

Uiergezondheid en schone verwerking zijn belangrijke aandachtspunten bij de verkoop van melk rechtstreeks van de koe

Rauwe melk: gezond of gevaarlijk?

Melk rechtstreeks van de koe, in zijn meest pure, rauwe en romigste vorm, wint aan populariteit. Melkveehouders spelen hierop in: steeds meer melktaps verschijnen op het erf van boerenbedrijven. Schoon melken en een goede hygiëne blijven op zijn plaats. 'De kans dat je ziek wordt van rauwe melk is klein, maar hij is er wel', zegt BBZ-voorzitter Irene van der Voort.

tekst **Jorieke van Cappellen**

Sommige mensen zijn er mee opgegroeid, anderen hebben ooit eens een bekertje geproefd. De smaak van rauwe melk, rechtstreeks van de koe, is uniek en populair, zo blijkt. Het aantal consumenten dat de weg naar een boerderij met een melktap weet te vinden, neemt toe. Wie op internet informatie zoekt over rauwe melk, komt tal van gezondheidsblogs en recepten tegen. Harde cijfers over de verkoop of consumptie van rauwe melk zijn er echter niet, omdat alleen de geleverde liters aan de



In Nederland staat op steeds meer boerenerven een melktap voor verse melk

Stephen Hook: 'Risico's van rauwe melk zijn zwaar overschat'

Een opvallend melkveebedrijf dat rauwe melk verkoopt en verwerkt, is Hook & Son in het Britse Hailsham (East Sussex). Op het bedrijf runt Stephen Hook samen met zijn vader Phil een biologisch melkveebedrijf, dat in 2013 bekendheid kreeg door de documentaire 'The Moo Man'. Vier jaar lang werd de melkveehouder in zijn werk gefilmd. Sind 2009 wijdt Hook zich volledig aan de productie en verkoop van rauwe melk en rauwmelkse boter en yoghurt. 'Ik ben nooit fan geweest van gepasteuriseerde melk. Ik kon niet achter mijn eigen product staan', vertelt Hook. Omdat in Engeland de verkoop van rauwe melk ook aan restricties is verbonden, richtte Hook een eigen zuivelfabriekje naast de boerderij in, zodat hij zijn melk zelf kon verwerken. Wekelijks verkoopt Hook 6000 tot 7000 liter rauwe melk. De rest wordt verkocht als room, boter en yoghurt. De gezondheidsrisico's van rauwe melk vindt de biologische melkveehouder

zwaar overschat. 'Door melk te verhitten veranderen de eiwitstructuren in de melk', aldus Hook. Bovendien zorgt verhitting ervoor dat ook goede bacteriën stuk gaan.' Die goede bacteriën zorgen er juist voor dat rauwe melk lang goed blijft, zegt Hook. 'We hebben eens een fles rauwe melk ongekookt buiten gezet, veertien dagen lang. Na tien dagen bleken alle ziekteverwekkers te zijn verdwenen. De goede bacteriën hadden ze weggeconcurrerd.' Desondanks blijft schoon werken een absolute must. De spenen worden brand-schoon gemaakt voor het melken en na het melken wordt de melkstal tot in de puntjes gereinigd. 'Nabesmetting tijdens de opslag of het verwerken levert het grootste risico.' De koeien krijgen uitsluitend gras en kruiden en geen mais of krachtvoer om de melk zo puur en gezond mogelijk te houden. Ten slotte laat Hook zijn melk wekelijks controleren op de aanwezigheid van



ziektekiemen. 'We verkopen melk rechtstreeks van de boerderij en op boerenmarkten. Mensen kunnen het ook online bestellen. We hebben vier afleverroutes door heel Engeland.' Momenteel zijn er acht medewerkers in vaste dienst en werken er zeventien parttimers. 'Dat is toch tamelijk veel voor een bedrijf met 75 melkkoeien', stelt Hook.

zuivelfabriek worden geregistreerd. De Nederlandse Bond voor Boerderijzuivelbereiders (BBZ) en het Steunpunt Hoeveproducten in België merken echter een duidelijk toegenomen interesse bij consumenten en melkveebedrijven. Leveranciers van melktaps voor particuliere boerenbedrijven zien ook dat hun verkopen stijgen. Rob Scherpenzeel, dealer van het Zwitserse melktapmerk Brunimat, leverde in 2016 ruim twintig melktaps op bedrijven. 'Dat is vijf keer zoveel als het jaar ervoor.' Hij schat dat er momenteel ongeveer 75 melktaps in Nederland staan waarvan het merendeel in Noord- en Zuid-Holland en de Achterhoek.

