



BROERS EXPERIMENTEREN MET NEDERSOJA

# Minder koeien, meer ondernemen

**Zeventig melkkoeien hebben de ouders van Bart en Tom Grobben. En sinds kort ook een hectare soja. Dat is een experiment van de twee broers, de een alumnus, de ander masterstudent in Wageningen. Ze willen hun eigen sojaproduct ontwikkelen. 'Verbinding zoeken met anderen is superleuk.'**

TEKST LINDA VAN DER NAT FOTOGRAFIE SVEN MENSCHEL

**D**e plantjes op het land van hun ouders in Enschede staan er goed bij, vertelt Tom Grobben (25). Zo'n 50 centimeter hoog, fris in het blad. Wel staat er veel woekerd onkruid tussen. De masterstudent Management, Economics & Consumer Studies heeft samen met zijn broer Bart (28), alumnus van dezelfde studie, laatst de hele zondag het ongewenste groen uit de grond staan trekken. 'Tot half tien 's avonds', verzucht Bart. 'De volgende dag hadden we enorme spierpijn.' Als zoons van een melkveehouder hebben ze wel wat ervaring met het verbouwen van gewassen, zoals

mais voor de koeien, maar soja is nieuw. Bart, afgestudeerd in 2016, werkt in Enschede bij het Foodatelier, waar hij voedselproducenten helpt met het bedenken van een strategie om nieuwe producten in de markt te zetten. Tom zit aan het einde van zijn masteropleiding in Wageningen; deze herfst verwacht hij af te studeren. Momenteel loopt hij stage bij Wageningen Economic Research en doet hij onderzoek naar bedrijfsopvolging in de agrarische sector. Een toepasselijk onderzoek, want net als de boerenzoons en -dochters die Tom spreekt voor zijn onderzoek, denken ook de broers Grobben veelvuldig na over het overnemen van het boerenbedrijf van hun ouders.

#### WEINIG BEWEGINGSVRIJHEID

'Koeien zijn heel mooie beesten en mijn broer en ik hebben allebei een passie voor die dieren, maar de vraag is of we genoeg passie hebben. Met koeien moet je er altijd >



#### BART GROBBEN

**Leeftijd:** 28

**Studie:** Bachelor Bèta-Gamma, UvA, 2009-2013  
Master Management, Economics & Consumerstudies, Wageningen, 2014-2016

**Werk:** Productmanager new business bij Het Foodatelier, Enschede, 2017-heden

**'De boerderij is een stukje van onszelf geworden'**

## ‘We willen niet met het zoveelste vegetarische burgertje komen’

zijn, 24/7, ook 's nachts. Ik ben er nog niet uit of ik dat wil’, zegt Tom. ‘Bovendien heb je als melkveehouder een positie waar ik te weinig voldoening uit haal’, aldus Bart. ‘Je bent wel ondernemer, maar je bewegingsvrijheid als melkveehouder is vrij beperkt. Je hebt weinig opties voor productdifferentiatie als je aan een coöperatie levert. Je wordt uitbetaald naar de hoeveelheid melk en het percentage vet, eiwit en lactose. Dat is in feite waar het om draait. Een positie waar ik liever niet in wil zitten.’

Die twijfel is een veelvoorkomend onderwerp tijdens de gesprekken aan de keukentafel. Tom: ‘Bart en ik zijn heel ondernemende types. We willen de boerderij graag voortzetten; we zitten op een prachtige locatie, we hebben 60 hectare grond. Daar zit wel toekomst in. De vraag is alleen wat voor toekomst.’ Bart: ‘Met de melkprijzen van nu zijn er twee opties om het financieel te redden. We kunnen ons richten op schaalvergroting of op kwaliteit en differentiatie.



### TOM GROBBEN

**Leeftijd:** 25

**Studie:** Bachelor Bedrijfskunde Management, Economie & Recht, hogeschool Saxion, 2009-2013  
Master Management, Economics & Consumer studies, Wageningen, 2014-2017

Schaalvergroting betekent de aanschaf van een tweede melkrobot en een verdubbeling van het aantal koeien. Dat past niet bij ons idee van duurzaamheid, dus hebben we gekeken naar andere mogelijkheden.’ De afgelopen jaren werden er dan ook vele ideeën geopperd. Het voorstel waar de hele familie enthousiast van werd: nedersoja.

‘Het merendeel van de soja wordt nu geïmporteerd uit Zuid-Amerika, waar helaas nog steeds oerwouden worden gekapt om sojavelden aan te leggen’, zegt Tom. ‘Denk daarnaast aan de kleine boeren die van hun akkers worden verdreven door grote sojabedrijven, de *carbon footprint* van het transport en de hele discussie rondom genetisch gemodificeerde gewassen. Het zou heel veel schelen als we hier in Nederland onze eigen, niet-gemodificeerde soja konden verbouwen.’

### PROFITEREN VAN WAGENINGEN

Slechts een handjevol Nederlandse telers verbouwt soja. De omstandigheden in het koude Nederland zijn voor het tropische gewas niet ideaal. Toch durfde de familie Grobben het aan, met twee Wageningers in de familie. Dat is het mooie van studeren aan WUR, zegt Tom. ‘Door onder meer een artikel van de Wageningse soja-expert Ruud Timmer zijn we enthousiast geworden over sojateelt. In de beginfase heb ik hem gemaild voor advies. Er zit in Wageningen zo veel kennis op het gebied van sojateelt, zoals informatie over nieuwe rassen en manieren om de opbrengst te verhogen. Dat is echt een luxe en als student kun je daar van profiteren.’

