

Een inkomen uit **vijfentwintig koeien**



BEDRIJFSPROFIEL

ondernemers	Carel van Acht (56), samen met partner Jeanette
aantal melk- en kalfkoeien	25 stuks (volledig A2A2)
aantal stuks jongvee	15
rollend jaargemiddelde	5500 kg melk met 4,05% vet en 3,85% eiwit
grond	12,5 ha grasland
bedrijfsvoering	biologisch
bijzonderheden	productie van diverse zuivelproducten, verkoop via markten, aan huis en levering aan speciaalzaken



Als eigenaar van een gevelreinigingsbedrijf had Carel van Acht 25 medewerkers in dienst. Nu haalt hij zijn inkomen uit 25 driekleurig bontgekleurde koeien. Dat lukt door melkproductie, verwerking en verkoop vrijwel volledig in eigen hand te houden. Met unieke verkoopargumenten als puur natuur, ambachtelijk geproduceerd en A2A2-melk weet de veehouder zelfs voormalig veganisten naar zijn marktkraam te trekken

TEKST WICHERT KOOPMAN

Dit nooit weer.' Carel van Acht slaakte een zucht van verlichting, toen het hem eindelijk gelukt was om zijn bedrijf, gespecialiseerd in het reinigen en voegen van gevels, te verkopen. Hij was in 1995 als zzp'er gestart en had de onderneming uitgebouwd tot een bedrijf met 25 mensen in loondienst, een eigen bedrijfspand, dertien bedrijfsauto's en een jaaromzet van 1,5 miljoen euro. 'Het leek mooi, maar het

was hard werken met veel stress en voor uitgeknepen prijzen', relativeert hij. 'Daar was ik na twintig jaar helemaal klaar mee.'

Zes jaar later zijn de dagen van Van Acht meer dan gevuld met koeien melken, yoghurt en pudding maken en op markten tientallen keren per dag zijn verhaal vertellen. De grote gevelreiniger werd boer, zuivelaar en marktkoopman. 'Ik werk harder dan ooit, maar met veel

Normandiërs hebben een unieke kleur en aftekening en produceren melk met een nauwe verhouding tussen vet en eiwit





▲
In de eigen
zuivelruimte
bereiden Van Acht
en zijn partner een
breed assortiment
zuivelproducten.
Kaasmaken
hebben ze
uitbesteed aan
een collega

meer plezier. Ik trek mijn eigen plan en ben van niemand afhankelijk', verklaart hij.

Liever melkvee

'Toen ik het geveelreinigingsbedrijf verkocht had, stond ik voor de vraag: wat nu?', vertelt de 56-jarige ondernemer. Hobbymatig hield hij al wat verbeterd roodbont vleesvee en een toekomst als boer leek hem wel wat. 'Maar koeien alleen maar een paar keer laten kalven en dan verkopen voor de slacht vond ik eigenlijk maar niks', bekent hij. 'Liever wilde ik iets doen met melkvee. En omdat het einde van het quotumtijdperk in zicht kwam, zag ik kansen en besloot ik op zoek te gaan naar een geschikte boerderij', legt Van Acht uit.

Deze locatie vond hij in de Dungense polder, even ten zuiden van Den Bosch. De boerderij was ooit door de gemeente aangekocht voor de ontwikkeling van een bedrijventerrein, maar dit werd uiteindelijk nooit gerealiseerd. Het plan dat de boer in spe presenteerde, sprak de gemeente direct aan en zo kreeg hij de kans om de boerderij inclusief gebouwen en 12,5 hectare grond te pachten. De start van de boerderij verliep niet zonder slag of stoot. De samenwerking met een zakenpartner mislukte en banken zagen geen heil in de financiering van een bedrijf zonder zekerheden. 'Ik moest volledig op eigen kracht een doorstart maken. Maar inmiddels hebben we de onderneming op de rit en schrijven we zwarte cijfers', verklaart Van Acht.

A2A2 langs de A2

Het is een bijzonder gezicht. Een koppel driekleurig bontgetekende runderen grazend op 800 meter afstand van de snelweg A2 en met de skyline van de stad Den Bosch op de achtergrond. Voor zover bekend is Van Acht de enige Nederlandse veehouder die een koppel zuivere Normandische koeien melkt. 'Tien jaar geleden al kocht ik mijn eerste Normandische zoogkoeien en ik was op slag fan van het ras vanwege de prachtig gevlamde kleur

en het zachtaardige karakter', herinnert hij zich. 'Toen ik me er meer in verdiepte, leerde ik dat het ras goed is aangepast aan een eenvoudige bedrijfsvoering en ook op een sober rantsoen probleemloos melk met goede gehalten produceert', voegt de veehouder eraan toe. 'Daarbij is de verhouding tussen vet en eiwit in de melk heel nauw, wat deze erg geschikt maakt als grondstof voor bijzondere zuivelproducten', legt hij uit. Op een rantsoen van uitsluitend gras en grasklaver met een klein beetje krachtvoer produceren de koeien in de Dungense polder op jaarbasis zo'n 5500 kilo melk met 4,05% vet en 3,85% eiwit.

