

Jerseykoeien maken voor kaasmaker Willig de cirkel rond



BEDRIJFSPROFIEL

bedrijf	melkveebedrijf Willig
plaats	Katwoude
bedrijfsleiding	Henri Willig, Mark Spaans en Anouk Pronk
aantal melk- en kalfkoeien	80
aantal stuks jongvee	100
grond	65 hectare, waarvan 62 hectare huiskavel en volledig grasland
bedrijfsvoering	biologisch
rantsoen	weidegras, graskuil en krachtvoer in de robots
geplande omvang	120 melkkoeien, 50 stuks jongvee en een jaarproductie van 720.000 kilo melk (6,0% vet en 4,1% eiwit)



Het einde van de melkquotering betekende voor Henri Willig de kans op een nieuw begin. De kaasmaker uit Katwoude is sinds twee jaar weer melkveehouder. ‘Voor mij voelde het bedrijf zonder koeien niet compleet’, verklaart de grondlegger van het flink gegroeide familiebedrijf. ‘Ik wil onze gasten niet alleen kaas verkopen. Ik wil ze ook een verhaal vertellen.’

TEKST WICHERT KOOPMAN

Wie Henri Willig bevlogen hoort praten over gezond gras, actief bodemleven en tevreden weidevogels, zou bijna vergeten dat hij in gesprek is met een zakenman die een doodgewone polderboerderij uitbouwde tot een veelzijdige onderneming in kaas.

Plaats van gesprek is de ontvangstruimte boven de koeienstal achter Willigs kaasmakerij en toeristenwinkel in Katwoude. Grote ramen bieden zicht op een nagelnieuwe potstal met jerseykoeien en melkrobots. Op de achtergrond ligt het oeroude klassieke polderlandschap van Waterland. Vanaf een ledscherm geeft Willig, in acht talen naar keuze, een virtuele rondleiding over het moderne biologische melkveebedrijf. ‘We krijgen hier jaarlijks duizenden toeristen van over de hele wereld op bezoek. Ik wil ze niet alleen kaas verkopen, maar ook het verhaal erachter vertellen. En dat begint bij het gras, de veengrond en het bodemleven’, vertelt hij nog altijd enthousiast.

Zonder koeien niet compleet

De oprichter en naamgever van Kaasmakerij Henri Willig bv heeft inmiddels de pensioengerechtigde leeftijd bereikt. Zijn drie zoons voeren de dagelijkse leiding over het familiebedrijf. Het omvat naast kaasmakerijen in Katwoude en Heerenveen onder andere twintig toeristische kaaswinkels. Ruim 400 mensen staan bij de bv op de loonlijst. De terugkeer van koeien aan de Hoogedijk in Katwoude wilde Henri Willig echter nog heel graag hoogstpersoonlijk begeleiden. ‘Ik ben altijd in hart en nieren boer gebleven’, verklaart hij. ‘Voor mij voelde het bedrijf zonder koeien nooit helemaal compleet.’

Met koeien is het voor Willig dan ook allemaal begonnen toe hij in 1974 op het melkveebedrijf van zijn ouders aan het werk ging. ‘Samen met mijn vader

bouwde ik een voerligboxenstal voor vijftig dieren. Maar dag in dag uit alleen maar met de koeien bezig zijn vond ik al snel te eenzijdig. Mijn vrouw Riet en ik volgden een cursus en samen startten we op bescheiden schaal met kaasmaken’, vertelt hij.

Vanaf de start mikte de ondernemer voor de afzet van zijn product op de toeristische markt. Met trekpleisters als Amsterdam, Edam, Volendam en Marken op steenworp afstand was die nooit ver weg. Speciaal voor deze markt maakte Willig kleine cadeaukaasjes in plaats van de traditionele grote wagenwielen. Honderdduizenden gasten uit vele verre buitenlanden deden in de loop van de jaren de kaaswinkel in Katwoude aan. De exploitatie van eigen toeristische winkels in onder andere Amsterdam, Rotterdam, Delft en Utrecht gaf de kaasafzet een extra impuls. Daarnaast

Willig bouwde een postal met veel licht, lucht en ruimte vanwege het koewelzijn en de uitstraling





De melkveehouderij is onderdeel van een veelzijdig bedrijf waarin het draait om kaas en internationale toeristen

exporteert het Noord-Hollandse familiebedrijf inmiddels naar veertig landen over de hele wereld.

Melkquotum werd reddingsboei

Om aan de groeiende vraag naar kaas te kunnen voldoen moest de familie Willig in 1979 alweer een grotere koeienstal bouwen. Deze werd ultramodern ingericht met 200 ligboxen en onder andere automatische voerbanden en een draaimelkstal. Opvallend detail voor die tijd: via een trap konden toeristen naar een uitzichtpunt boven in de stal lopen om te kijken naar het melken van de koeien.

