



MEDIATOUR LANGS ZUIVELSECTOR IN NEDERLAND

In december maakten we met een internationale groep van landbouwjournalisten een zuiveltoer door Nederland. Dat gebeurde op uitnodiging van het Nederlandse ministerie van Buitenlandse Zaken. We bezochten melkveebedrijven, een schapenboerderij, kaasmakerijen, kaasfabrieken en een producent van melkpoeder.

— Luc Van Dijk

Volgens het Nederlands Centraal Bureau voor de Statistiek waren er in 2013 in Nederland bijna 1,6 miljoen melkkoeien op 17.000 melkveebedrijven. Deze bedrijven leveren ruim 12,2 miljard l melk. In België bedraagt de melkproductie ongeveer 3,3 miljard l. In Nederland wordt ongeveer 770.000 ton kaas geproduceerd per jaar. Daarvan wordt het grootste deel uitgevoerd, in 2013 was dat 640.000 ton. Van de totale export ging 540.000 ton naar EU-landen. Er zijn in Nederland ongeveer 350 kaasboerderijen die op ambachtelijke wijze boerenkaas bereiden. Boerenkaas is door

de Europese Unie beschermd als gegarandeerde traditionele specialiteit. Alleen Nederlandse kaas die volgens traditionele en gecontroleerde bereidingswijze op de boerderij bereid is, mag als boerenkaas worden verkocht. De kaasconsumptie in Nederland bedraagt 19,8 kg per persoon per jaar.

De Nederlandse melkveesector is groter dan die in Vlaanderen, met veel meer bedrijven, een veel grotere melkveestapel en met gemiddeld grotere bedrijven. Op de bedrijfsomvang na, hebben we echter geen grote verschillen gezien tussen de bedrijven. We zien dezelfde technische

evoluties inzake stallen en stalinrichting en wat de inzet van technologische hulpmiddelen betreft. We zien dezelfde Holsteinkoeien en ongeveer dezelfde rantsoenen. Dierenwelzijn, milieu en arbeidscomfort krijgen evenveel aandacht. Kortom, het algemeen bedrijfsmanagement en de aandacht voor duurzaamheid zijn sterk vergelijkbaar. Als we dat positief duiden, dan kunnen we vaststellen dat de Vlaamse melkveehouders in hun bedrijfsvoering in niets moeten onderdoen voor hun Nederlandse collega's. Misschien doen ze het zelfs nog beter ... dachten we soms. Het moet

gezegd dat het internationale gezelschap (landbouwjournalisten uit Kroatië, Estland, Letland, Litouwen, Polen, Roemenië, Servië, Spanje, Argentinië, Brazilië, China, India, Kenia, Korea, Mexico, Pakistan, Sri Lanka, Zuid-Afrika en Turkije) met heel andere ogen keek naar deze moderne bedrijven. Het tweede luik was de kaasmakerij. We zagen hoe sterk de interesse is voor de ambachtelijke kaasmakerij en hoe op vele bedrijven met de grootse zorg voor hygiëne en kwaliteit hoevekazen worden geproduceerd. Nederland kaasland, daar konden we niet naast kijken. Maar goede kaas maken is één zaak, al die kaas verkocht krijgen is een tweede. Ieder bedrijf moet via de creatiefste wegen zijn eigen afzetkanalen aanboren.

Kaasmakerij Henri Willig

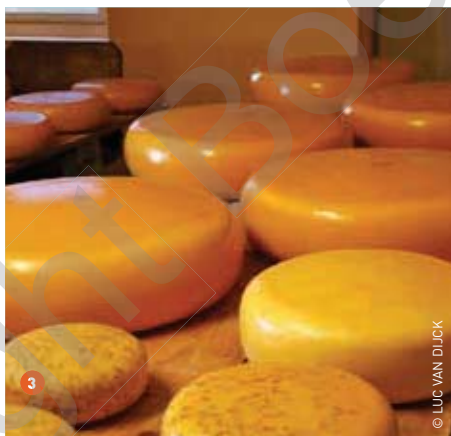
Kaasproducent Henri Willig is de grootste private kaasproducent van Nederland met een productie van 6000 ton kaas per jaar. Het bedrijf heeft 2 kaasmakerijen, een in Katwoude (Noord-Holland) en een in Heerenveen (Friesland). "We hebben vorig jaar ons veertigjarig bestaan gevierd", vertelt Wiebe Willig in de vestiging in Katwoude. "Mijn vader Henri en mijn moeder Riet namen in 1974 het ouderlijke bedrijf over met 25 melkkoeien, maar zij hadden de ambitie om meer te doen dan alleen koeien melken. Nadat