Een voor Van Acht belangrijke eigenschap van de Normandiërs is dat binnen het ras een relatief groot aantal dieren het gen voor de A2A2-variant van het bètacaseïne-eiwit bezit. Hoewel hiervoor geen eenduidig wetenschappelijk bewijs is, blijkt volgens hem in de praktijk dat A2A2-zuivelproducten beter verdragen worden door mensen die verteringsproblemen ervaren met 'gewone' koemelk. De ondernemer zag in deze eigenschap een mogelijkheid om een uniek kenmerk toe te voegen aan zijn zuivelproducten. 'Op diverse Franse bedrijven kocht ik een koppel dieren bij elkaar waarvan ik vooraf via onderzoek op haarmonsters vast had laten stellen dat ze zuiver A2A2 waren', vertelt hij. Om deze eigenschap vast te houden fokt de veehouder verder met stieren uit zijn eigen koeien.

Lagekostenstrategie

Van Acht hanteert voor zijn bedrijf – min of meer uit nood geboren – een uitgesproken lagekostenstrategie. De koeien hebben jaarrond dag en nacht toegang tot meerdere weidepercelen van de 12,5 hectare grote huis-kavel en de dieren kunnen dit naar behoefte in de stal zelf aanvullen met gras en grasklaver. Een minimale krachtvoergif krijgen de dieren aan het voerhek. De bedrijfsvoering is biologisch gecertificeerd. Mechanisatie bezit de koeienboer niet. Het noodzakelijke landwerk laat hij uitvoeren en een deel van het ruwvoer wordt in balen aangekocht. Deze balen worden door een buurman aan het voerhek geplaatst. 'Eigen mechanisatie is mooi, maar ik weet uit ervaring dat de rekeningen voor reparaties en onderhoud vaker tegendan meevallen' verklaart Van Acht de keus om al het trekkerwerk uit te besteden. 'Bovendien: aan melken en verzorgen van de dieren, zuivel maken en verkopen hebben mijn vriendin en ik de handen meer dan vol.' De ondernemer investeert zijn geld liever in de productie en verkoop van zuivel. Zo is recent een nieuwe professionele verwerkingsruimte ingericht, waarin melk kan worden gepasteuriseerd en diverse soorten yoghurt, chocolademelk en pudding worden bereid. 'Kaas van onze A2A2-melk laten we maken door een collega en deze halen we terug om zelf te verkopen. Daarnaast kopen we karnemelk en boter aan van een andere collega. Uiteraard zijn deze ook gemaakt van melk van A2A2-koeien, die biologisch is geproduceerd. Onze kaasmaker levert ons ook nog geiten- en schapenkaas. Zo kunnen we onze klanten een compleet assortiment aanbieden', legt hij uit.

'Vegan'-klanten

Van Acht levert zijn producten aan een aantal speciaal-zaken, maar het grootste deel wordt vanuit de eigen

verkoopwagen verkocht op vier Brabantse weekmarkten. En op donderdag vindt – vanuit dezelfde wagen – de verkoop op de eigen boerderij plaats. ‘Deze verkoopdag is voor klanten een mooie gelegenheid om te zien hoe wij onze dieren houden en hoe we melk produceren’, merkt de veehouder.

Bijzonder is bijvoorbeeld de opfok van de kalveren tijdens de eerste weken van hun leven. De dieren lopen, na een aantal dagen bij hun moeder te hebben gezoogd, los op de voergang van de melkveestal. Melk krijgen ze uit een emmer – hoewel een enkeling zo slim is om via het voerhek toch wat te stelen uit een uier – maar op deze manier hebben moeder en kalf toch contact met elkaar. Deze werkwijze bevalt de veehouder erg goed en leidt volgens hem niet tot onrust.

Om een praatje verlegen zit Van Acht niet snel en hij heeft een ruim arsenaal aan verkoopargumenten om potentiële klanten te interesseren voor zijn producten. ‘Onze zuivel is lekker, puur natuur, biologisch en diervriendelijk en ambachtelijk geproduceerd en de koeien worden vrijwel uitsluitend met gras gevoerd’, somt hij op. ‘En omdat we een koppel zuivere A2A2-koeien hebben, zijn onze melk en zuivel ook geschikt voor mensen die problemen hebben met de vertering van “gewone” koemelk’, geeft Van Acht aan. ‘Zo spreken we een brede groep van consumenten aan. In onze klantenkring heb-

ben we zelfs voormalig veganisten’, meldt hij trots. ‘Onze manier van zuivel produceren is helemaal van deze tijd’, vindt de veehouder. ‘De coronacrisis pakt voor ons beslist niet nadelig uit. We hebben de afgelopen maanden al meerdere omzetrecords geboekt.’

Niet groot, wel onafhankelijk

Rijk verwacht Van Acht niet te worden van zijn boerderij. Grootse toekomstplannen heeft hij evenmin. ‘Aan één kant van de stal is ruimte voor zo’n 30 koeien. Als we die vol hebben, zijn we dik tevreden’, verklaart hij. ‘Toen we begonnen met de productie van A2A2-melk, zijn we benaderd door diverse grote partijen. Maar ik wil niet afhankelijk zijn van één grote afnemer die mijn melkprijs bepaalt. We verkopen onze melk voor 1,5 euro per liter en voor yoghurt betalen klanten 3 euro per liter. Hoewel we daarvoor heel veel werk moeten verzetten, blijft er voor ons zo wel een redelijke marge over’, legt de veehouder uit. ‘Financieel afhankelijk van anderen ben ik veel te lang geweest’, benadrukt de ondernemer. ‘Dat wil ik nooit meer. Ik heb het er wel eens over met mijn zoons, die beiden op melkveebedrijven werken. In de tijd dat ik mijn twintig koeien leeg heb, hebben zij er zomaar 120 gemolken. Maar ruilen met collega’s met een grote stal en een zware financiering? Voor geen goud!’

Het bedrijf is gesitueerd onder de rook van de stad Den Bosch

