

Exotische runderen in Nederland



Arjan Swinkels met zijn waterbuffels.

Met onze oer-Hollandse koeienrassen zijn we vertrouwd.
Maar er zijn de laatste jaren steeds meer
exotische runderrassen in ons land te vinden,
die voor hun vlees en/of melk worden gehouden,
of die zijn geïmporteerd om natuurgebieden te begrazen.
Een van die exoten is de waterbuffel.
‘Waterbuffels zijn in alles wat trager.’

door **Phylis den Brok**, convivium Kempen-Meijerij
fotografie **Phylis den Brok** en **De Stoerderij**

Net boven Eindhoven, in Breugel, zit sinds 2010 de enige biologische waterbuffelboerderij van ons land, De Stoerderij.

Eigenaar van De Stoerderij is **Arjan Swinkels**. Hij heeft een familiekudde van 27 waterbuffels die het gehele jaar door buiten in de weilanden lopen. In warmere gedeeltes van de wereld ligt de waterbuffel graag in het water of in de modder om af te koelen, vandaar de waterpoel die Arjan op zijn bedrijf heeft.

Hoewel opgegroeid op een melkveehouderij, was het nooit de bedoeling van Arjan om zelf boer te worden. Na een studie sporteconomie en een loopbaan als consultant werving en selectie, kroop het bloed toch waar het niet gaan kan. Het was 2010 en hij wilde melken.

Maar doorgaan met de boerderij van zijn ouders was niet zomaar mogelijk. Zijn ouders hadden bij hun pensioen hun melkquota verkocht. En omdat pas in 2015 het melkquotum komt te vervallen kon hij niet zomaar melkkoeien aanschaffen. De op dat moment spelende Q-koorts maakte dat ook geiten niet in aanmerking kwamen. Arjan: ‘Ik wilde gewoon graag melken, net zoals mijn ouders. Vleesvee of akkerbouw vind ik niet zo interessant. Omdat melkkoeien dus niet konden, bleef alleen nog het melken van paarden, kamelen en waterbuffels over. Ik ben gaan kijken bij een waterbuffelboerderij en vond het wel stoere dieren. Vandaar dus het melken van waterbuffels en ook de naam De Stoerderij.’

Landelijk zijn er in totaal acht buffelboerderijen. Arjan koos ervoor in een nichemarkt te werken als biologische boer. Niet alsmear moeten groeien met de focus op productie en het drukken van de prijs, maar in rust en harmonie met de natuur

een kudde beheren. Zijn visie daarbij is de kudde in gelijke tred te laten groeien met de afname, waarbij rechtstreekse verkoop aan de consument zijn ideaal is. Arjan:

‘Mijn moeder woont nog in de oude boerderij waarvan de stallen leeg stonden. Hier ben ik in het klein begonnen: ik had in 2010 spaargeld voor negen kalveren – daar ben ik toen mee gestart. Een jaar later heb ik er een stier bijgekocht die deze waterbuffels bevruchtte, zodat ik augustus 2012 mijn eerste eigen kalf in de wei had na een dracht tien maanden. Vanaf dat moment kon ik eindelijk gaan melken!’

Hoewel Arjan vanaf het begin altijd alle melk heeft kunnen verkopen, blijft de afzet nog een groot aandachtspunt. Omdat hij een hele kleine kudde heeft, schommelt de melkproductie gedurende het jaar nogal, en valt die zelfs korte tijd helemaal stil omdat hij niet het hele jaar door melk-

gevende waterbuffels heeft.

Arjan: ‘De Stoerderij werkt als enige waterbuffelboerderij van Nederland met een familiekudde. Dat wil zeggen dat alle waterbuffels bij elkaar lopen in een groep. Niet alleen de volwassen dieren, maar juist ook de kalfjes worden bij de kudde gehouden. Ik laat het kalf gedurende ongeveer drie maanden bij de moeder drinken, zodat deze alle melk kan drinken die het nodig heeft. Gedurende deze drie maanden kan ik de waterbuffel ook melken, maar is de opbrengst natuurlijk veelal minder. Hierna geeft de waterbuffel nog zes maanden melk; vervolgens valt ze enkele maanden droog. Waterbuffels zijn in alles wat trager dan gewone melkkoeien die na acht weken al weer kunnen kalveren, waarna ze weer melk kunnen geven. Deze melkcyclus met zijn wisselende opbrengsten gedurende het jaar is >



Waterbuffels in de wei.



Typisch Nederlandse koeien

Het rijtje typisch Nederlandse koeiensoorten is overzichtelijk: **Zwartbont, Roodbont, Fries Roodbont, Blaarkop, Witrik, Lakenvelder** en **Brandrood** (de laatste twee zitten in de Ark van de Smaak).