Kaas maken is een vak.

mijn vader een cursus kaas maken had gevolgd, zijn mijn ouders gestart met de eigen kaasproductie. In die tijd leidden ze ook al groepen rond op het bedrijf. Tien jaar later, in 1984, was de veestapel van de Jacobs Hoeve gegroeid naar 160 koeien. Zij hadden ook een van de grootste geitenboerderijen met 500 geiten. In 1985 – ik was toen 7 jaar – brandde de hoeve af en moest alles opnieuw opgebouwd worden. Toen beslisten mijn ouders om zich volledig toe te leggen op de kaasproductie. De heropbouw van het bedrijf financierden zij voor een deel met de verkoop van het melkquotum. Het was hard werken in de jaren 90 en 2000 om het bedrijf verder uit te bouwen. Maar het succes is niet uitgebleven."

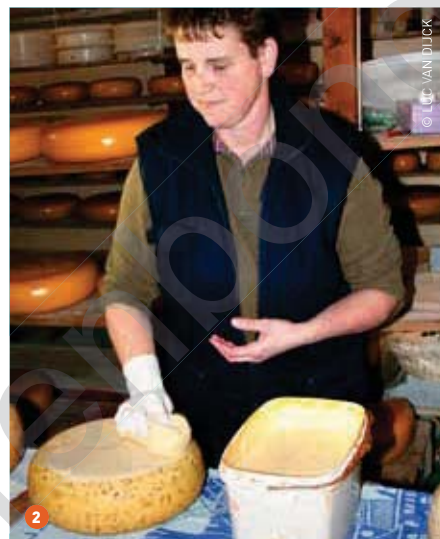
Voor de 2 kaasmakerijen wordt de melk met eigen melkwagens opgehaald bij een

vijftigtal koeien-, geiten- en schapenboerderijen. Biologische kaas krijgt steeds meer aandacht. De specialiteit van Henri Willig is de Baby Gouda (foto 1) in diverse uitvoeringen. Met deze zoge-



Kaasboerderij De Lagebroek

De nieuwe stal van Bert en Marleen de Groot in Zegveld (provincie Utrecht) is op de groei gebouwd. Er staat nu al een halve stal voor 60 koeien. Het bedrijf



1 De 'baby' Gouda rijpt 18 dagen en krijgt in die tijd 3 coatings op dag 1, dag 6 en dag 11. 2 Marleen de Groot van kaasboerderij De Lagebroek aan het werk met de coating. 3 Kazen van 60 kg zijn best indrukwekkend. 4 Met zoon Jannes als opvolger kan het bedrijf groeien en zal de stal 'afgewerkt' worden.

naamde lunchkaas is het bedrijf marktleider in Nederland. Om competitief te blijven, worden steeds nieuwe kaasspecialiteiten ontwikkeld zoals kaas met pesto, truffel, kokos, lavendel, champagne ... Zowat 85% van de productie wordt geëxporteerd naar meer dan 25 landen. Henri Willig heeft 12 winkels in Amsterdam en nog 8 in de rest van Nederland. De ambachtelijke kaasmakerijen trekken veel bezoekers en het bedrijf kan profiteren van de toeristische troeven van de regio. Het bedrijf heeft 350 medewerkers (200 fulltime equivalenten, FTE) in dienst. De omzet bedraagt 50 miljoen euro.

beschikt over 40 ha gras; alle grond is veenweidegrond. Nu zoon Jannes in het bedrijf is gekomen, staat niets de groei in de weg en zal de stal worden afgewerkt voor de huisvesting van 120 koeien. Daarnaast heeft De Lagebroek nog 300 vleesvarkensplaatsen. Die vreten zich lekker vol aan de wei als nevenproduct van de kaasbereiding. Van de huidige jaarproductie van 500.000 l melk gaat de helft naar de melkerij en wordt de helft verwerkt tot kaas. Een vierde van de productie wordt thuis verkocht; drie vierde gaat weg via de groothandel. "Dat scheelt natuurlijk in

verkoopprijs maar via de groothandel gaan er grote volumes in een keer de deur uit en dat is ook een plus. Er is overigens genoeg werk op de boerderij", zegt Marleen de Groot. Grote kazen van 60 kg springen in het oog (foto 3). "Daarmee kunnen wij ons onderscheiden. De kaas is lichter en smeuïger en droogt niet snel uit."

