



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Jan Broenink
ras	330 blaarkoppen
product	melk en vlees
jaarproductie	5500 kg
grondgebruik	250 ha natuur/grasland



Blaarkop in natuur als verdienmodel

Begrippen als grasopbrengst per hectare of aantal liters per lactatie zijn voor melk- en vleesveehouder Jan Broenink totaal niet relevant. Samen met collega-boeren van de stichting Natuurboeren realiseerde hij een unieke productieketen die levert aan supermarkten, musea en ziekenhuizen. Niet het volume of de kostenefficiëntie, maar het verhaal achter het product is op Broeninks bedrijf het verdienmodel.

TEKST JORIEKE VAN CAPPELLEN

Met een ferme bons komt de zware ronde schijf op de tafel. Jan Broenink vouwt het papier open en er komt een lichtgele kaas met ruwe korst tevoorschijn. 'De korst is eetbaar, hij is gewassen in een bad van water, zeezout en organismen. Dat is een ouderwetse, natuurlijke manier om de kaas af te sluiten', legt de melkveehouder uit.

Jan Broenink is maar wát trots op de rauwmelkse Natuurboeren-kaas, die is gemaakt van de melk van zijn eigen blaarkoppen. Vanaf februari 2018 is de kaas te koop in filialen van alle Jumbo-supermarkten in Gelderland en Overijssel.

De kaas in de supermarkt is een pilot samen met stichting Natuurboeren. Bij deze stichting, opgericht in 2010, zijn momenteel 40 met name Oost-Nederlandse melk- en vleesveebedrijven aangesloten. Broenink is een van de medeoprichters. De twee belangrijkste voorwaarden voor deelname aan stichting Natuurboeren zijn dat je als boer een veestapel van een oud-Hollands rundveeras hebt en dat ten minste 25 procent van de grond bestaat uit landschaps- of natuurelementen.

Ossen maken van stieren

'Kijk', vervolgt Broenink, terwijl hij een grote gebiedskaart op tafel uitrolt van het melkveebedrijf in de omgeving van Langeveen. 'Ons bedrijf ligt midden in een Natura 2000-gebied met delen laagveen en delen hoogveen. Een intensief melkveebedrijf met grote stukken hoogproductief grasland zou daar helemaal niet passen.' Het bedrijf van Jan (60), Hermien (59) en hun zoon Jorg (33) is dan ook anders ingericht. Het bedrijf is verdeeld over twee locaties. Op de melkveelocatie in Langeveen met 100 blaarkoppen woont Jorg met zijn gezin. Jan en Hermien wonen een



De droge koeien en het jongvee lopen in Bruinehaar in een potstal

kilometer verderop in Bruinehaar en nemen de zorg voor het oudere jongvee en de droge koeien op zich. Ook zijn er circa 100 ossen gehuisvest, want Broenink houdt alle vee aan, in totaal ongeveer 330 dieren. De ossen lopen op 250 hectare gepachte natuurgronden rondom Langeveen en Bruinehaar en worden op een leeftijd van drie tot drieënhalf jaar geslacht. Broenink heeft er bewust voor gekozen om zijn bedrijf aan te passen aan de omgeving, in plaats van andersom. Dat voelde intuïtief goed. De afgelopen tientallen jaren leek het volgens Broenink namelijk alsof boeren en natuur allebei een andere

weg insloegen. 'Boerderijen in Nederland hebben allemaal dezelfde bedrijfsvorm. We houden holsteinkoeien en telen hetzelfde gras en dezelfde mais, op makkelijk te bewerken grote percelen. Karakteristieke landschapselementen zoals houtwallen en bosjes verdwenen steeds meer en zo werd het landschap eentoniger en leger.'

Die weg van vergaande efficiëntie wilde Broenink niet inslaan. Voor Natuurboeren zijn grasopbrengsten per hectare of liters per lactatie niet belangrijk. Smaak en kwaliteit van het eindproduct wel. 'Boeren met de natuur én oud-Hollandse rassen is een unieke combinatie. Met meer biodiversiteit op je land en in de veestapel krijg je ook een heel andere smaak aan je product. Dit verhaal is ons verdienmodel.'

Blaarkopijns in dierentuin

Sinds 2010 ligt het vlees en het ijs van de oud-Hollandse runderrassen in de schappen van alle filialen van supermarktketens Deen. Ook wordt het vlees afgezet bij enkele toprestau-

rants. Het ijs wordt verkocht via horecagroothandel Sligro, enkele ziekenhuizen en de Zeelandse supermarktketen. Het ijs staat ook op de kaart bij het Openluchtmuseum, het Spoorwegmuseum, het Rijksmuseum en dierentuin Artis. Hoe vind je als stichting van 40 biologische boeren de weg naar zulke bijzondere afnemers? Allereerst omdat de hele keten, van boer tot supermarkt, zitting heeft in het bestuur van de stichting. In het dagelijks bestuur zit naast Broenink bijvoorbeeld ook slachter en vleesverwerker Groothedde. Eigenaar Jos Groothedde voorziet op landelijk niveau supermarktenketens als Jumbo van vlees- en vleesproducten.

De eerste contacten met Groothedde waren in 2007 al gelegd. Toen zette Broenink, die ook een varkenstak heeft, het merk 'Wroetvarken' in de markt. Inmiddels beslaat dat merk, waarbij varkens strooisel in de hokken hebben om natuurlijk wroetgedrag te tonen, veertien zeugen- en vleesvarkensbedrijven. Over de kracht van de samenwerking met de partners zegt Broenink: 'Beslissingen nemen we samen, er is niemand die er



iets op eigen houtje door kan drukken. Daarbij blijft het merk Natuurboeren van de stichting. Daardoor kan niemand in de keten meer opeisen dan de anderen in de keten.’

