Deurnenaar Piet Vogels schakelde om van dikbillen naar waterbuffels



Buffels voelen zich alleen goed in de wei als het niet te warm is

Toen zijn dikbillenhandel halfweg jaren negentig in het slop raakte en zijn zeugen in 1997 preventief werden geruimd vanwege de varkenspest, was het voor Piet Vogels uit Deurne duidelijk: het roer moest om. Hij importeerde waterbuffels uit Italië en levert nu buffelmelk voor de mozzarellaproductie.

Waterbuffelmelk voor de lekkerste mozzarella

Jarenlang runde Piet Vogels een gemengd bedrijf met 120 stuks rundvee – het merendeel Belgische blauwe dikbillen die hij hield voor zowel het vlees als de melk – en zo'n 80 zeugen. Maar de dalende vleesprijzen en de preventieve ruiming in de varkenspestperiode maakte het voor de Deurnese ondernemer steeds moeilijker op deze voet verder te gaan. Al in 1995 verdiepte hij zich in het houden van waterbuffels: runderen die oorspronkelijk uit de warme gebieden in Afrika en Azië komen, maar al honderden jaren in Zuid-Italië worden gehouden, waar de melk wordt gebruikt voor de mozzarellaproductie. "Klaas Wiersema van Steijn Voeders haalde vijf buffels naar Nederland om te kijken of ze hier konden gedijen", vertelt

FARMER HOUSE

Farmer House Products uit het Limburgse Horst produceert sinds vijf jaar mozzarella van waterbuffelmelk. De melk nemen ze af bij vijf waterbuffelhouders in het zuiden van Nederland, waaronder de Deurnese Piet Vogels. Oprichter Sjef Brok, die het bedrijf samen met de melkveehouders gebroeders Van Bakel uit Vredepeel en de Limburgse ontwikkelingsmaatschappij (LIOF) is gestart, heeft in de zomer van 2007 afscheid genomen.

Volgens Andries Haveman, verkoopmanager bij Farmer House, is mozzarella – evenals feta – een bijzonder populair product. "De mozzarellaconsumptie stijgt jaarlijks met tien procent. De consument is altijd op zoek naar iets nieuws." Ondermeer wokgerechten of salades met mozzarella of feta doen het tegenwoordig goed in restaurants, maar ook op de Nederlandse keukentafel.

"Mozzarella heeft een goed imago. Het waterbuffelverhaal maakt het product bijzonder exclusief", weet Haveman. Zo past de waterbuffelmozzarella van Farmer House uitstekend in het concept van La Place, de restaurantketen van warenhuis V&D en één van de grootste afnemers van Farmer House. "Bij La Place werken ze met een open keuken en verse producten. Onze buffelmozzarella past perfect binnen deze formule."

Naast mozzarella van buffelmelk wordt bij Farmer House ook de variant met koemelk geproduceerd. "Koemelkmozzarella is vooral voor saladeproducenten een aantrekkelijk alternatief vanwege de prijs", licht Haveman toe. "Buffelmelk is gemiddeld namelijk drie keer zo duur als koemelk. Mozzarella van buffelmelk is absoluut lekkerder, maar als ingrediënt in salades is koemelkmozzarella een prima optie."

Naast mozzarella produceert de kaasfabrikant uit Horst ook feta-achtige witte kaas van koemelk. Ook Baccaroumi, een kaasproduct dat niet smelt, maakt deel uit van het assortiment. De producten worden afgezet bij industriële (salade)fabrikanten, horeca en retail – zoals Sligro, Makro, Hanos, La Place en Jan Linders Supermarkten – en bij diverse kaasspeciaalzaken. De omzet van Farmer House bedroeg in 2007 ongeveer 2,5 miljoen euro en Haveman verwacht voor 2008 een forse uitbreiding van de omzet.

>>



Piet Vogels: "Buffels zijn heel aanhankelijk en nieuwsgierig."

Vogels. "En we zijn in Engeland gaan kijken – waar het klimaat vergelijkbaar is met Nederland – om te kijken hoe de buffels het daar doen. Want we waren eigenlijk bang dat het hier te koud zou zijn voor waterbuffels." Het tegendeel bleek waar: buffels houden absoluut niet van warmte. Boven de 25 graden Celsius wil er geen buffel de stal uit. In warmere landen hebben ze een poel nodig om af te kunnen koelen, vandaar de term waterbuffels.

AFZET

In 1995 ging het waterbuffelavontuur door een gebrek aan afzetmogelijkheden voor de melk helaas nog niet door voor Vogels. Toen vijf jaar later melkfabriek Swenty Milk uit Born met de vraag naar buffelmelk kwam, greep hij meteen zijn kans. Vogels importeerde 53 drachtige waterbuffelvaarzen uit Italië. Collega-ondernemers John Corstjens uit het Limburgse Ell en Frits Geraets uit Kelpen deden hetzelfde. Inmiddels heeft Vogels 200 waterbuffels op zijn bedrijf rondlopen.