De nieuwe stal werd pas in de zomer van 2014 in gebruik genomen. Hij werd gebouwd volgens de principes van de Maatlat Duurzame Veehouderij (MDV).

Er zijn eisen gesteld aan de vloer, aan de staloppervlakte en de inhoud, aan de breedte van de doorgangen en de plaats aan het voederhek. Wie bouwt volgens dit staltype kan een belastingvoordeel genieten, in functie van het behaalde aantal punten. De vloer van de melkstal is in de hoogte verstelbaar. De emissiearme vloer is van het type 'groenevlagrooster', waarbij de roosters voorzien worden van een kunststof kap met een rubberen flap om de kelder af te sluiten. Door de indrukbaarheid van de groene kap zijn deze

investering van 80 miljoen euro. De helft daarvan is bijgedragen door de leden van de coöperatie. Bij de bouw moest rekening worden gehouden met het Unesco-Werelderfgoedgebied dat de Beemsterpolder sedert 1999 is. Vandaar het parallelisme tussen het gebouw en het patroon van de kanalen in de polder. Na de verhuizing wordt de oude fabriek afgebroken en wordt het terrein opnieuw aan de polder gegeven. Alles in het gebouw blinkt naar nieuw. Een deel van de installaties is in testfase. Maar de productie zal wellicht pas over een jaar of 3 naar hier verhuizen, als alle testen achter de rug zijn en wanneer CONO dezelfde kwaliteit haalt als in de huidige vestiging. "CONO Kaasmakers is een kleine coöperatie met 475 melkveerders", zegt export manager Kees Paradies. "Die leveren ongeveer 340 miljoen kg melk. CONO Kaasmakers verwacht een productieverhoging van 15 tot 20% na het quotum. In 2014 was er al een stijging van 5%. Maar de stijging zal altijd beperkt zijn door de reglementering en de eisen inzake de beschikbaarheid van grond en de mineralenbalans. De uitbetaalde melkprijs is bij de top. 90% van de melk (92% van de bedrijven laten hun koeien op de weide) komt van koeien die grazen op de weide. De Beemsterpolder heeft een unieke bodem die rijk is aan mineralen en die een bijzonder rijke smaak geeft aan de melk en de kazen (foto 2). Voor weidemelk betalen wij al sedert 2002 een extra premie. We werkten sinds 2008 een programma uit om de melkveehouders te begeleiden op de weg naar een meer duurzame productie. Boeren die dit programma volgen krijgen ook een bonus op de uitbetaalde melkprijs. De kaasproductie bedraagt 26.000 ton. Wij bedienen een klein marktsegment met premium kaas. Ons bekendste merk is de Beemsterkaas. Kaas maken is een vak. Wij volgen het rijpingsproces op middels een vijftigtal parameters. De stabiliteit van de kaas moet voor een periode van 3 jaar verzekerd zijn." ■



1 De nieuwbouw van CONO Kaasmakers kost 80 miljoen euro. Het gebouw is deels onder het grondniveau gebouwd. De productie komt pas naar hier wanneer CONO dezelfde kwaliteit kan garanderen. **2** De rijke polderbodem geeft een bijzondere smaak aan de Beemsterkaas.

Dat betekent een stal met een lagere milieubelasting en met maatregelen voor diergezondheid en dierenwelzijn. Zo draagt hij bij tot een duurzame veehouderij. Een MDV-stal voldoet aan strenge duurzaamheidseisen op het vlak van ammoniakemissie, landschap en omgeving, brandveiligheid, diergezondheid, dierenwelzijn, energie en fijnstofemissie.

roosters vriendelijk voor de klauwen en goed beloopbaar.

