



Ondernemers die denken in koeien en kaas

Vijf weken per jaar maakt de familie Derboven een bijzonder kaasje. De veelzijdige melkveehouders en kaasmakers uit het Duitse Warpe bereiden hun showkoeien grondig voor op de 'Schau der Besten'. De dieren staan in een showstal op een rantsoen van krachtvoer en hooi. De melk gaat in een aparte tank. Deze wordt als hooikaas aan de man gebracht.

TEKST WICHERT KOOPMAN

In de showstal van de familie Derboven staat een select koppeltje koeien aan het voerhek. Ze vegen met hun edele koppen in een berg geurig goudgeel hooi. Een stagiaire is met een scheerapparaat in de weer om de dieren van hun wintervacht te ontdoen. En in een speciaal ingerichte 'schatkamer' staan de prijzen uitgesteld die stalgenotes in het verleden in de wacht sleepten. Als een vorm van aanmoediging, zo lijkt het.

Showen als passie

Het is begin februari en de fokkers uit het Duitse dorpje Warpe bereiden zich voor op de 'Schau der Besten', die later die maand in Verden zou plaatsvinden. Dorothee Derboven verontschuldigt zich bij voorbaat. 'De koeien

moeten nog wennen aan hun rantsoen van krachtvoer en hooi. Ze vallen terug in productie en zien er nu niet uit', vindt de fanatieke veehoudster. Zij is binnen het familiebedrijf de eerstverantwoordelijke voor het management van de veestapel. 'We hebben ze gisteren uit de grote stal en van hun tmr-rantsoen gehaald. Dat is voor de dieren altijd een omschakeling. Over een week zien ze er heel anders uit', weet ze. 'We hebben zelf zeven koeien ingeschreven voor de show en daarnaast brengen collega-fokkers nog dieren hier ter voorbereiding. In totaal hebben we zo een twintigtal koeien onder onze hoede', vertelt Dorothee. 'En daar zijn we dan een paar weken heel druk mee', voegt ze er met een glimlach aan toe. Later zal blijken dat de inspanningen niet voor niets zijn



BEDRIJFSPROFIEL

bedrijf	Hof Bünkemühle
eigenaren	Conny en Annette Derboven met dochters Anna-Lena (rechts op de foto), Cathrin en Dorothee (links op de foto) en schoonzoon Sönke
veestapel	500 melk- en kalfkoeien, 450 stuks jongvee
melkproductie	12.200 kg melk, 3,90% vet en 3,45% eiwit (3 keer daags melken)
aantal honderdtonners	45
aantal excellente koeien aanwezig	9
grondgebruik	220 ha snijmais, 100 ha tijdelijk grasland, 50 ha blijvend grasland, 30 ha luzerne
neventakken	biogasinstallatie, zonnepanelen, kaasmakerij, boerderijcafé en ontvangst van groepen



geweest. In Verden behaalde McCutchendochter Goldlieschen een 1a-klussing in de rubriek tweedekalkskoeien, terwijl stalgenote Kyra (v. Afterschock) op de derde plaats liep. Derde posities in de rubriek waren er ook voor Lila (v. Ladd P) en Renée (v. Gold Chip). Koeien showen is een passie die de zussen Derboven – naast Dorothee zijn ook Anna-Lena en Cathrin vennoten in het bedrijf – met de paplepel kregen ingegoten. Hun vader Conny was als inzender vaak succesvol op keuringen tot op het hoogste nationale niveau. ‘We liepen als jonge meisjes al met kalveren in de ring. De liefde voor het werken met dieren is toen ontstaan’, weet Anna-Lena zeker. ‘We melken weliswaar 500 koeien, maar we houden altijd ook voor het individuele dier.’

