

Jan Dirk en Irene van de Voort

Alles op het biologische bedrijf van Jan Dirk en Irene van de Voort draait om natuurlijke samenhang.



Aantal koeien:	100
Bedrijfsvoering:	biologisch met eigen kaasmakerij
Kaasproductie:	60 ton
Melkproductie:	4500 6,00 4,20



Jan Dirk, David en Irene van de Voort



De ronde kopgevel van de stal sluit aan bij de omgeving



Alle jonge koeien dragen inmiddels horens



Geplette granen voor de kalveren

Jan Dirk van de Voort: 'Gezondheidsproblemen zijn het signaal dat een koe niet in haar natuurlijke balans is'

Biologisch met jersey's

Sinds vijf jaar staat het streven naar een natuurlijke balans centraal binnen de bedrijfsvoering van Jan Dirk en Irene van de Voort. Het resultaat: geen mastitis meer, een hoge stikstof-efficiëntie en zelfbereide kaas van bijzondere kwaliteit.

lig ook de horens op de koeien wilden laten, hebben alle koeien die vierdekalfs of jonger zijn horens en daardoor hebben ze ook meer ruimte nodig. We hebben een investering gedaan zonder dat we meer koeien zijn gaan houden. Toch levert het meer winst op, omdat er nu

meer evenwicht binnen het bedrijf is ontstaan en dat komt de gezondheid van de koeien ten goede.'

Het streven naar natuurlijke samenhang is inmiddels in de hele bedrijfsvoering van de zelfzuivelaars terug te vinden. 'We gebruiken bijvoorbeeld bijna geen krachtvoer. Alleen een handje lokbrok in de melkstal. Verder vullen we de krachtvoerbehoefte in met enkelvoudige producten, die we voor het grootste gedeelte aankopen van het Gelders Landschap.'

Van de Voort was de eerste melkveehouder die een voerkeuken aankocht, waarmee hij de granen in de juiste verhou-

ding helemaal automatisch en kort voor het voeren kan pletten. 'We maken een mengsel van triticale, rogge, gerst, korelmais en lijnzaad en indien nodig vullen we het eiwit aan met wat lupine. Het voordeel van werken met losse grondstoffen is dat je veel beter kunt sturen, wat ik overigens geleerd heb van dierenarts Dirk Zaaijer.' Van de Voort kijkt daarbij naar de glans op de koeien, de pensvulling en vooral de vertering van de mest. 'Maar het grootste voordeel is dat we door het voeren van vers geplette producten de enzymen niet kwijtraken en dat is goed voor de vertering.'

Jan Dirk en Irene van de Voort kiezen er

bewust voor om de koeien geen tarwe meer te voeren. 'Tarwe is een puur op productie veredeld gewas en ik denk dat dit een negatief effect heeft op onze koeien. Wanneer we tarwe voeren zijn ze nukkig en gaan ze meer stoten met de horens, waardoor we meer last hebben van bloed in de uiers. Bovendien zijn er veel mensen met een tarwe-allergie, dat ontstaat ook niet zomaar.' Van de Voort gaat dit jaar ook voor het eerst proberen om snijmais uit het rantsoen te laten. Zijn ervaring is dat het koeien traag maakt en de kwaliteit van de kaas achteruitgaat. Om de energie- en structuurbehoefte op te vangen is er dit jaar geheleplantsilage (gps) aangekocht.

De losse grondstoffen voert Van de Voort samen met structuurrijk gras, hooi en mais of gps met een voermengwagen.

De jerseykoeien produceren hoge gehalten

Vijf jaar antibioticavrij

De keuze voor jerseykoeien heeft Jan Dirks vader al lang geleden gemaakt, ver voor de overstap naar de biologische bedrijfsvoering. 'Maar een jerseykoe past prima in ons huidige systeem, want ze is van nature een echte ruwvoerverwerker. Bovendien is het een intelligente en mooie koe die een goede melksamenstelling van heel smaakvolle melk heeft. De melk bevat onder andere meer calcium en twee keer zoveel caroteen, wat zorgt voor gele kaas. Ook de hoge gehalten van de jersey's zijn een voordeel.' Volgens Van de Voort is het lactosegehalte (suiker) in de melk namelijk voor alle koeien ongeveer gelijk, onafhankelijk van het vet- en eiwitgehalte. De productie ervan kost energie, waardoor het voor de koe beter is om weinig melk met hoge gehalten te produceren dan veel melk met lage gehalten. De gemiddelde productie ligt op ongeveer 4500 liter melk met 6% vet en 4,20% eiwit.