Na anderhalf jaar aan Swenty Milk te hebben geleverd, kregen de drie waterbuffelhouders een flinke tegenvaller te verwerken: "Swenty Milk ging failliet en wij bleven met onze buffelmelk zitten. We zijn de melk gaan exporteren naar Italië, maar dat was natuurlijk geen ideale oplossing." Toen in 2003 kaasmakerij Farmer House in Horst het levenslicht zag, kreeg Vogels de mogelijkheid een deel van zijn melkproductie weer in Nederland te verkopen.

Ondanks de problemen met afzet door het failliet gaan van Swenty Milk heeft Vogels nooit spijt gehad dat hij is overgeschakeld op waterbuffels. "Het zijn geweldige dieren." Vogels runt het bedrijf samen met zijn jongste dochter Marijke (23). Ze werkt twee dagen per week mee en daarnaast doet Vogels een beroep op een zzp-er. Marijke zal het bedrijf niet overnemen omdat ze op termijn de melkveehouderij van haar vriend volledig mee gaat runnen. Toch verwacht Vogels dat zijn buffelhouderij in de familie blijft. Van zijn andere drie dochters – Judith, Merel en Saskia – zijn er twee geïnteresseerd.

AANHANKELIJK EN VINDINGRIJK

Al lijken ze met hun grote hoorns behoorlijk agressief, een buffel is de goedheid zelve. Ze zijn aanhankelijk en nieuwsgierig en zoeken meteen toenadering als je de stal in komt. Ook zijn buffels heel vindingrijk. Vogels: "Als ze bij een waterkraan kunnen, dan staat deze binnen tien minuten open. Ook maken ze grendels open en halen ze knopen uit touw."

Buffels zijn geen echte grazers. Ze hebben een duidelijke voorkeur voor ruwvoer. Daarom wordt kuilgras ook pas later gemaaid dan wanneer het voor koeien bestemd is, zodat het meer ruwe celstof en minder eiwit bevat. Klauwbekappen of scheren is niet nodig bij een buffel. Vogels: "Ze verliezen hun winterhaar, dat lijkt op het haar van een zeug, vanzelf weer in het voorjaar."

EIGEN OPFOK

Vogels fokt zijn eigen buffelvaarzen. Omdat buffels over het algemeen iets later geslachtsrijp zijn dan koeien, kalven ze voor het eerst op een leeftijd van ongeveer 2,5 jaar. Bij koeien is dat gemiddeld een half jaar eerder. De draagtijd van een buffel is tien maanden. Een buffel wordt vijftien tot twintig jaar oud en weegt 800 tot 900 kilo. Ze zijn niet groter dan een koe, maar wel breder.

Het vervangingspercentage van de rundveestapel is bij waterbuffels beduidend lager dan bij koeien. Dat heeft alles te maken met de kostprijs van een waterbuffel. "Een vaars kost onge-

veer 3000 euro. Wordt een buffel na een of twee jaar niet drachtig, dan houd ik haar toch aan in de hoop dat ze in het derde jaar weer drachtig wordt. Krijgt ze dan een vaarskalf dan wordt je geduld beloond."

BUFFELMELK

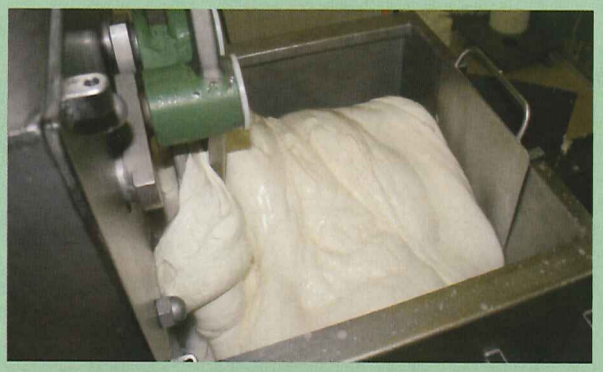
Een buffel geeft aanzienlijk minder melk dan een koe. Vogels: "Wij realiseren hier een rollend jaargemiddelde van 2300 liter melk op jaarbasis per buffel, terwijl een koe ongeveer 8000 geeft. Na het afkalven ligt de dagelijkse melkproductie op maximaal 20 tot 22 liter per buffel. De gemiddelde productie op jaarbasis ligt tussen de zeven en dertien liter per dag." Door de lagere melkgift heeft een buffel ook veel minder voer nodig. "Op de top van de lactatie eet een buffel ongeveer dertien kilo droge stof per dag." Ook de samenstelling van buffelmelk is niet te vergelijken met die van koemelk. Buffelmelk heeft gemiddeld 8,5 procent vet en 4,8 procent eiwit. Bij koemelk liggen deze percentages respectievelijk op gemiddeld 4,5 en 3,5 procent. De opbrengstprijs van een liter buffelmerk bedraagt meer dan een euro en dat is ongeveer het drievoudige van de prijs voor een liter koemelk.

