



Boerenkaas van robotmelk kan best

De rauwmelkse boerenkaas van kaasmakerij De Gelder in Tijnje (Friesland) viel al verschillende keren in de prijzen. De laatste jaren staan kaasmakers Jenny en Anne Vogel vaak wel in de landelijke top tien met hun boerenkaas. Maar nu zijn er spannende tijden aangebroken. De leveranciers van de melk, Jacob en Jan van Emst (de broers van Jenny) stapten onlangs over op de melkrobot. En de melk pasteuriseren willen de kaasmakers niet.

GEESJE ROTGERS

De kaas die in 2007 tot kampioen werd gekroond, is een van de populairste kaas-soorten die Jenny en Anne Vogel verkopen in hun boerderijwinkel. "Ik zou deze kampioenskaas nemen. Die is werkelijk verrukkelijk", beveelt een klant aan. Het aantal kaas-soorten in de boerderijwinkel is groot en het is moeilijk er een keuze uit te maken. Maar blijft de variëteit zo groot en de kwaliteit zo hoog nu het melkveebedrijf dat de melk levert is overgestapt op de melkrobot? "Wij denken dat wij diezelfde kwaliteit kaas kunnen blijven maken, ook nu de koeien met de melkrobot worden gemolken", zegt Jenny Vogel. "Die uitdaging gaan wij gewoon aan." De melk pasteuriseren willen de kaasmakers van De Gelder liever niet. "Wij willen onze kazen blijven maken van rauwe melk." Tegenover de kaasmakerij, aan de overkant van de weg, ligt het melkveebedrijf.

Nieuwe melkveestal

De hagelnieuwe melkveestal is de trots van Jacob en Jan van Emst, de twee broers van Jenny Vogel. Sinds de oplevering van de stal begin juli, worden de 210 melkkoeien met de melkrobot gemolken. Jacob van Emst vertelt graag over het bedrijf en iedereen is welkom het 'productiedeel' van de kaasmakerij te bekijken. Meteen valt op hoe verzorgd de dieren erbij staan, alsof ze vlak voor dit interview nog allemaal zijn gewassen. "Omdat wij de kaas blijven maken van rauwe melk, moeten wij nu nog meer dan voorheen aandacht hebben voor de hygiëne", zegt Van Emst. Dit houdt in dat zo'n vier tot vijf keer per dag de boxen worden langs-

gelopen om vuil weg te halen en zaagsel bij te strooien. De ligboxen bevatten een dikke laag schoon strooisel.

Ook worden de staarten van de koeien drie tot vier keer per jaar bijgeknipt. En de mestrobot rijdt permanent zijn rondjes om de roosters schoon te houden.

Productie

De melkveestapel is goed voor een jaarlijkse melkproductie van 1,8 miljoen kg. Daarvan wordt het grootste gedeelte, wekelijks zo'n 32.000 liter, verwerkt tot kaas en zure zuivel. Ongeveer 15 à 20 procent van de melk gaat naar de melkfabriek. De kaas en zuivel worden voor een deel aan huis verkocht. De familie begon in 1994 met het maken van boerenkaas.

Kaas maken van 'robotmelk'

Boerenkaas en robotmelken gaan niet samen, behalve als je de melk pasteuriseert. Deze gedachte heerst nog altijd onder de boerenkaasmakers. "Ook wij riepen dat tot voor enige jaren nog", zegt Jacob van Emst. Er zou bijvoorbeeld gemakkelijker vuil in de melk terecht kunnen komen via vuile uiers. Door de stal, de koeien en de melkrobot goed schoon te houden, hoopt Van Emst dit probleem voor te zijn.

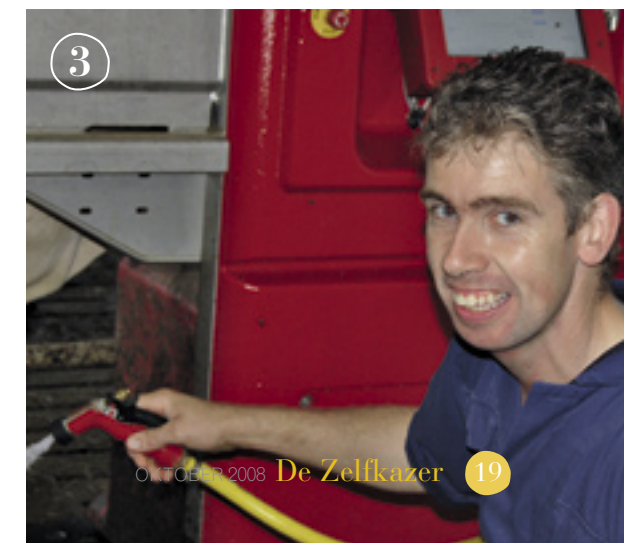
Een nog groter risico van het robotmelken is dat de melk al in de kaasbak zit als een attentiekoe te laat wordt opgemerkt. Met de signaleringen op de moderne generatie melkrobots valt dit te voorkomen, verwacht Van Emst. Hij houdt de attenties die de computer van de robot afgeeft nauwlettend in de gaten. "Nu wij met de robot melken