Gerennommerde koefamilies

Naast koeienliefhebbers zijn de Derbovens veelzijdige ondernemers. De oorsprong van Hof Bünkemühle gaat terug tot 1961, toen de (schoon)ouders van Conny en Annette Derboven zich vestigden op een gemengd bedrijf met 20 koeien en 27 hectare gras- en akkerbouwland. ‘Onze ouders bouwden in 1982 een ligboxenstal voor zestig koeien, maar ze kregen al snel te maken met de beperkingen van de melkquote-



De koeien liggen comfortabel in diepstrooiselboxen

ring', vertelt Anna-Lena. 'Op zoek naar uitdaging besloten ze te investeren in de aankoop van exclusief fokmateriaal, aanvankelijk in een syndicaat met collega's. Bij de ontbinding van het syndicaat werden de dieren geveild en de familie Derboven kocht haar favorieten terug. Zo lopen er op het bedrijf nu veel nakomelingen uit gerenommeerde Amerikaanse, Canadese en Duitse koefamilies. Op grote schaal fokmateriaal aankopen doen de veehouders niet meer. Maar de fokkerij blijft een belangrijk onderdeel van hun bedrijfsvoering. Zo zenden de showliebbers in op diverse keuringen en worden er ieder jaar een aantal koeien gespoeld. Daarnaast vinden op jaarbasis zo'n 130 afgekalfde vaarzen hun weg naar andere veehouders. De prestaties van de veestapel mogen dan ook worden gezien. De koeien tekenen bij driemaal daags melken voor een productie van ruim 12.000 kilogram melk met 3,90% vet en 3,45% eiwit en de levensproductie bij afvoer bedraagt gemiddeld 42.000 kilo melk. 'Maar daar zijn we niet tevreden mee', haast Dorothee zich te zeggen. 'Een paar jaar terug zaten we op 49.000 kilo en daar willen we beslist weer naartoe.'

In totaal 45 koeien van het bedrijf realiseerden al een levensproductie van meer dan 100.000 kilo melk. Hiermee staat Rinderzuchtbetreib (RZB) Derboven op de zesde plaats in Duitsland. In de stallen van Hof Bünkemühle lopen op dit moment bovendien negen excellente koeien.

Kaasmakerij en café

Met de aankondiging van drie dochters dat ze verder wilden in het bedrijf ging de familie Derboven zo'n vijftien jaar geleden op zoek naar nieuwe ontwikkelingsmogelijkheden. Ze breidden de veestapel tussen 2006 en

2011 uit tot de huidige omvang van 500 koeien en 450 stuks jongvee, er werd geïnvesteerd in een 2 x 20 swingovermelkstal, diverse nieuwe stallen en een biogasinstallatie. Het landareaal dat ze in gebruik hebben, is intussen gegroeid naar zo'n 400 hectare.

In 2013 ging ook derde zus Cathrin thuis op het bedrijf aan de slag. 'Hoewel we alledrie graag met koeien werken, leek het ons goed als ieder haar eigen verantwoordelijkheid zou hebben', legt Anna-Lena uit. 'We leveren onze melk aan Molkerei Grafschaft Hoya in Asendorf, een kleine regionale zuivelonderneming, die op jaarbasis zo'n 50 miljoen kilo melk verwerkt. Onze afnemer had nog geen kaas in het assortiment. Daar zagen we een kans', vertelt de ondernemster over de aanleiding om op het bedrijf boerenkaas te gaan maken.

Om te werken aan naamsbekendheid voor hun kaas opende de familie Derboven een jaar later een boerderijcafé. Van hieruit hebben de bezoekers direct zicht op de kaasmakerij. Dit café – waar moeder Annette de leiding over heeft – is inmiddels tijdens de zomermaanden een goed lopende tak binnen de veelzijdige onderneming. En het is een ideale plek om de vele excursies die de veehouders ontvangen, af te sluiten met de traditionele Duitse Kaffee mit Kuchen. En een stukje kaas natuurlijk.

Meer melk in kaas

Op dit moment verwerkt Cathrin met de hulp van twee medewerkers zo'n vijf procent van de totale melkplas van het bedrijf tot kaas. Deze wordt, deels via de melkverwerker, afgezet naar supermarkten en boerderijwinkels in een omtrek van zo'n vijftig kilometer. 'Hoe dichterbij huis, hoe beter het loopt', stelt Anna-Lena vast.