Doodziek van melk

Voorstanders van het drinken van rauwe melk dichten veel gezondheidsvoordelen toe aan het onbewerkte product. Het zou heilzaam zijn voor personen met allergieën en eczeem. Uit studies blijkt dat veel mensen met een lactose-intolerantie rauwe, onbewerkte melk gemakkelijker verdragen. Rauwe melk bevat bovendien veel goede, levende bacteriën die een positief effect kunnen hebben op het immuunsysteem van de drinker. Sommige dokters schrijven het om die reden zelfs voor. Rauwe melk is ook populair bij mensen van buitenlandse afkomst. Zij maken er onder meer kefir van, een voedzame melkdrink.

Tegenstanders waarschuwen voor mogelijk gevaarlijke bacteriën in de melk. Om elk risico op voedselinfectie uit te sluiten past de Nederlandse zuivelindustrie sinds de jaren dertig pasteurisatie toe. In België ondergaat vrijwel alle melk een UHT-behandeling. Dat is kort maar hoog verhitten op 140 graden Celsius. De Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO), de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en het Belgisch Federaal Voedselagentschap (FAVV) adviseren rauwe melk eerst te koken voor consumptie omdat rauwe melk ziekmakende bacteriën kan bevatten. In 2015 bracht de Europese voedsel- en warenautoriteit EFSA een wetenschappelijk rapport uit over de gevaren van rauwe melk.

De belangrijkste gevaarlijke ziekteverwekkers in rauwe melk zijn Salmonella, Campylobacter, E. coli en Listeria. 'Een infectie met bijvoorbeeld Listeria blijft niet bij een paar dagen buikpijn, je kunt er echt doodziek van worden', waarschuwt Irene van der Voort, voorzitter van de Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ), de organisatie voor melkveebedrijven die hun melk zelf verzuivelen. Ook Van der Voort, die samen met haar man ook rauwmelkse kazen maakt, geeft aan dat rauwe melk populairder is. 'Bij de BBZ zien we meer bedrijven die een melktap installeren.'

Van der Voort stelt dat gepasteuriseerde melk zich qua smaak niet kan meten met rauwe melk, maar ze stelt zich tegelijk terughoudend op. 'Jaarlijks vallen er in Europa enkele doden als gevolg van het drinken van rauwe melk of het eten van rauwmelkse zuivel. Dat klinkt ernstig, maar tegenover de 500 miljoen mensen die in Europa wonen, is dat weinig. En bovendien is het veel minder dan de voedselvergiftigingen uit vis- of vleesproducten.' Dit komt wellicht ook omdat de verkoop van rauwe melk sterk aan banden is gelegd. 'Als de verkoop vrij was, dan vielen er misschien wel meer doden.'

Besmetting door omgeving

Het gevaar van rauwe melk heeft niet eens altijd te maken met de melk zelf. Ziekteverwekkers kunnen in de uier zitten, maar ook op de uierhuid en in de omgeving. Zelfs voer van de koeien kan een rol spelen. Sommige (biologische) bedrijven die rauwe melk verkopen of zelf verzuivelen, voeren hun koeien enkel gras en kruiden. Mais zou vanwege het hoge zetmeelaandeel de groei van bacteriën in de melk bevorderen. Van der Voort wijst melkveehouders die rauwe melk willen verkopen op hun eigen verantwoordelijkheid. 'Schoon werken is erg belangrijk. Dat begint bij een goede uiergezondheid en schoon werken



De consument heeft ook een eigen verantwoordelijkheid en moet zelf zorgen voor schone flessen

in de melkstal. Ook melkimmers en melkautomaat moeten schoon zijn.' Maar de consument heeft ook een eigen verantwoordelijkheid. Van der Voort: 'De kans dat je ziek wordt, is klein, maar hij is er wel. De klant moet dus zelf ook zorgen voor een schone fles of emmer.' Hoe zit het met bijvoorbeeld rauwmelkse kazen of rauwe boter? Van der Voort: 'Voor het aspect veiligheid is verwerken sowieso een goed idee. Je kunt van rauwe

we melk een rauwe yoghurt maken of andere zuivel als boter, kwark, karnemelk en kefir. Je verzuurt dan de zuivel, de pH zakt naar 4,5 en bacteriën groeien veel minder. Dan is het risico dus veel en veel lager. Deze producten mogen dan ook via winkels verkocht worden.'