1 De verwachting is dat de kwaliteit van de kazen hetzelfde blijft, ook nu de koeien met de melkrobot worden gemolken.

2 De melkstal werd begin juli ingeruild voor twee melkrobots.

3 Jacob van Emst, een broer van Jenny, houdt de robotruimte goed schoon.





4



5

4 Een kijkje in de nieuwe ligboxenstal van Jacob en Jan van Emst.

5 Een partij kazen ligt te wachten op een pekelbad.

6 In de boerderijwinkel is het een komen en gaan van klanten.

zien wij een beginnende uierontsteking meestal een halve dag eerder dan in de melkput. De geleidbaarheid van de melk is dan al iets opgelopen – de computer achter de robot registreert dat. Deze melk houden wij natuurlijk uit de kaasbak.” Volgens de Friese melkveehouders vergt het nauwkeurig instellen van de automatisering achter de melkrobot wel enige ervaring en tijd. Omdat van de melk kaas wordt gemaakt, is de melkrobot uitgevoerd met stoomreiniging als extra optie; de tepelvoeringen worden na elke koe met hete stoom gereinigd, zodat eventuele kiemen worden gedood.

Eerste ervaringen

De eerste kazen liggen nog maar zes weken op de planken te rijpen. Over enkele weken hoopt Jenny Vogel de eerste kazen aan te snijden en te beoordelen. “Je kunt natuurlijk pas goed zien hoe de kaas zich heeft ontwikkeld als je hem opensnijdt.”

Wel hebben inmiddels de eerste bemonsteringen plaatsgevonden. De uitslagen stemmen zowel de melkveehouders als de kaasmakers tevreden. Vogel: “Wij waren iets beducht voor E. coli in de melk, wat wijst op verontreiniging met mest. Ook hadden we een iets hogere zuurgraad verwacht. Bij automatisch melken vindt normaal gesproken meer vetsplitsing plaats.” De uitslagen weken gelukkig niet af in vergelijking met voorheen.

Volgens Cees-Jan Hollander van robotfabrikant Lely is er in het buitenland al meer ervaring met robotmelken en rauwmelkse kazen. Met name in Zwitserland en Frankrijk wordt veel kaas gemaakt van ‘robotmelk’. De kwaliteit van die producten is goed.

Groter risico?

Uit divers vergelijkend onderzoek blijkt dat het kiemgetal op robotbedrijven iets meer fluctueert. Gemiddeld ligt het kiemgetal wat hoger dan op bedrijven waar de veehouder zelf melkt. Ook de reinheid is een extra punt van zorg. Waar de veehouder in de melkput een extra doek over de vuile speen haalt, kijkt de robot daar niet naar. Wel is het mogelijk de robot een uitgebreidere voorbehandeling te laten uitvoeren, waardoor het risico op vuile spenen kleiner

wordt. Een derde risicofactor is boterzuur in de melk. Bij een lastige koe wil de aansluiting op de robot nog weleens mislukken, waardoor de melkbeker lucht zuigt.

Toch gaan robotmelken en rauwmelkse kaas prima samen, zegt Cees-Jan Hollander van Lely. “Soms zijn de reinheid en het kiemgetal van robotmelk zelfs beter dan die van melk gewonnen met een melkmachine. Onze robots hebben bijvoorbeeld borstels om de spenen te reinigen voor het melken. Borstelen maakt schoner dan veel andere methoden, zoals het spoelen met water.” Daarnaast werkt een robot heel consequent, bij elke koe opnieuw. In de melkstal schiet een zorgvuldige voorbehandeling er soms bij in, met name als de veehouder het erg druk heeft.

Goede kwaliteit kaas

In de boerderijwinkel is het een komen en gaan van klanten. De Gelder zit de laatste jaren meestal wel bij de toptien van beste kaasmakers en veel klanten rijden er graag een stukje voor om. Een man uit het westen van het land laat een partijtje kaas sealen. “Voor al mijn vrienden en familie in Rotterdam”, laat hij weten. De klanten maken zich in geen geval zorgen over de toekomstige kwaliteit. De kaasmakers ook niet. “Al zullen wij de komende kaaskeuringen niet op de allerhoogste posities eindigen”, verwacht Jenny Vogel. “Wij moeten eerst ervaring opdoen met deze nieuwe werkwijze en precies weten of we nog iets in het procédé moeten aanpassen voor het optimale eindresultaat. Het is een kwestie van uitproberen en finetunen en dat vergt de nodige tijd.”

Maar dat ook uit ongepasteuriseerde ‘robotmelk’ kampioenskazen kunnen voortkomen, daaraan twijfelt zij geen moment. ☺

Open dagen 17 en 18 oktober

Het melkveebedrijf en de kaasmakerij zijn te bezichtigen van 12-15 uur (17 oktober) en 10-16 uur (18 oktober). Ook exposeren 35 standhouders. Adres: Heaweg 42, Tijnje (Fr).



6