



KOEIEN MELKEN OP EEN VLOT, HET IS EENS WAT ANDERS

Melkveebedrijf *Hemme Milch* in het Duitse Wedemark is al meer dan 400 jaar in handen van de familie Hemme. Ze melkt er dagelijks 420 Holsteinkoeien en verwerkt de melk ook. Alle zuivelproducten van het bedrijf worden verkocht als streekproducten.

– Lene Cillen, *Groene Kring*

In de streek rond Wedemark had je vroeger naar verluidt de keuze uit twee landbouwactiviteiten, ofwel akkerbouwer worden en aardappelen telen ofwel melkvee houden. Om het met de woorden van de gids te zeggen: “De koeien hebben hier gewonnen.” Het bedrijf is gelegen in een zeer droge regio. Er valt gemiddeld zo’n 650 mm regen per jaar en bovendien bevindt het zich in een waterwinningsgebied. Ze nemen dus allerhande maatregelen om zo veel mogelijk water te besparen. Het bedrijf beschikt over 294 ha bouwland en 50 ha bos. Naast de hoofdactiviteiten, het melken van de 420 koeien en het verwerken van de melk, is er op het bedrijf *Hemme Milch* ook een hoefwinkel en -café. Hier worden de eigen producten verkocht. De koeienstal is zo’n dertig jaar oud. Twee jaar geleden werd er nog een nieuwe stal bijgebouwd. Deze is zeer eenvoudig opgebouwd, de ligboxen bevinden zich in het midden van

de stal en er zijn twee voedergangen aan de buitenkant. Zo’n 200 groepen per jaar bezoeken het bedrijf. Het grootste deel daarvan, ongeveer 85%, zijn schoolkinderen. Tot slot is er nog een paardenpensioen, waar een 80 à 90 paarden staan.

Over koetjes en kalfjes

Zoals de traditie het wil, hebben alle koeien op het bedrijf een naam. Die vind je op de oormerken. De kalveren zitten in iglo’s voor ze verhuizen naar de kalverstal. Daar blijven ze dan tot ze acht maanden oud zijn. De stieren gaan naar de handelaar als ze drie weken oud zijn. In de stal een paar kilometer verderop, staan zo’n 150 vaarzen. De koeien zitten allemaal op stro en in de boxen ligt een mengeling van stro en kalk. Drie keer per dag worden de koeien gemolken. Ze telkens naar de wei brengen en terughalen, is te tijdsintensief, dus enkel de droge koeien staan buiten. Gemiddeld

staan de koeien zes weken per jaar droog. Gezien de vele bezoekers op het bedrijf en de discussie die er leeft rond weidemelk, vindt het bedrijf het niet slecht dat er toch altijd een paar koeien buiten lopen. De bronsdetectie gebeurt altijd op het zicht, gemiddeld zijn er 1,6 inseminaties nodig voor de koeien bevrucht zijn. Wanneer ze na drie keer insemineren nog niet bevrucht zijn, komt de stier erbij. De tussenkalftijd is voor hen een belangrijke parameter en wordt dan ook goed opgevolgd. Het vervangingspercentage op het bedrijf bedraagt 25%. Het rantsoen van de koeien bestaat voor 60% uit maïs en voor 30% uit gras. Dit wordt aangevuld met gerst en koolzaad. Daarbovenop krijgen de koeien 8,5 kg krachtvoer per dag, bestaande uit roggeschroot, maïsschroot, raapzaad en mineralen. In het grondwater zit te veel ijzer, dus de koeien krijgen stadswater. Landbouwers hier moeten niet betalen voor hun afvalwater.

Koeien melken op een vlot

Vier à vijf jaar geleden schakelde het bedrijf over op ggo-vrije melk, dit is echt iets wat leeft in Duitsland. Het voorbije jaar verdubbelde in Duitsland het aandeel van de nieuwe zuivelproducten die in de markt gezet werden van 7% ggo-vrij (Europees gemiddelde) naar 15%. Het bedrijf merkte bij de omschakeling toch wel een verschil op in de productie. Om de soja te vervangen in het rantsoen heb je volgens hen superruwoeder nodig om je opbrengst (aantal liters) gelijk te kunnen houden. De overgangsperiode was voor hen dan ook niet eenvoudig. Drie keer per dag worden de koeien gemolken in een melkcarrousel. Dit gebeurt om 5 uur, 13 uur en 21 uur, drie werknemers zijn hier dan mee bezig. Het bedrijf produceert gemiddeld 35 liter melk per dag per koe, in totaal komt dat neer op ongeveer 14.000 liter melk per dag. Ze zouden nog wel willen stijgen in productie, maar dit is onmogelijk door het gebrek aan ruimte op het bedrijf. De melkstal is gebouwd in 1997, de melkcarrousel bestaat uit 32 plaatsen en doet er per ronde 12 minuten over. Dit is niet het