Toch hebben de twee vooral veel zelf uitgevogeld, aldus Bart. ‘We konden kiezen uit zo’n drie à vier rassen die geschikt zijn voor humane voeding. De basiskennis voor sojateelt hebben we links en rechts bij elkaar gezocht. Dat begon met een zoekopdracht op Google en eindigde met een zaadleverancier die langskwam op de boerderij.’

Eind april gingen de sojazaadjes de grond

in. ‘We zijn heel praktisch te werk gegaan’, aldus Bart. ‘Er is één moment om te zaaien en dat moment kwam steeds dichterbij. We hadden nog geen vastomlijnd plan wat we met de soja wilden, maar besloten toch door te pakken. Normaal gesproken ben ik iemand die drie keer nadenkt voor hij een beslissing neemt, maar we wilden niet nog een jaar wachten.’

### ONKRUID WIEDEN

Tom: ‘We konden van onze buurman een landbouwmachine lenen en hij heeft ons geholpen met zaaien. Voor hem was het ook nieuw. Als zijn telefoon ging, zei hij: ‘Ik ben soja aan het planten bij Grobben’ en dan moest hij ons experiment uitleggen. Dat was wel een komische situatie en uiteindelijk wisten alle *noabers* ervan. Ze vinden het leuk dat we iets nieuws proberen, maar zijn ook sceptisch. Ze zijn niet bekend met het telen van soja en vinden het vreemd dat we er zoveel moeite in steken, zoals een hele dag met de blote handen onkruid wieden.’

Na het zaaien stuurde Bart, die in Enschede woont en werkt, steeds berichtjes over de stand van zaken naar zijn broer in Wageningen. ‘Ze zeggen dat soja een makkelijk plantje is’, vertelt Tom. ‘Maar het was toch spannend. Als de eerste spruiten zichtbaar worden, kunnen duiven het hele veld binnen een week leeg eten.’ Gelukkig viel het dit jaar mee. ‘Misschien zijn Twentse duiven nog niet bekend met de heerlijke smaak van sojaplantjes. En anders hebben ze zitten slapen.’

De gebroeders Grobben willen niet alleen soja verbouwen, ze willen ook een sojaproduct ontwikkelen voor menselijke consumptie. Tom: ‘In de westerse wereld wordt soja hoofdzakelijk gebruikt voor de productie van veevoeder, maar etenswaren als tempé, tofoe, sojamelk en -yoghurt worden steeds hipper.’ Ook hierbij is het weer ideaal dat de jongens lijntjes hebben in Wageningen. ‘Ik heb bijvoorbeeld gesproken met hoogleraar Huub Savelkoul van Celbiologie en Immunologie’, aldus Tom. ‘Hij heeft me verteld over de positieve invloed van soja op het afweersysteem van de mens, maar ook over de impact van een soja-allergie.’

Dankzij Jannet de Jong en Gitte Schober van de Wageningse organisatie StartLife kwamen de broers in contact met mensen die



WUR-alumnus Bart Grobben (rechts) en zijn broer, WUR-student Tom, willen het boerenbedrijf van hun ouders voortzetten, maar liever niet als melkveehouderij.

helpen het initiatief verder uit te werken. 'StartLife zet zich in voor start-ups in de agrarische en voedingssector. Ze geven advies over de stappen die we kunnen zetten om ons sojaplan naar een hoger niveau te brengen. We willen iets maken waar vraag naar is en niet met het zoveelste vegetarische burgertje komen', aldus Tom.

Wat het dan wel wordt, dat weten de twee nog niet. Het lijkt hun leuk om samen met een chef-kok en een voedingsdeskundige een product te ontwikkelen dat gezond is, maar vooral ook lekker. Het liefst met een chef-kok uit Twente, aldus de trotse Tukkers. Er is inmiddels contact met een restaurant in de buurt dat interesse heeft getoond in hun project. Bart: 'Die verbinding zoeken met anderen is superleuk. Misschien

mislukt de oogst, maar deze investeringen hebben we dan al gedaan.'

Na de zomer, als de plantjes tot heuphoogte zijn gegroeid, kunnen Grobben en Grobben gaan oogsten. Tot die tijd zijn de twee regelmatig te vinden op de boerderij van hun ouders. Ze doen alles zo veel mogelijk samen, zoals de hele dag onkruid wieden. Een rotklus, maar met z'n tweeën is het toch wel lachen. Tom: 'Dat Bart en ik met z'n tweetjes zo'n heel nieuw gebied aan het ontdekken zijn, dat is echt geweldig.' Bart: 'Het is een soort van broer-bonding geworden. We hebben nog nooit zo veel contact met elkaar gehad als nu.'

Hun ouders vinden het wel moeilijk dat hun melkveehouderij mogelijk ophoudt te bestaan, zegt Tom. 'Ze hebben het nooit met

zoveel woorden gezegd, maar zelf zijn ze dag en nacht met de koeien bezig. Natuurlijk is het moeilijk als dat zou stoppen, voor ons is dat ook lastig. Tegelijkertijd hebben ze altijd benadrukt dat we iets moeten doen waar wij vrolijk van worden. Onze insteek is dat we de boerderij voortzetten, dat is onze belangrijkste prioriteit.' Bart: 'We zijn met de boerderij opgegroeid, die is een stukje van onszelf geworden. Dat willen we niet zomaar opgeven. We bekijken alles gewoon stap voor stap. Voorlopig is het een experiment, een project naast werk en studie waar we energie van krijgen. Alles wat nu lukt, is prachtig en mooi. En wat niet lukt, so be it.' ■

Info: het soja-experiment is te volgen op hun Facebookpagina [Natuurlijk Twents](#)