Op de vraag of een jersey niet gevoeliger is voor mastitis en daardoor minder geschikt is voor een biologische manier van houden reageert Van de Voort duidel-

tekst **Florus Pellikaan**

Tot ongeveer vijf jaar geleden boerden Jan Dirk (51) en Irene (39) van de Voort uit Lunteren op 'gewoon' biologisch wijze. De ligboxenstal, het antibioticagebruik, de krachtvoergift; het was zoals op een doorsnee biologisch bedrijf. In 2004 maakte het gezin echter een omslag in denkwijze en sloeg een andere weg in. 'We wilden af van het denken in bestaande concepten, alles opnieuw bekijken en inrichten zoals je een schilderij maakt', vertelt Jan Dirk van de Voort. 'Daarbij zoek je creatief naar samenhang, evenwicht en verbinding met de omgeving totdat alles klopt. Zo is het in ons bedrijf nu ook. De stal bijvoorbeeld sluit aan bij de behoefte van de koeien en door de ronde voorgevel en kleurrijke achtergevel is er een evenwicht met de omringende bomen en de waterbeek.'

Geen tarwe en snijmais

De bestaande vierrijige ligboxenstal is destijds omgebouwd en vergroot naar een 55 centimeter diepe poststal met meer ruimte voor de koeien. 'De koeien hebben per dier meer dan acht vierkante meter ligruimte. Dat is voor onze kleine jerseykoeien best veel. Omdat we vrijwil-





Geen krachtvoer, maar losse grondstoffen, geplet in de eigen voerkeuken en gevoerd met de voermengwagens

Alle melk wordt verkaasd tot Remekerkaas

De wereldberoemde kaas rijpt op het eigen bedrijf

lijk. 'Uierontsteking en meer aandoeningen zijn niet rasgebonden. We hadden ook voor een ander ras kunnen kiezen. De manier waarop je een koe verzorgt en behandelt is veel belangrijker dan het ras. Gezondheidsproblemen zijn het signaal dat een koe niet in haar natuurlijke balans is. Er schort dus wat aan de verzorging.'

Jan Dirk van de Voort geeft tijdens het gesprek duidelijk aan niemand te willen veroordelen. 'We praten over onze koeien zoals wij hier dingen beleven. Vandaaruit zijn wij van mening dat koeien spiegelen hoe je ze behandelt, voert en of je het ze naar de zin maakt. De laatste keer dat wij een koe met mastitis en koorts hebben gehad is drie jaar geleden. We hebben bovendien al ruim vijf jaar geen druppel antibiotica gebruikt en daar pakken wij winst mee ten opzichte van andere bedrijven.'

Kalfjes drie weken bij moeder

De laatste keer uierontsteking, maar dan zonder koorts, binnen de honderdkoppige veestapel dateert van afgelopen winter. Net als bij bloed in de uier, wat door het dragen van de horens gemiddeld één keer per twee weken voorkomt, biedt mintzalf dan de oplossing. Het tankcelgetal ligt op dit moment rond de 150 en laat een dalende trend zien. De enige gezond-

heidsproblemen waarvoor Van de Voort, zonder te enten, nog een oplossing probeert te vinden is het rota- en coronavirus en de veelvuldig onder jersey's voorkomende para-tbc.

Om ervoor te zorgen dat de koeien zich goed voelen, proberen Jan Dirk en Irene van de Voort zo dicht mogelijk bij de natuur te blijven. Vanuit dat oogpunt dragen de koeien horens en zogen de vaarskalfjes ongeveer drie weken bij de moeder. 'Deze periode is een goede balans tussen de natuurlijke wens van dieren en wat praktisch is. In drie weken tijd kunnen ze enorm hard groeien, maar daarna moeten ze leren om voer op te gaan nemen en dat doen ze in de zoogperiode nauwelijks.' In totaal krijgen de kalveren ongeveer tweeënhalve maand melk, aangevuld met losse granen en hooi als structuurbron.

De minimale waarde van jerseystierkalveren is ook in Lunteren een probleem. 'We proberen ze te slijten aan bijvoorbeeld kinderboerderijen door ze gratis weg te geven. Tot nu toe is dat nog aardig gelukt. Gesekst sperma is geen alternatief omdat dit officieel niet is toegestaan in de biologische veehouderij. We houden zelf wel ieder jaar ongeveer vijf stiertjes aan voor natuurlijke dekking. Van het jongvee heeft op dit moment een op de vier dieren een eigen stier als vader. Na

de dekperiode verkopen we het vlees van deze stieren in onze winkel.' Op termijn wil Van de Voort nog meer eigen stieren inzetten. 'Bij ons streven naar natuurlijk evenwicht hoort in de fokkerij de keuze voor het triple A-systeem, omdat het dieren in balans brengt. We hebben nu nog niet voor alle codes stieren en daarom gebruiken we via ki stieren van over de hele wereld, maar daar willen we op termijn van af.'