Daarnaast zijn er boeren die buitenlandse rassen houden, zodat in onze weiden ook **Galloway, Limousin, Charolais, Wagyu, Aberdeen Angus** en **Herefordrundersen** te vinden zijn.

Het vlees wordt vaak door individuele boeren aan de man gebracht, maar is ook bij specialistische slagers te vinden en via organisaties als **Pure Graze** (www.boerenmetweidegang.nl/welkom.html).

Ten slotte zijn er uit het buitenland afkomstige primitieve runderrassen die het hele jaar buitenlopen, vaak in natuurgebieden, die niet bijgevoerd worden en geen antibiotica krijgen. Daarbij kun je denken aan **Schotse Hooglanders, Heckrundersen** en **Galloways**. Het vlees van deze rassen is gemarmerd en heeft daardoor extra veel smaak.

Verkoop onder andere via: www.schotsehooglanders.nl, www.wilddrundvlees.nl en www.natuurvlees-nederland.nl.

dan ook de reden dat mensen niet zomaar langs kunnen komen om melk te kopen, maar dit echt moeten bestellen. Aan de hand van een strakke planning – waardoor ik weet wanneer ik hoeveel liter melk heb – komen mensen de melk dan afhalen.’

Arjan verkoopt zijn melk altijd vers. Vanwege de beperkte houdbaarheid en de wisselende beschikbaarheid heeft hij daarom gezocht naar nog andere afzetwegen. Arjan: ‘Oorspronkelijk was ik van plan mozzarella kaas te maken van de melk – dat is tenslotte hét product waarvan iedereen de buffelmelk kent. Maar zelf een kaasinstallatie inrichten is een veel te grote investering voor mij. En in mijn omgeving hebben zelfs de kleinste kaasmakerijen nog een veel te grote kaastobbe voor wat ik aan melk kan aanleveren. Hierdoor verviel eigenlijk deze optie. Ik ben daarom de rauwe melk rechtstreeks gaan verkopen.

Links: van boven naar beneden Zwartbont, Blaarkop, Witrik, Lakenvelder en Brandrood.

Men name binnen de Turkse gemeenschap is er veel vraag naar, omdat buffelmelk een traditioneel product is voor het maken van buffelyoghurt. In plaats van mozzarellakaas ga ik nu onderzoeken of ik buffelyoghurt van de melk kan maken.’

Daarnaast is Arjan in contact gekomen met Bastani, een ijssalon in Eindhoven met een meester-ijsbereider, die hij bereid heeft gevonden van zijn melk ijs te maken. Hij maakt nu zeven soorten, waarvan hij er twee in zijn ijssalon verkoopt. ‘De rest verkoop ik via de boerderij of via enkele verkooppunten met lokale producten,’ vertelt Arjan.

Vorig jaar deed hij een succesvolle crowdfunding om de aanschaf van de nieuwe stierkalveren gefinancierd te krijgen. Arjan: ‘Zij staan nu op land van natuurbeheer dat ik gehuurd heb. Door crowdfunding is de afzet van dit vlees al volledig verzekerd. Ik merk daarbij dat de verkoop van vlees veel gemakkelijker is dan verkoop van zuivel, dus misschien ga ik deze mogelijkheden ook verder onderzoeken, hoewel door alle vleesschandalen het imago van vlees wel veel kwetsbaarder is.’

Hoewel Arjan een fulltime baan heeft – hij werkt nog altijd als consultant –, is hij vrij flexibel in het inrichten van zijn werktijden zodat hij de boerderij er goed naast kan doen. Arjan: ‘Voor de toekomst hoop ik mijn kudde verder uit te breiden, tezamen met mijn afzet en het aantal verse producten waarin de melk verwerkt wordt. Ik hoop binnen een à twee jaar minder te werken op kantoor en langzaam een broodwinning hieruit te halen. Wanneer de boerderij iets minder kleinschalig is, zodat ik het hele jaar bijvoorbeeld melk kan leveren, kan er meer klantenbinding ontstaan. Vooralsnog zie ik de horeca niet als mijn klant: het is een veeleisende markt die direct bediend wil worden. Dit past minder bij mijn filosofie.’

Arjan is lid van Slow Food, maar ziet zichzelf vooral als een solistische boer. Arjan: ‘Ik zoek zeker samenwerking met andere partijen bijvoorbeeld op het gebied van transport en verkooppunten, maar verder doe ik dingen graag op mijn eigen manier. Afhankelijk van de activiteit zoek ik daar de juiste samenwerkingspartner bij. Vooralsnog zie ik meer voedselinitiatieven om me heen dan boeren ...’

Meer informatie: www.destoerderij.nl en www.q12.nl/rundersen_waterbuffels.htm.