Tussen de holstein-kalveren lopen enkele jersey's. Een experiment





‘Maar we zien zeker mogelijkheden om de kaasafzet verder uit te breiden. Onze belangrijkste uitdaging voor de komende jaren is dan ook om een groter deel van onze melk zelf te verwerken’, geeft ze aan. Hierbij denken de zussen voorzichtig ook aan nieuwe marktconcepten. Zo dromen ze hardop over een stal met jerseykoeien, die gevoerd worden met een hooirantsoen. ‘Van deze melk zouden we een bijzondere kaas kunnen maken en in de markt kunnen zetten’, denkt Anna-Lena. Op het bedrijf lopen al een aantal jerseydieren. Als een soort van proef. ‘Maar als we eerlijk zijn, zijn we daar als koeienliefhebbers nog niet heel enthousiast over’, bekent Dorothee met een glimlach. ‘We vinden de uiers niet goed genoeg. Daar zal via fokkerij met Amerikaanse jerseytiers nog wel wat aan verbeterd moeten worden’, toont ze haar fokkershart.

Tussen managers en liefhebbers

Als de zussen een rondleiding geven door het uitgestrekte stallencomplex strijden de koppelmanagers en koeienliefhebbers in hen merkbaar om voorrang. Het management is gericht op een hoge melkproductie. ‘We streven naar een verdere verhoging tot minimaal 12.500 kilo melk per koe’, geeft Anna-Lena de ambities weer. De koeien worden driemaal daags gemolken en krijgen een tmr-rantsoen met naast gras- en maissilage gedroogde luzerne, bierbostel, raapschroot, een mineralenmengsel. ‘De luzerne verbouwen we zelf’, vertelt Dorothee. ‘En we drogen het gewas ook zelf, met restwarmte uit onze biogasinstallatie.’

De koeien liggen comfortabel in ruime en diepe diepstrooiselboxen, gevuld met zaagsel en kalk. Voor de verse koeien en de dieren die extra zorg nodig hebben, zijn er royale strossallen. Tochtigheden worden gesignaleerd met behulp van activiteitsmeting en mede hierdoor blijft de tussenkalftijd beneden de 400 dagen.

Betere exterieurvererfers

‘Ja, onze koeien moeten productief zijn, in een groot koppel probleemloos kunnen functioneren en lang blijven lopen’, zegt Dorothee over het fokdoel. ‘Natuurlijk, dat zijn de koeien die geld voor ons verdienen. Maar we worden echt enthousiast van de dieren die dat combineren met een fantastisch melktype, spijkerharde benen en een sublieme uier’, voegt ze er onmiddellijk aan toe.



Om dit fokdoel te realiseren gebruiken vader en dochters Derboven de betere exterieurvererfers van het ras die daarnaast ook voldoende kilogrammen vet en eiwit vererven en afkomstig zijn uit koefamilies met bewezen fokkracht. Daarbij wordt bij de stierkeuze ook de vererving van levensduur en celgetal meegenomen. In de praktijk zijn het met name Noord-Amerikaanse bloedlijnen die de veestapel op Hof Bünkemühle vormgeven. ‘Om genoomstieren kunnen we niet meer heen’, vindt Dorothee. ‘Naast fokstieren die in onze stal bewezen hebben goed te fokken, zetten we dan ook zeker jonge stieren in. Maar we kijken altijd kritisch naar de afstamming. En we spreiden het risico door van een jonge stier in eerste instantie maar beperkt rietjes te gebruiken.’

Extra melkopbrengst

In het tijdelijk opgestelde kleine tankje naast de melkstal komt alles samen. ‘Hier vangen we de melk van onze hooigevoerde showkoeien apart op’, legt Anna-Lena uit. ‘Deze dieren gaan twee keer per dag door de melkstal en van hun melk maken we vijf weken per jaar hooikaas. De koeien gescheiden huisvesten, drie keer per dag handmatig voeren en twee keer per dag naar de melkstal brengen vraagt veel energie en tijd. We hebben best wat over voor onze hobby’, verklaart ze met een glimlach. ‘Maar op deze manier komt daar ook via de melkopbrengst nog wat extra voor terug.’ |

▲ Foto links: Zo’n vijf procent van de melkplas wordt verwerkt tot kaas

Foto rechts: Voor de showkoeien is een aparte stal ingericht



Koeien, kaas en café

Meer foto's van het tot in de puntjes verzorgde bedrijf van de familie Derboven zijn te zien op de website van Veeteelt.

► Foto's en film op veeteelt.nl