CONO Kaasmakers

In Westbeemster (Noord Holland) staat het splinternieuw gebouw van CONO Kaasmakers er prachtig bij (foto 1). Het is een nieuwe productiefaciliteit met een grotere capaciteit tot 38.000 ton, een

FRIESLAND GEEFT RUIMTE AAN ZUIVEL

De optimalisatie van de bedrijfsvoering is ook voor de Friese bedrijven een werkpunt. Hoeveproducenten zoeken een verzekerde afzet. Ook de maatschappij praat een woordje mee. – *Luc Van Dijk*

De provincie Friesland is goed voor 20% van de Nederlandse melkproductie. Bij het ontbijtgesprek in Leeuwarden beklemtoonde Johannes Kramer, landbouwgedeputeerde van Friesland, dat 'kennis' de sleutel is tot ontwikkeling en groei van de Friese melkveehouderij.

Kennis opbouwen

"Het is door kennis dat wij de hoogste kwaliteit zullen kunnen leveren en produceren tegen de laagste productiekosten. Het is door kennis dat we het beste zullen kunnen halen uit heel de keten – van gras tot glas", sprak Johannes Kramer. "We hebben op dat vlak een schitterende toekomst met de uitbouw van het nieuwe Dairy Centre van de Universiteit Wageningen. We willen van Leeuwarden een 'melkcentrum' maken dat uitstraling heeft naar Noord- en West-Europa en dat

middelgrote spelers helpt bij hun ontwikkeling. De opvolging is een probleem. We moeten werken aan een goede opleiding en aan kansen voor bedrijfsovername. Er is ruimte voor groei van een goede 10% zonder negatieve aspecten voor het milieu en de samenleving. Die groei zal zich realiseren binnen onze familiebedrijven. 'Koebuildings' hebben geen toekomst. Bedrijven moeten groeien met verantwoordelijkheid. Dat betekent met respect voor de buurt, voor hun burens en voor het milieu."

Biologische kaasmakerij De Nylander

Gerbrand Bokma en zijn vader hebben een biologisch melkveebedrijf met 210 Jerseykoeien. "De keuze voor biologisch en Jerseys was een schot in de roos", aldus Gerbrand. "De Jersey is een prachtkoe en ik krijg een hoge prijs voor

mijn kwaliteitsmelk. De gemiddelde leeftijd van de koeien ligt rond 7 tot 8 jaar, de oudste koe is 16 jaar oud. De Jerseys geven ieder jaar een kalf. Ik gebruik vooral Canadees sperma. De productie bedraagt ongeveer 5000 l. Naast graskuil krijgen de koeien tussen 2 en 4 kg krachtvoer."

Van de productie van 1 miljoen l (4,6% eiwit en 5,80% vet) gaat 90% naar kaasmakerij Willig. Biologische kaasmakerij De Nylander verwerkt jaarlijks 100.000 l rauwe koemelk tot kaas (foto 1, p. 14). Gezien het hoge vetgehalte is er slechts 7,5 in plaats van 10 l melk nodig voor 1 kg kaas. De kaas wordt verkocht in

.....
**Kennis is de sleutel tot
ontwikkeling en groei.**
.....



© LUC VAN DIJK

Landbouwgedeputeerde van Friesland, Johannes Kramer: "We willen van Leeuwarden een melkcentrum maken dat uitstraling heeft naar Noord- en West-Europa."

winkels in Nederland, maar ook in kaashops in New York, San Francisco en Parijs. Er worden ook rondleidingen georganiseerd.

Ausnutria Hyproca

Ausnutria Hyproca in Heerenveen verwerkt gangbare en biologische koemelk en geitenmelk tot babyvoeding, melkpoe-der en afgeleide ingrediënten, met eigen merken en productie onder *private label*. De geitenmelkproductie in Nederland bedraagt ongeveer 230 miljoen kg. Daarvan neemt Ausnutria Hyproca 20% af of 45 miljoen kg. Ausnutria Hyproca is met haar merk CBM geitenzuivel-ingrediënten voor de zakelijke markt wereldwijd marktleider en heeft, met haar merk Kabrita, de ambitie om uit te groeien tot marktleider op het vlak van geitenmelk

DOSSIER Nederland, land van melk en kaas

babyvoeding. Het gezonde imago van geitenmelk straalt ook af op de afgeleide producten. De voorbije jaren werden de activiteiten uitgebreid binnen en buiten Europa (China, Midden-Oosten, Canada,

VS en Rusland) en worden nieuwe partnerships aangegaan in Zuid-Afrika en Brazilië. Een nieuwe fabriek is in aanbouw en zal in productie gaan in 2016. Ausnutria Hyproca heeft ruim 400 mede-

werkers in Nederland en een omzet van 200 miljoen euro.