Het grootste verschil tussen het melken van buffels en koeien is dat het vacuüm hoger moet zijn, omdat het slotgat van de tepel van een waterbuffel veel kleiner is dan bij een koe. Daarnaast heeft een buffel een tragere oxytocinewerking dan een koe. Bij een koe duurt het 30 tot 45 seconden voordat de melkgift op gang komt en bij een buffel is dit circa anderhalve minuut.

EIGEN MOZZARELLAPRODUCTIE

Vogels heeft zich vanaf de beginperiode dat hij buffels ging houden al verdiept in het zelf produceren van mozzarella. "We hadden een contract voor vijf jaar met Swenty Milk en wilden niet met lege handen staan als dit niet zou worden verlengd." Na het onverwachte faillissement van de zuivelfabriek werden de eigen productieplannen tijdelijk geparkeerd omdat alle aandacht uitging naar het regelen van nieuwe afzetmogelijkheden. Vogels richtte daarvoor samen met zijn collegabuffelhouders Corstjens en Geraets de VOF Buffel O'Landa op. Toen de afzet naar Italië eenmaal goed op de rit stond, zijn de ideeën voor eigen mozzarellaproductie weer uit de kast gehaald. Deze plannen zijn inmiddels in een dusdanig vergevorderd stadium dat Vogels verwacht deze zomer nog de eerste eigen mozzarella te kunnen produceren. Buffel O'Landa huurt daarvoor ruimte en personeel van de Belgische zuivelfabriek St. Jozef in Neeroeteren. Deze fabriek heeft ook altijd gezorgd voor het thermiseren van de buffelmelk die naar Italië werd geëxporteerd. ◆

Rian Weemen



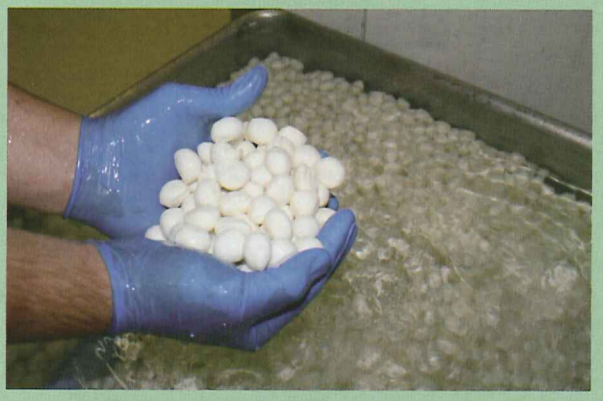
In de kneedmachine wordt de wrongel gekneed tot een elastische massa.



Er is voldoende gekneed wanneer de mozzarella kan worden uitgetrokken tot een elastische lap die niet scheurt.



De geknede mozzarella wordt in de uiteindelijke bollen geperst.



De mozzarella wordt afgekoeld en is nu klaar voor het pekelbad dat de uiteindelijke smaak aan de kaas geeft.

PRODUCTIEPROCES

Mozzarella is van oorsprong een Zuid-Italiaans product dat daar al vele honderden jaren wordt gemaakt. De ambachtelijke Italiaanse mozzarellaproducenten kneden de kaas nog altijd met de hand, maar tegenwoordig wordt dit ook steeds meer machinaal gedaan. Zo ook bij Farmer House in Horst. Volgens verkoopmanager Andries Haveman is het vooral de uitdaging de kwaliteit van het product constant te houden. "Het is en blijft natuurlijk een ambachtelijk product en dat vereist vakmanschap. We kunnen hier absoluut tippen aan de Italiaanse kwaliteit."

Voor de productie van een kilo mozzarella is ongeveer 6,5 liter buffelmelk nodig. Aan de gepasteuriseerde melk wordt zuursel en stremsel toegevoegd. In ongeveer vijftig minuten tijd wordt de melk gestremd. Vervolgens wordt de ontstane wrongel zes keer versneden en gedurende dertien minuten machinaal geroerd om te stimuleren dat het vaste en vloeibare deel gaan scheiden. Het halffabrikaat dat ontstaat, moet vervolgens de juiste pH-waarde krijgen om tot mozzarella te kunnen worden verwerkt. Het bereiken van de juiste pH-waarde is een kwestie van tijd. Na ongeveer een uur is deze waarde gedaald van 6,2 naar 5,2 en daarmee is de wrongel klaar om te worden verwerkt. Bij een te hoge pH-waarde is de elasticiteit van de wrongel onvoldoende, waardoor er geen mooie mozzarellabollen kunnen worden gemaakt.

Wanneer de wrongel de juiste pH-waarde heeft, wordt deze machinaal gekneed. Door het kneden ontstaat de unieke elastische structuur van mozzarella. Er is voldoende gekneed wanneer de mozzarella kan worden uitgetrokken tot een elastische lap die niet scheurt. Vervolgens wordt de mozzarella machinaal tot bollen van 2, 5, 10 of 125 gram geperst en gekoeld in koud water. Tot slot krijgt de afgekoelde mozzarella in een pekelbad zijn uiteindelijke smaak en wordt het verpakt in pekelwater of olie met kruiden.