‘Die 200 koeien zouden we nooit melken’, vervolgt Willig zijn verhaal. ‘De invoering van het melkquotum trok een streep door onze uitbreidingsplannen.’ Bizar genoeg was hetzelfde melkquotum enkele jaren later de redding toen het bedrijf in korte tijd meerdere klappen kreeg te verduren, waaronder een grote brand en het instorten van de toeristische markt als gevolg van de kernramp in Tsjernobyl. ‘Het was geen gemakkelijke keuze, maar door de koeien en het quotum te gelde te maken konden we het hoofd boven water houden’, legt Willig uit. ‘Maar daarmee zetten we wel voor lange tijd een streep door de melkveehouderij op ons bedrijf.’

Biologisch garandeert balans

Bijna dertig jaar was aan de Hoogedijk in Katwoude het geloei van koeien niet te horen. Geiten en schapen namen de plaats in van de grote herkauwers. Ook de melk van deze dieren werd verwerkt tot kaas. Alle koeienmelk kochten de kaasmakers aan bij melkveehouders in de omgeving.

Toen duidelijk werd dat de melkquotering zou verdwijnen, begon het boerenbloed echter weer te kriebelen. ‘Ik zag een kans om weer koeien te gaan melken’, herinnert Willig zich. De mededeling van een buurman dat zijn bedrijf te koop kwam, gaf het laatste zetje.

In 2013 kocht de familie Willig 30 hectare grond, grenzend aan de huiskavel, om zich voor te bereiden op een nieuwe start. ‘Die grond hadden we nodig om een volwaardige economische bedrijfseenheid met melkkoeien neer te zetten’, vertelt de ondernemer, die jaren daarvoor al met de geiten en schapen was omgeschakeld naar een biologische bedrijfsvoering. ‘De koeien wilden we ook op deze manier gaan houden’, legt hij uit. ‘Begin jaren tachtig molken we op een gegeven moment 160 koeien op 25 hectare land. Zo intensief boeren voelde voor ons toch niet goed. Een goede balans tussen grond en dieren is nodig

voor een gezonde bedrijfsvoering’, vindt Willig. ‘Binnen de normen voor biologische veehouderij is deze balans gegarandeerd.’ Met 65 hectare grond (waarvan 62 hectare huiskavel en allemaal grasland) beschikt het melkveebedrijf over voldoende oppervlakte om binnen de biologische normen 120 koeien en 50 stuks jongvee te houden.

Stal komt vol

De steeds beheerst sprekende Willig verheft zijn stem als, met de uitspraak van de rechter op 31 oktober nog vers in het geheugen, het onderwerp fosfaatreductie ter sprake komt. Onbegrijpelijk vindt hij het dat voor biologische veehouders geen uitzondering is gemaakt. Onrechtvaardig ook. ‘De biologische sector werkt volledig grondgebonden en heeft dan ook niet bijgedragen aan het ontstaan van het fosfaatoverschot. En van de derogatie maken we helemaal geen gebruik’, benadrukt de veehouder, die voor zijn eigen bedrijf de invoering van het stelsel van fosfaatrechten extra nadelig uit ziet pakken.

Op de peildatum was hij nog niet begonnen met melken. ‘We hebben eerst grond gekocht om op een verantwoorde manier weer koeien te gaan melken. Daarmee hebben we gedaan wat de maatschappij van ons vraagt, namelijk grondgebonden produceren. En nu worden we alsnog gedwongen om fosfaatrechten te kopen. Dat is een flinke investering die we niet hadden ingecalculiseerd’, moppert Willig om er strijdbaar aan toe te voegen: ‘Het opstarten van de melkveehouderij was een beslissing voor de lange termijn. De stal komt daarom hoe dan ook vol.’

Jerseys zijn echt anders

Pionieren zit Willig in het bloed. ‘Als je vooruit wilt komen, moet je dingen durven doen die anderen niet doen’, is een van zijn gevleugelde uitspraken. Ook bij de opzet van de nieuwe melkveehouderij maakte de ondernemer eigenwijze keuzes. Zo reisde hij voor de aankoop van een veestapel naar Denemarken, op zoek naar een geschikt koppel van het jerseyras. ‘Misschien dat de gemiddelde toerist in deze polder zwartbonten verwacht’, erkent Willig. ‘Maar wij vinden dat de lichte, bruine koetjes heel goed passen op de trapgevoelige veengrond. Daarbij zijn jerseys heel gemakkelijk. Pootproblemen kennen ze niet en de dieren kalven zonder hulp probleemloos af, zelfs van een witblauwkruisingskalf’, somt de veehouder een aantal positieve eigenschappen van het ras op.