Minder melktaps in Vlaanderen

In Vlaanderen is rauwe melk steeds meer in trek bij een specifiek deel van de

consument, ziet Ann Detelder van het Steunpunt Hoeveproducten. Detelder voorziet landbouwers die hoeveproducten willen verkopen, van advies rondom wetgeving en hygiëne. 'Voorheen waren het vooral oudere mensen die rauwe melk bij de boer kwamen halen. Tegenwoordig zien we ook gezinnen met jonge kinderen en actieve 50-plussers.'

Opvallend is dat Vlaamse melkveehouders vooral rechtstreeks uit de melktank

Verkoop van rauwe melk: hoe zit het?

In Nederland is de verkoop van rauwe, ongepasteuriseerde melk in winkels vooralsnog wettelijk niet toegestaan. Het is wel toegestaan om rauwe melk vanaf het eigen erf te verkopen. De veehouder mag de melk echter niet zelf bottelen en moet zijn verkooppunt voorzien van een vermelding dat de melk eerst verhit moet worden voor consumptie. Wil een veehouder bottelen en melk verwerken, dan moet hij aangemerkt zijn als zuivelverwerker. Wettelijk gezien mag een Belgisch bedrijf rauwe melk via de supermarkt

aanbieden. Het bedrijf zal dan wel moeten bottelen en dus een toelating/erkenning aanvragen bij het FAVV.

Wereldwijd wordt er verschillend omgegaan met het verkopen en consumeren van rauwe melk. In Duitsland gelden vrijwel dezelfde regels als in Nederland en België, hoewel de Duitsers onderscheid maken tussen 'Vorzugsmilch' en 'Rohmilch'. Gecertificeerde bedrijven die voldoen aan zeer strenge hygiëne-eisen mogen Vorzugsmilch produceren, bottelen en verkopen in gangbare kanalen (winkels).

In Europa is de nieuwste ontwikkeling dat er een Europese hygiënecode geschreven wordt door het FACE-netwerk. Dit is het netwerk van Europese zelfzuivelende boeren en ambachtelijke bereiders. Irene van der Voort van de Bond voor Boerderijzuivelbereiders in Nederland: 'Deze nieuwe code wordt naar verwachting dit jaar goedgekeurd. In Nederland blijft het nog verboden, maar volgens de Europese hygiënecode zou bottelen dan de veiligste manier zijn.' In de Verenigde Staten verschilt de wetgeving rond rauwe melk per staat.

Magdalène Captein: 'Melktap is vooral een stukje imago'

Op het melkveebedrijf en de kaasmakerij van de familie Captein in Zoeterwoude staat sinds drie jaar een melktap, waar bezoekers verse rauwe melk kunnen aftappen. De familie Captein koos voor de melktap als extra service voor de klanten van hun kaaswinkel. 'De melktap is vooral een stukje imago van onze sector. Wij zijn trots op onze mooie producten en we willen onze klanten laten genieten van de heerlijke smaak ervan.' Wekelijks verkopen Magdalène (foto) en Nico Captein, die samen met hun zoons Kees (foto) en Frank het bedrijf runnen, gemiddeld 120 liter rauwe melk via de melktap. Een liter kost een euro. 'Een rond getal, dat is voor jezelf en voor de klant gemakkelijk.' De klantenkring is divers, maar zeker onder mensen van buitenlandse afkomst vindt de melk gretig aftrek. 'Zij maken vaker zelf producten die je met rauwe melk moet bereiden', vertelt Magdalène Captein. Het is de verantwoordelijkheid van de klant om een schone fles mee te nemen om te melk in te doen. 'Bottelen mogen we zelf niet. Klanten kunnen bij ons wel schone, nieuwe flessen in de kaaswinkel kopen.'