Vrijekeuzestel

Het bedrijf van Anton Stokman in Koudum heeft 270 Holsteins en 120 ha land. De koeien hebben een jaarproductie van 9500 l. Het quotum bedraagt 2,4 miljoen l. De jongveeopfok is uitbesteed. De nieuwe stal voor 300 koeien werd in 2009 gebouwd (foto 2). Het uitgangspunt is dat iedere koe zo veel mogelijk kan doen wat ze op een bepaald moment wil: naar buiten gaan, eten, gemolken worden, massage ... Deze stal heeft alles wat we vandaag verwachten van een moderne melkveehouderij met aandacht voor koecomfort, dierenwelzijn en arbeidscomfort. Er zijn 4 melkrobots met stoomreiniging. Er wordt driemaal per dag vers gras voor het voederhek gebracht. De koeien liggen op watermatrassen. Elke week gaan de koeien door het voetbad en driemaal per jaar worden de klauwen bekapt. In de weide is er ook een 'JaKoeZie'. Dat is de vijver waarin de koeien bij warm weer verkoeling kunnen zoeken. De stal is voorzien van de moderne sensortechnologie met lichtsturing, stappentellers en registratie van de herkauwactiviteit van de koeien. Ook aan het milieu wordt veel aandacht gegeven. De emissie wordt beperkt door de emissiearme en koevriendelijke roostervloer van het type 'groenevlagrooster'. Op een derde van het areaal worden de ganzen beschermd. De Nederlandse overheid maakt voor dit staltype 'groenfinanciering' (lagere rente) mogelijk. Verder is het bedrijf actief lid van FrieslandCampina en 'flagshipfarm' (voorbeeldbedrijf) voor McDonald's Europa. "De maatschappij praat mee. We boeren met de burgers. We moeten uitleggen wat we doen. Dierenwelzijn is belangrijk", vat Anton Stokman de bedrijfsfilosofie samen.

Kaasboerderij De Deelen

Sietse en Hendrika de Jong van kaasboerderij De Deelen in Tijnje onderscheiden zich met de productie van allerlei soorten van niche kruidenkazen (foto 3). "Kaas maken is één, kaas verkopen is 2. Vandaag is er veel concurrentie. We maken 19 verschillende soorten kaas. We maken kazen van 0,5 kg, 1 kg, 5 kg en 12 kg. Aan de kleinste hebben we het meeste werk. De rijpingstijd varieert tussen 6 weken en 3 maanden."



© LUC VAN DIJK



© WILLEM STUBIJAR



© LUC VAN DIJK

1 Een specialist-kaasmaker komt driemaal per week kaas maken bij kaasboerderij De Nylander. "En kaas maken is schoonmaken", is het adagio van Gerbrand Bokma. **2** De stal van Anton Stokman heeft alles wat we vandaag verwachten van een moderne melkveestal. **3** Sietse de Jong van kaasboerderij De Deelen (links): "Terwijl de melkprijs op- en neergaat, blijft de kaasprijs dezelfde. Dat heeft voor- en nadelen."

Het melkveebedrijf heeft 180 koeien en 50 ha. Het quotum bedraagt 1,8 miljoen l. Een deel van de melk gaat naar de melkerij. In 2008 werd de kaasmakerij uitgebreid en kwamen er ook een winkel en een ontvangstruimte bij. Sietse de Jong: "Van de weekproductie van ongeveer 2500 kg verkopen we een klein deel thuis en een deel via speciale kaaswinkels. Het grootse volume wordt verkocht via de supermarkt, deels onder onze merknaam 'Riperkrite Tsiis'. Dat is een kaas bereid met een mengeling van selderij, bieslook en knoflook. Riperkrite verwijst naar het weidenatuurgebied De Ripen dat aan de boerderij grenst.