Maar, zo heeft Willig na twee jaar ook ervaren, jerseys zijn echt anders dan holsteins. ‘Wie denkt verstand te hebben van koei-



Het ruwvoerrantsoen is volledig gebaseerd op gras



Van alle melk wordt kaas gemaakt



Jerseys blijken goede robotkoeien

en heeft nog geen verstand van jerseykoeien', stelt hij. 'We kregen afgelopen jaar bijvoorbeeld te maken met een longwormuitbraak bij de melkkoeien. Met een op holsteins gebaseerd behandelingschema kregen we die in eerste instantie niet onder controle. Dat lukte pas toen we, verhoudingsgewijs, hogere doseringen ontwormingsmiddelen toedienden.' Voor het melken met robots blijken de nieuwsgierige en actieve jerseys erg geschikt, al merkt Willig wel dat ze sterk kuddegedrag vertonen. Met tachtig koeien op twee melksystemen is er voorlopig echter nog genoeg capaciteit om dit op te vangen. Overigens moest de maatvoering van de robots wel worden aangepast aan het formaat van de kleinere koetjes. En ook met de tepelvoeringen en software-instellingen werd flink geëxperimenteerd.

Van blokkalven naar duurmelken

Willig kocht al zijn dieren – een honderdtal in totaal – in 2015 als kalf in Denemarken. Op een leeftijd van negen maanden verhuisden ze naar Waterland. 'We hebben bewust gezocht naar een groot koppel dieren van dezelfde leeftijd. We wilden ze zo veel mogelijk in een korte periode in het voorjaar laten afkalven', verklaart de veehouder. 'Dat past volgens ons goed in de biologische bedrijfsvoering, omdat je hiermee maximaal melk op basis van weidegras kunt produceren.'

De praktijk leerde inmiddels echter dat het niet eenvoudig is om het systeem van blokkalven perfect uit te voeren. Zo moeten alle koeien in korte tijd drachtig worden, anders lopen ze te veel uit. 'Omdat de vergunningverlening veel trager verliep dan verwacht, hadden we de stal niet op tijd klaar om te gaan melken. Daardoor kalfden de vaarzen in het eerste jaar eigenlijk al te laat af. Omdat er het afgelopen jaar ook nog een aantal uitliepen, is de winst van blokkalven minder groot dan we hadden gehoopt.'

Ondertussen is er bij Willig en zijn medewerkers een nieuwe idee gerijpt. 'Toen we nog geiten molken, hadden we goede ervaringen met duurmelken. Dat wil zeggen dat we de dieren soms wel drie jaar doormolken voor ze weer lammerden. Wij denken dat dit met koeien ook kan', oppert de pionier. 'Zeker met jerseys. Die hebben in veel opzichten meer gemeen met geiten dan met holsteinkoeien.'

Twintig procent minder voer

De belangrijkste overweging om voor jerseys te kiezen blijkt de uitkomst van een rekensom. 'Jerseys zijn als producentes van

kaasmelk om meerdere redenen economisch in het voordeel', geeft Willig aan. 'Ze hebben een goede voederconversie. Dat wil zeggen dat ze verhoudingsgewijs weinig voer nodig hebben om een liter melk te produceren. Bovendien zijn de gehalten in de melk hoog en daarbij is de eiwitsamenstelling ook nog eens gunstig voor de productie van kaas. Onderzoekers hebben berekend dat kaas produceren met jerseys twintig procent minder voer kost dan kaas produceren met holsteins', verklaart de ondernemer.

Uiteraard wordt de kaas van zijn eigen koeien als een speciaal product verkocht. 'Ik zal niet beweren dat jerseykaas lekkerder is dan kaas gemaakt van melk van holsteins', haast Willig zich te zeggen. 'Maar de kaas is zeker anders van smaak en structuur. En dat geeft ons weer een mogelijkheid om een onderscheidend product in de markt te zetten.'

Willig blijft de komende tijd nauw betrokken bij het melkveebedrijf. Voor de dagelijkse bedrijfsvoering vertrouwt hij inmiddels echter volledig op bedrijfsleider Mark Spaans en medewerkster Anouk Pronk. Voor de pensionaris zelf wacht al weer een nieuwe grote klus: de vernieuwing van de kaasmakerij in Katwoude. Daarnaast zit hij nog vol ideeën om het melkveebedrijf een meer educatieve functie te geven. De ondernemer Henri Willig mag dan de hele wereld over hebben gereisd om zijn kaas internationaal aan de man te brengen, in de veengrond van het Waterland bleef hij als boer geworteld. In de nadagen van zijn carrière wil hij graag nog iets van dat boerengevoel meegeven aan zijn gasten. |



Fotoreportage online

Veeteeltfotograaf Harrie van Leeuwen legde op beeld de weg van koe naar kaas op het bedrijf van de familie Willig vast. De fotoserie is te zien op de website van Veeteelt.

▶ Meer foto's op veeteelt.nl