Hoe leuk ook, rijk word je niet van het verkopen van rauwe melk, weet Captein. 'Het gaat niet alleen om de aanschaf ervan, maar zo'n apparaat geeft ook wel eens storing en dan moet de monteur erbij komen. En vergis je niet in de tijd die het dagelijks vullen en schoonmaken kost.' Het reinigen en vullen kost het bedrijf een kwartier per dag. 'Maar tussen-

door controleer ik ook even of klanten alles netjes schoon hebben achtergelaten.'

De waardering van klanten maakt echter veel goed. 'Het zijn de positieve reacties op ons product waar ik blij van word. We verwerken rauwe melk ook zelf in onze boerenkazen; de smaak van rauwe melk is gewoon onovertroffen.'

verkopen. In Vlaanderen zijn veel minder melktaps te vinden dan in Nederland vanwege striktere regelgeving op dat vlak. Een Vlaamse boer met melkautomaat moet bij controle door het Federaal Voedselagentschap een mini-autocontroleplan kunnen voorleggen. Het FAVV voert periodieke controles uit op de hygiëne van de melkautomaat. Bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) wordt geen registratie van het aantal melktaps bijgehouden. Melktaps worden wel geïnspecteerd bij gangbare controles op zuivelbedrijven.

Succes melktap wisselt

Het soort bedrijf dat een melktap aanschaf, varieert, zegt Rob Scherpenzeel van Brunimat. 'Het zijn moderne bedrijven met 300 melkkoeien, maar ook een biobedrijf met 60 melkkoeien, en alles wat daartussen zit.' In Vlaanderen zijn het voornamelijk middelgrote bedrijven. Voor een standaard melktap, voorzien van een muntenwisselautomaat en een koel- en roersysteem, is de investering ongeveer 7000 tot 8000 euro. 'Met een prijs van één euro per liter hebben de meesten het apparaat in drie jaar terug-

verdiend.' De aankleding – sommige bedrijven plaatsen het apparaat in een mooi huisje of blokhuutje aan de weg – komt daar nog bij. Scherpenzeel denkt dat het succes van de melktap deels te verklaren is door het imago dat je er als bedrijf mee wint. Ook de slechte melkprijs laat boeren nadenken over andere inkomstenbronnen, maar Scherpenzeel waarschuwt: 'De verkoop kán vrij hard gaan, maar kan ook tegenvallen. Het ligt ook aan de locatie. Het helpt om niet in de middle of nowhere te zitten, maar mensen zijn wel bereid om een paar kilometer te reizen.'

Scherpenzeel geeft geen adviezen over het al dan niet rauw drinken van de melk uit de tap. 'De melktap wordt standaard geleverd met de vermelding dat rauwe melk voor consumptie eerst verhit moet worden.' In Vlaanderen moet de melkautomaat verplicht voorzien zijn van een automatisch blokkeringssysteem dat de verkoop stopt zodra de temperatuur te hoog wordt.

Vanwege de gezondheidsrisico's zal rauwe melk nooit een bulkproduct worden. Toch verdient de melkstroom 'rauwe melk' meer aandacht, vindt Ann Detel-

der, die oppert dat er wellicht andere methoden zijn om rauwe melk toch te ontdoen van ziektekiemen.

Alternatieve methoden

Een van de bedrijven die een alternatieve methode toepast, is kaasboerderij Catharinadal in het Vlaamse Hamont-Achel. Het bedrijf past 'bactofuge' toe, een centrifugatiemethode om het kiemgetal in melk te verlagen. Melkveehouder en kaasmaker Peter Boonen vertelt: 'We kozen hiervoor, omdat we gaan werken met een melkrobot. Dankzij bactofuge krijgen we het kiemgetal nog lager dan dat we in de melkstal bereikten.'

Boonen vindt het jammer dat waarschijnlijk ook een deel van de goede kiemen verdwijnt met bactofuge. 'Maar een veilig product gaat voor alles.' Ook Irene van der Voort van BBZ vindt dat rauwe melk meer kansen verdient. 'Er zou meer onderzoek moeten komen naar wat rauwe melk nu precies in het lichaam doet. Een rauwmelks product als kefir schijnt bijvoorbeeld enorm goed te zijn voor je darmflora. Rauwe melk heeft risico's, maar de gezondheidsvoordelen mogen we niet uit het oog verliezen.'