De jaarproductie per koe ligt op 10.000 l met 4,4% vet en 3,5% eiwit. De koeien worden gemolken door 4 robots. Zij blijven altijd op stal en liggen op waterbedden. De gemiddelde leeftijd is 5,5 jaar. De roosters zijn voorzien van een nieuw type van ammoniakreducerende kleppen. Het rantsoen bestaat uit gras, maïs, draf en pulp aangevuld met krachtvoer (tot 6 kg) en mineralen. Er werken 10 perso-



1 De Friese melkschapen zijn ranke dieren met een goede uier. 2 Dineke van der Laan: "Wij zijn goed in kaasmaken. De verkoop laten wij aan anderen over."

een biologisch bedrijf met 150 melkschapen. Het is één van de ongeveer 40 schapenmelkbedrijven in Nederland. In 2007 werden de oude boerderij en de kaasmakerij verwoest door een felle brand. De stal bleef gelukkig gespaard. Er is een nieuwe woning met werktuigberging en kaasmakerij gebouwd. De Friese melkschapen zijn ranke dieren met een goede uier (foto 1). De ooien hebben gemiddeld tussen 3 en 4 lactaties. Bij een deel van de schapen loopt een Texelram; de vleeslammeren verlaten na een week het bedrijf. Bij de andere schapen loopt een Friese melkschaapram voor nieuwe aanwas van foklammeren. Het areaal bestaat uit 21 ha gras. De ooien worden gedurende 9 maanden van februari tot half november tweemaal daags gemolken. In die periode maakt Wieger driemaal per week kaas van telkens 500 l schapenmelk. De ooien hebben een jaarproductie van 400 l. Het vetgehalte ligt rond 6,5%, het eiwitgehalte rond 5,5%. Voor 1 kg schapenkaas is ongeveer 5,8 l schapenmelk nodig. De



nen deeltijds op het bedrijf (4 voltijdse arbeidskrachten). De bedoeling is te groeien naar 250 koeien en het bedrijf verder uit te bouwen als 'beleefboerderij'.

Melkschapenbedrijf Groot Kabel

Wieger Kuiken en Dineke van der Laan zijn in 2004 in Kollumerpomp gestart met

jaarproductie bedraagt 10 ton kaas, 'naturel' en kazen met kruidenmengelingen. De grootte van de kazen varieert van 300 g tot 5 kg. Slechts 2% wordt thuis verkocht. 98% gaat weg via de groothandel en via supermarkten naar Nederland, België en Duitsland. "Wij promoten thuisverkoop niet, want dat betekent veel

extra werk. Wij zijn goed in het houden van schapen en kaas maken. De verkoop laten wij aan anderen over", zegt Dineke van der Laan.

Boerderij Waddenmax

Het biologisch melkveebedrijf Waddenmax op het Groningse 'hoge land' in Hornhuizen beschikt over 80 ha voor 85 koeien. Naast 70 ha gras en gras-klaver,



Max, Ben en Thomas van Tilburg van boerderij Waddenmax.

beschikt men over 5 ha maïs en 5 ha wintergranen in combinatie met erwten. Op 3 ha liggen natuurweiden. Al het voer wordt op het eigen bedrijf geteeld. De hoofdbrok van het rantsoen bestaat uit 15 kg gras-klaver en 2 kg maïskuil. De koeien krijgen ook 2,5 kg eiwitrijke pellets van gras-klaver. In plaats van 80% vocht in gras hebben de pellets maar 10% vocht. De koeien kunnen daar meer van eten (23 kg droge stof in plaats van 20 kg droge stof) en dat verhoogt de productie. Die gras-klaverpellets kosten 31 cent per kg: 12 cent voor het gras en 19 cent om te drogen en te persen. Er wordt geen krachtvoer aangekocht. Via de krachtvoerautomaat krijgen de koeien in plaats van soja 2 kg tot maximum 4 kg van een mengeling met de helft bonen en de helft granen.

De koeien zijn een kruising van 20% Blaarkop en 80% Holstein. De gemiddelde leeftijd is 5 jaar en 9 maanden. Zij produceren rond 7700 l (4,5% vet en 3,5% eiwit). Van de jaarproductie van 650.000 l gaat 600.000 l naar kaasmakerij Willig. Een goede 50.000 l wordt verwerkt op de hoeve tot plattekaas en yoghurt. Die wordt verkocht in een vijftal verkooppunten in de buurt. ■