedrijfseigenheid van onze producten.” Een ander project waarmee Guus en Brigitta zijn begonnen is de vermarkting van het vlees van de koeien en eigen stieren (ossen) die op percelen van Natuurmonumenten lopen. Brigitta: “We willen de kringloop op het bedrijf zo veel mogelijk sluiten.”

Zo weinig mogelijk bewerkt

Ook Frank de Haan kwam op 1 januari 2014 op De Vijfsprong werken. Hij werkt er vier dagen per week en is verantwoordelijk voor



- 1 Frank met de twee Cum Laude-trofeën.
- 2 Brigitta bij koeien.
- 3 Guus voert de kalveren.



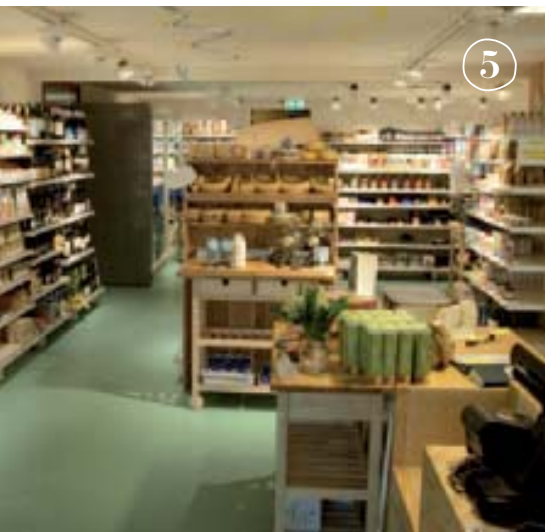


4

4 Zuivel van De Vijfsprong in glazen flessen.

5 In de winkel is een groot assortiment producten verkrijgbaar.

6 Ria (l.) en een medewerker van de zorgboerderij in de kaasmakerij.



5



6

de bereiding van de zuivel: volle en magere kwark, volle yoghurt, slagroom, crème fraîche, Acidophilus, Hele melk en halfvolle melk. De kaas wordt al zestien jaar gemaakt door Ria Klein Bramel, mede-initiatiefnemer van De Vijfsprong.

Frank was vijftien jaar slager, is nu eveneens invalleerkracht in het basisonderwijs en heeft samen met zijn vriendin Maartje Epema muziekboerderij Muziek op Venhorst waar hij gitaarles geeft en Maartje zangles. “Via Guus ben ik gevraagd voor de zuivelbereiding op De Vijfsprong. Ik ging kijken en ben nooit meer weggegaan. De vorige zuivelaar, Peter Klomp, heeft mij ingewerkt.” De melk wordt voor de zuivelproducten van De Vijfsprong zo weinig mogelijk bewerkt, met een korte en lage temperatuurbehandeling. “De melk maakt het verschil. Die is heel speciaal door het voer dat de koeien krijgen, maar ook door bijvoorbeeld hoe Guus en Brigitta met de dieren omgaan: zij zorgen ervoor dat de koeien zo min mogelijk stress hebben. Stress heeft effect op de kwaliteit van de melk en het vlees. Daarnaast wordt er dus geen antibiotica gebruikt; ook dat heeft uiteindelijk invloed op de melkkwaliteit.”

langere tijd op De Vijfsprong gemaakt. “Het is aangezuurde volle melk. De melk wordt verhit tot 85 graden, teruggekoeld naar 30 graden, aangezuurd met twee soorten melkzuurbacteriën en vervolgens wordt het product gladgemengd in de mengmachine. De Acidophilus is een milde en heel volle drank en draagt bij aan een gezonde darmflora.” De jury van Cum Laude noemde de Acidophilus ‘een verrassend product met een lekker frisse en spannende smaak. Echt een toppertje’.

Groei in de breedte en diepte

De Vijfsprong levert zijn meeste producten zelf af bij natuurvoedingswinkels en andere afnemers. “Op onze bus rijden twee medewerkers van de zorgboerderij”, vertelt Frank. Groothandel Estafette Odin neemt ook producten af en het logistieke bedrijf Distreko zorgt voor distributie in de Achterhoek. Daarnaast is er de eigen boerderijwinkel. De verkoop van de andere zuivel lift mee op de extra belangstelling voor de Acidophilus. De vraag naar de kaas van De Vijfsprong is ook groot. Wordt de productie nu verder uitgebreid? “Een kleine groei is mogelijk, maar we willen ons vooral richten op groei in de

De ‘Hele melk’ wordt zo ‘heel’ mogelijk gelaten

De Vijfsprong verkoopt ook rauwe melk direct vanaf de boerderij. “Daar verkopen we veel van. Daarnaast verkopen we ‘Hele melk’: deze melk wordt zo ‘heel’ mogelijk gelaten, maar wel zo bewerkt dat-ie ook in andere winkels verkocht kan worden. De melk wordt 20 minuten verwarmd bij 68 graden en niet afgeroomd of gehomogeniseerd.”

De melk, yoghurt en Acidophilus worden afgevuld in glazen flessen. “Dat zorgt voor veel arbeid, maar je proeft het verschil met zuivel uit verpakkingen van karton-aluminium en plastic. En we besparen afval.”

Vol en mild

De productie van de winnende Acidophilus is niet ingewikkeld, zegt Frank, en wordt al

breedte en diepte. Dus blijven groeien in kwaliteit en ons richten op zo veel mogelijk directe afzet van onze producten. Ook is onze ambachtelijke manier van werken erg arbeidsintensief, groei zou dus ook betekenen dat we meer handen nodig hebben. Nu werken er in totaal acht deelnemers vanuit de zorg op de zuivelafdeling, gemiddeld vijf per dag. Uitbreiding van de productie of schaalvergroting werkt ook door in de kwaliteit van de zorg die we leveren. Het is voor ons belangrijk om bij het maken van keuzes zowel het bedrijfsmatige als de zorg mee te wegen.”