

Kwaliteitskaas met robotmelk

Al drie generaties lang maakt de familie Overbeek Boerenkaas in het Utrechtse Benschop. In 2010 bouwden de broers Kees en Sjors een nieuwe ligboxenstal met 160 ligplaatsen. In de 0-6-0 stal staan drie Lely-robots om arbeid te besparen en te verlichten. Bijkomend voordeel is dat het aantal koeien met een hoog celgetal – met meer dan 250.000 cellen – sinds de komst van de melkrobots met 10 procent is gedaald.

JUDITH WANINGE



Robotmelk en rauwmelkse kaas maken gaan zeker samen, vertelt Sjors Overbeek die verantwoordelijk is voor het kaasmaken op het melkveebedrijf met 160 melkkoeien. Daarbij heeft hij voor 15 uur in de week hulp. Hij heeft het melkveebedrijf, de kaasmakerij en varkenshouderij samen met zijn broer Kees in het Utrechtse Benschop. Ook is er een allround medewerker. Ze zijn blij met de melkrobots in de nieuwe stal. “In de oude stal hadden we met twee man twee uur werk met melken en het schoonmaken van de boxen. Nu met de robots én uitbreiding zijn we met één man in één uur tijd klaar.” De broers Overbeek wilden door de aanschaf van de robots meer tijd overhouden voor hun sociale leven, maar ook de arbeid verlichten. “Het melken is belastend voor de schouders”, geeft Kees aan, “en we willen nog een tijdje mee.” Sjors en Kees waren zeker niet bang dat de kwaliteit van de kaas achteruit zou gaan door robotmelken, maar wilden wel Boerenkaas van hoge kwaliteit blijven maken. Ze hebben veel rondgekeken en rondgevraagd hoe ze met een robot en een nieuwe stal kwaliteitsmelk konden produceren. Dit was geen eenvoudige opgave omdat er nog niet veel zuivelboerderijen met melkrobots zijn.

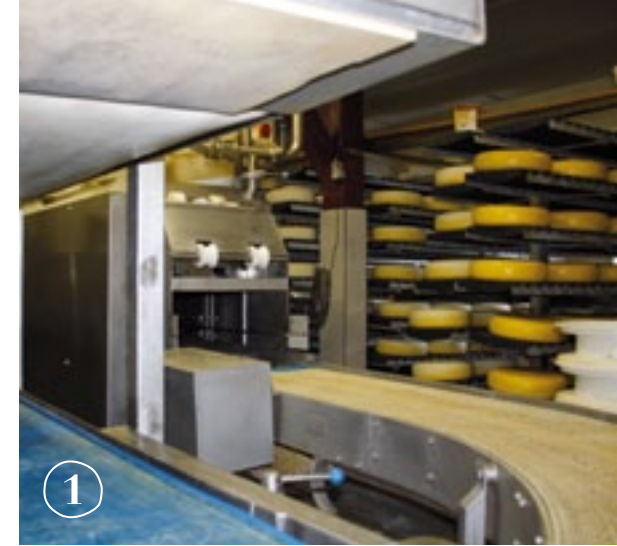
Lely-melkrobot

Er is uiteindelijk gekozen voor een Lely-melkrobot, omdat de melkbekers van deze robot niet op de grond kunnen vallen en er standaard een rooster in de vloer onder de koe zit. Volgens de broers is de hygiëne bij deze robot goed te bewaken. “Daarmee willen we niet zeggen dat de andere merken niet goed zijn”, vertelt Kees die een aantal extra mogelijkheden op de robot heeft laten plaatsen. Zo worden vóór elke melking de spenen dubbel gereinigd en tussen de melkingen door worden de melkbekers 2 seconden lang met stoom gereinigd om kruisbesmetting met bacteriën te voorkomen. “Elke robot heeft een eigen filter die we twee keer per dag verwisselen. Dat kost ons wel extra filters, maar hierdoor kunnen we sneller constateren of er afwijkingen in de

koeien of robot zijn. De alarmlijst van uierontsteking kunnen we combineren met het filter. De robot ‘ziet’ uierontsteking twee dagen eerder dan je het zelf kunt waarneemen.” Het gevoel van extra hygiëne uit zich nu, na 5 maanden gebruik van de robots, in een kiemgetal van 3,5 en een gemiddeld celgetal onder 200.000 cellen. Voorheen zat het celgetal rond de 250.000 cellen en het kiemgetal rond 5. Een bijkomend voordeel is dat de productie binnen een halfjaar al met 500 liter is gestegen naar 8.500 liter per koe met 4,40 procent vet en 3,55 procent eiwit.

Nieuwe stal

De nieuwe stal is licht door de nok met lichtplaten en de zijkanten die open kunnen. De koeien hebben 4 meter ruimte achter het voerhek en liggen op zachte rubberen matrasen met zaagsel. Sjors: “Hygiëne van de ligboxen blijft aandachtspunt nummer één bij melken, zeker bij automatisch melken.” Alleen in de eerste week in de nieuwe stal liep het kiemgetal op naar 14 en mislukten de kazen. “Al snel kwamen we erachter dat we de oorzaak moesten zoeken in de stal; de koeien lagen namelijk nog niet netjes in de boxen en werden vies”, vertelt Kees. Een knieboom in de ligboxen miste. Door een spanband aan te brengen voorin de boxen is het probleem snel opgelost en daalde het kiemgetal. Ook de mestschuif over de roosters in de nieuwe stal werkte in het begin nog niet. “Een ander probleem ontstond doordat we te weinig melkopslag hadden. In de oude melkstal konden we pas na de overgang naar de nieuwe stal het tanklokaal maken.” De melk gaat van de nieuwe stal via een 30 meter lange ondergrondse leiding naar het tanklokaal waar nu twee melkkoeltanks van 7.000 liter staan. Vanuit deze twee tanks verkazen de broers vier keer in de week alle melk. Ze maken Goudse kaas, hotelblokken en kruidenkaas. Waar vraag naar is en wat de groothandel wil hebben wordt gemaakt. Overbeek heeft een gesloten kaastobbe en een pers met vatenwater tweedehands op de kop kunnen tikken bij een stoppende kaasfabriek. Doordat er beperkt kaasopslag op het bedrijf is, worden alle kazen na veertien dagen verkocht. 🍷



- 1 Vier dagen per week verkaast Overbeek melk tot allerlei soorten kaas van 8 tot 16 kilogram.
- 2 Sinds het melken met een robot is zowel het kiemgetal als het celgetal in de melk gedaald.
- 3 De nieuwe stal is licht door de nok met lichtplaten en de zijkanten die open kunnen.