.....
Hemme Milch verwerkt de eigen melk en koopt bovendien nog elke dag 10.000 liter melk bij.
.....

soort carrousel dat we gewoon zijn om te zien, de koeien staan op een eiken vlot dat drijft op water. De bedrijfsleider hoorde dat ze dit systeem gebruikten in Nieuw-Zeeland. Hij is daar gaan kijken hoe het in elkaar zat en bouwde het nadien zelf na. Achter de koeien hangt een simpele ketting, die opvalt wanneer de koe klaar is. Is de koe nog niet klaar na één ronde, dan blijft ze er een tweede ronde op staan. Buiten is er een selectiepoort, maar deze wordt niet meer gebruikt, de koeien worden nu per stal gemolken. Tussenin laten ze een paar plaatsen open, zodat er voldoende tijd is om de hekken te verzetten en de koeien naar de juiste stal kunnen gaan. In totaal heeft het bedrijf 47 mensen in dienst, alle werknemers werken in shifts. Gemiddeld zijn er dagelijks 22 mensen aan het werk. Acht om de koeien te melken en veertien in de verwerking. Het bedrijf zou graag nog meer mensen aannemen,

maar het is blijkbaar niet zo gemakkelijk om werkvolk te vinden. Op het moment van het bezoek waren ook twee stagiairs aan het werk. Het bedrijf neemt graag nog studenten landbouw aan als stagiair, maar dan moeten ze bij voorkeur minstens een halfjaar kunnen blijven. Het

ten naar de scholen in de buurt. In 2012 werd de nieuwe melkerij gebouwd en liet *Hemme Milch* een nieuw logo en een nieuwe huisstijl ontwikkelen. Men koos voor de kleuren zwart en wit, om de eenvoudige reden dat deze combinatie nog niet bestond bij de andere merken.



1 De koeien worden drie keer per dag gemolken in een drijvende melkcarrousel. 2 De melk wordt verwerkt tot drinkmelk, yoghurt, pudding en boter. 3 In de hoewwinkel op het bedrijf worden voornamelijk eigen streekproducten verkocht.

werk op het veld (gras, maïs) besteedt men uit aan een loonwerker.

Van melk tot streekproduct

Het bedrijf startte in 1992 met het verwerken van de melk. Bovenop de eigen productie van 14.000 liter/dag, kopen ze elke dag nog 10.000 liter bij. Deze melk verwerken ze tot drinkmelk, drinkyoghurt en pudding in verschillende smaken en ook tot boter. De extra melk komt van twee bedrijven in de buurt. Het was belangrijk dat deze bedrijven vlakbij gelegen zijn, omdat alles als streekproduct wordt verkocht. Tot drie jaar geleden gingen ze zelf ook op ronde in de buurt om de producten te verkopen. Dit werd stopgezet omdat de kosten te hoog werden, nu brengen ze enkel nog produc-

Vroeger gebruikte de familie hervulbare flessen, maar hier is men van afgestapt, voornamelijk om hygiëneredenen. Nu zit de melk in speciale hersluitbare zakken, die je makkelijk kan hanteren en waarbij rekening gehouden werd met het afvalvolume. Alle producten gaan naar de supermarkten (Edeka of Metro). De vraag naar hun producten is best wel goed en stabiel over de laatste jaren. De kwaliteit is volgens de bedrijfsleider de belangrijkste factor. Hij vindt dat hij een goede, iets hogere prijs kan krijgen voor zijn producten, maar niet de topprijs. Hij vindt het een voordeel dat hij zelf melk produceert en dus ook goed weet hoeveel de productiekosten bedragen. Twee keer per jaar wordt er een prijs gezet voor de producten door de supermarkten. ■