Waarom juist grote partijen heil zien in een ogenschijnlijk klein initiatief als stichting Natuurboeren, kan Broenink wel verklaren. ‘Deze bedrijven kijken ver vooruit. Consumenten zoeken weer naar ambachtelijk gemaakt voedsel met smaak en met een verhaal. Bedrijven willen die consument daarop bedienen.’

Broenink vindt het Rijksmuseum in Amsterdam een treffend voorbeeld. ‘Het verhaal van de oud-Hollandse rassen paste perfect in het plaatje voor het Rijksmuseum, want daar kun je deze rassen op de schilderijen van Hollandse meesters zien.’

Efficiëntie is bij Natuurboeren ondergeschikt aan kwaliteit en smaak. Daarom wordt er eerst een kostprijsberekening gemaakt en stellen de boeren vervolgens een prijs op die nodig is om op deze manier te kunnen produceren. Die prijs moet je durven zetten, aldus Broenink. ‘Wij boeren zijn niet gewend om onze eigen prijs te bepalen, omdat het gangbare systeem van melk-

en vleesproductie niet zo werkt.’ Welke melkprijs Broenink ontvangt, wil hij niet zeggen, behalve dat hij ver boven de gangbare en biemelkprijs zit. De melk van de Natuurboeren wordt opgehaald door EkoHolland en als aparte melkstroom verwerkt in Rhenen. In een ijsfabriek in Doetinchem wordt de melk verwerkt tot ijs. Als de pilot met de Natuurboeren-kaas in supermarkt Jumbo aanslaat, wordt binnenkort alle geproduceerde melk op Broeninks bedrijf verwerkt onder Natuurboeren-label.

Koe is niet gemaakt voor mais

De keuze voor de blaarkop werd op Broeninks bedrijf vijftien jaar geleden gemaakt. ‘Toen we in 1999 biologisch gingen boeren, merkten we dat we onze holsteins tekortdeden. We zochten daarom naar een ras dat beter uit de voeten kon op een grasrantsoen.’ De blaarkoppen begonnen met lage lactaties van 3500 liter, maar per lactatie kwam er weer 1000 liter melk bij. Zonder problemen.’

Tegenover de lagere productie van de blaarkoppen (circa 5500 liter per jaar) staat ook een laag krachtvoerconsumptie van amper 500 kilogram per koe per jaar. De koeien die produceren voor het Natuurboeren-label, krijgen geen mais. ‘Mais is geen inheemse plant. Een koe is in mijn ogen ook niet gemaakt om mais te verteren. Haar spijsvertering is bedoeld voor gras.’

In principe doet Broenink niet aan graslandvernieuwing, sommige percelen zijn al vijftig jaar oud. Door de extensieve begrazing dragen de koeien bij aan meer biodiversiteit in het laag- en hoogveen. ‘De koe bepaalt mede het landschap’, vertelt Broenink. ‘Er zitten hier veel molshopen. Een gangbare boer zou er niet blij mee zijn, maar dat er mollen zijn, is een teken dat er ook veel bodemleven is.’

Broenink noemt de melk van blaarkoppen echte ‘kaasmaakmelk’, vanwege het hogere aandeel vet en het eiwit kappacaseïne, dat blaarkoppen van nature hebben. De zuivelproducten hebben zo een vollere, meer romige smaak.

Ook het vlees is volgens Broenink erg smaakvol. Dat komt doordat de blaarkop genetisch gezien perfect is aangepast aan het verteren van gras uit Noord- en Oost-Nederland, voert Broenink als argument aan. ‘Vergelijk het met Franse vleesrassen. Een blonde d’Aquitaine smaakt hier goed, maar smaakt het beste als hij in een Franse weide heeft gelopen.’ Het geslacht gewicht van een blaarkop is na ruim drie jaar natuurgas eten circa 300 kilogram. Een lichtgewicht vergeleken met bijvoorbeeld Belgisch witblauw.

Broenink gelooft in rundvlees uit eigen land. ‘Er is nog een wereld te winnen qua promotie. Onze vleesverwerker is fan van het ossenvlees, het is malser dan vlees van stieren.’ Ook leerlooiers verwerken het liefst huid van ossen, die is soepeler dan huid van stieren en vaak gaver dan huid van koeien.

Vaste plek veroveren

Aan het leggen en onderhouden van ketencontacten heeft Broenink bijna een dagtaak. ‘Als ik weg ben, zijn Jorg en Hermien de aanstuurders van ons bedrijf.’ In de toekomst hoopt Broenink telkens nieuwe producten onder Natuurboeren-vlag in de markt te zetten. ‘Als je een vaste plek in de supermarkt kunt veroveren met kaas, boter, ijs, desserts en vlees, dan duwen ze je niet zomaar uit de markt.’

Op het eigen bedrijf is de bedrijfsvername door Jorg in volle gang. Hoe Jorg het bedrijf gaat runnen, kan hij helemaal zelf beslissen, vindt Jan Broenink. ‘Voor mij is het voldoende om te weten dat ik de volgende generatie een bedrijf doorgeef dat is geborgd in de maatschappij.’



De blaarkoppen dragen bij aan biodiversiteit in het natuurland