Een wapenfeit binnen de bedrijfsresultaten van Jan Dirk en Irene van de Voort is ook zeker de efficiënte mineralenbenutting. Het bedrijf produceert twee derde deel stalmest en een derde deel drijfmest, waarvan de helft op het eigen bedrijf wordt aangewend en de rest afgevoerd. 'Wij zitten allang op de normen waar iedereen tegenaan zit te hikken. We halen niet de opbrengst van een intensieve boer, maar door veel klaver in onze oude grasmat en een heel actief bodemleven valt het echt niet tegen. Op koeniveau hebben wij een stikstofefficiëntie van 35 procent, zo ongeveer het hoogst haalbare. We voeren in het rantsoen ook niet meer dan 15 procent ruw eiwit, omdat veel eiwit niet goed is voor een koe. Tenminste, de onze worden er niet gelukkig van.'

Dat niet alle bedrijfskeuzen die zijn ingegeven door het streven naar natuurlijk evenwicht, de meest economische zijn, is

voor Van de Voort van ondergeschikt belang. 'Wij hebben een heel andere benadering. Voor ons zijn de natuurlijke gedachten belangrijker dan de economie. Omdat er een tekort is aan ons product, kunnen wij zelf de prijs bepalen. Terwijl vorig jaar de prijzen van zuivel naar beneden gingen, hebben wij de prijs nog verhoogd.'

Kaas van wereldniveau

Gemiddeld levert een kilo kaas tien euro inclusief btw op en daarvoor is circa zeven liter melk nodig. Jan Dirk en Irene van de Voort hebben drie volwaardige arbeidskrachten in dienst om het werk in de kaasmakerij rond te zetten. De zogenoemde Remekerkaas, die op het bedrijf een half jaar tot anderhalf jaar rijpt, heeft inmiddels meerdere prijzen gewonnen, waaronder de 'Best Dutch Cheese-award'.

'De werkelijke spiegel van ons bedrijf is de rauwmelkse kaas. Door de koeien, het grasland en de rest in balans te hebben, ontstaat er kaas met een bijzondere smaak', vertelt Van de Voort zonder blikken of blozen. 'Gelukkig zijn er mensen die zelf ook in balans willen zijn, bewust keuzen maken in voedsel en bereid zijn de prijs voor onze kaas te betalen. We hebben al jaren dezelfde afnemers, voornamelijk in Nederland en Duitsland, maar ook daarbuiten.'

Van de Voort doet de promotie en marketing van zijn kaas helemaal zelf. Hij benadrukt wel dat de klanten verwachten dat het bedrijf telkens nieuwe ontwikkelingen inzet om het hele bedrijf en de kaas op een hoger niveau te krijgen. 'Het resultaat is dat de koeien zo in evenwicht raken dat ze het laten merken als er een keer iets niet in balans is. Ik weet bijvoorbeeld bijna zeker dat wanneer we hier een proef met genetisch gemanipuleerde mais zouden doen, binnen een week veel koeien vlokken in de melk zouden hebben. Ze reageren op alles wat niet natuurlijk is.' |



De ligboxenstal is omgebouwd naar een postal

Deelname GD-tankmelkabonnementen om kwaliteit te borgen

'Omdat wij rauwe melk tot kaas verwerken en rechtstreeks aan de klant leveren, willen wij de kwaliteit van ons product kunnen waarborgen. We monitoren de melk en de kaas daarom voortdurend', vertelt Jan Dirk van de Voort.

'Zo zijn we deelnemer aan de GD-tankmelkabonnementen uiergezondheid, bvd, ibr, salmonella, leptospirose en neospora. Via het tankmelkonderzoek hebben wij altijd informatie bij de hand over hoe het de veestapel vergaat. Het is voor ons een

vinger aan de pols en een bewijs van de kwaliteit. Voor bijvoorbeeld salmonella is het met het oog op de volksgezondheid natuurlijk belangrijk om constant te kunnen garanderen dat de veestapel daarvan vrij is.'

Van elke lichter kaas maakt Van de Voort een verslag met onderzoeksresultaten. Ook het weer en het rantsoen van de koeien staan op papier. Hierdoor is het mogelijk om achteraf te bepalen wat de oorzaak is van een afwijking in de kaas.

Bij afwijkende onderzoeksresultaten gaat Van de Voort altijd op zoek naar verbanden.

'Als uit het tankmelkonderzoek bijvoorbeeld blijkt dat het percentage streptokokken oploopt, houden we het celgetal en onze dieren extra goed in de gaten. Op basis van meerdere signalen gaan we dan op zoek naar wat er aan de afwijking ten grondslag ligt en pas daarna ondernemen we actie en proberen we alles weer in evenwicht te krijgen.'