

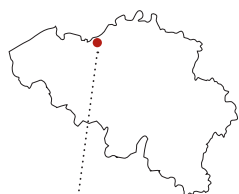
Ijshoeve zet vol in op jersey's en A2A2-melk



Marc De Boey en Christine De Boey-Heerwegh startten vijf jaar geleden een hoeve-ijswinkel. Hierdoor zijn de melkveehouderijtak en bedrijfsfilosofie radicaal veranderd. Integratie van het bedrijf in het streektoerisme kreeg prioriteit en jerseykoeien en A2A2-melk passen perfect in dat plaatje.

TEKST JEROM ROZENDAAL

Het is een drukte van jewelste op het erf van melkveehouder Marc De Boey, die met zijn vrouw Christine en dochter Liselotte Ijshoeve De Boey uitbaat. Het bedrijf is gelegen in Sint-Gillis-Waas in het Waasland, een toeristisch gebied dat veel wandelaars en fietsers trekt. Op een zonnige dag in april komen er gemakkelijk honderden dagjesmensen. De zaken lijken goed te gaan. Maar schijn bedriegt. 'Alhoewel we zeker niet mogen klagen, was de omzet van de ijshoeve vóór corona dubbel zo hoog. We mogen nu alleen take-away-ijns verkopen en ons terras, waar we normaal coupes en andere creaties op basis van dagverse melk serveren, is wegens de maatregelen al maanden gesloten. Hierdoor lopen we veel inkomsten mis', vertelt Marc De Boey. Aan het woord lijkt een horecaondernemer, maar toch is Marc De Boey nog steeds melkveehouder. Alhoewel de hoeveverkoop de laatste jaren 50 pro-



Sint-Gillis-Waas

BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Marc De Boey (59), Christine Heerwegh (57), Liselotte De Boey (28)
aantal koeien	95, waarvan 17 jersey's en 78 holsteins
aantal stuks jongvee	22 jersey's en 33 holsteins
rollend jaargemiddelde holsteins	10.400 4,2 3,5
rollend jaargemiddelde jersey's	7.600 6,2 4,1
areaal	60 ha, waarvan 10 ha mais, 35 ha gras, 10 ha graan en 5 ha aardappelen



cent in de bedrijfsomzet genereerde, is dat aandeel door corona sterk teruggevallen. Momenteel brengt de verkoop van melk aan Milcobel, die 80 procent van de melkplas opslokt, weer 70 procent in het laatje.

Uitbreidingsplannen

Nog maar zeven jaar geleden zag het bedrijf er geheel anders uit. De veestapel telde 150 holsteinkoeien en concrete uitbreidingsplannen van de veestapel naar 200 dieren lagen op tafel. Van korteketenverkoop was nog geen sprake. 'Maar toen kreeg mijn vrouw een ernstig ongeluk en werd alles op slag anders. Zij viel in een zwart gat en kon haar normale werk niet meer uitoefenen.'

Het echtpaar besloot daarop een oude wens in vervulling te laten gaan. De Boey: 'Wij droomden er al twintig jaar van om een ijszaak te beginnen, maar door drukte was het er nooit van gekomen. Mijn vrouw heeft toen een cursus van twee jaar tot ijsbereider gevolgd en ik ben een cursus toerisme gaan volgen. De streek rondom de

boerderij is enorm mooi, maar het toerisme was niet ontwikkeld. Door dagjesmensen naar deze streek te trekken wilden wij de hoeveverkoop stimuleren.'

Rolstoelgebonden

Amper drie maanden na de opening van de ijshoeve werd de familie andermaal slachtoffer van een ernstig ongeluk. 'Ik ben onder de verreicher terechtgekomen en heb mijn been verbrijzeld. Het zag er even naar uit dat mijn been geamputeerd moest worden, maar dat is gelukkig niet gebeurd', vertelt De Boey, die anderhalf jaar uit de running was.

Terwijl een medewerker van Agro Service het melkveebedrijf runde, dook de rolstoelgebonden melkveehouder dieper in de wereld van de korteketenverkoop. 'Zo ben ik gestuit op een Europees programma dat gericht was op het stimuleren van korteketenverkoop. Hiervoor heb ik een project ingediend, waar uiteindelijk De Smaak van Waas is uitgerold. Dat is nu uitgegroeid tot een coöperatie van 15 producenten van streekproducten.'

Door corona is de omzet van de ijshoeve sterk teruggelopen, wat zorgt voor een tragere afbouw van het aantal holsteins



Vervolgens rolde De Boey van het ene project in het andere, waarbij lokaal toerisme, natuurbeheer en landbouweducatie centraal stonden en staan. Hij is betrokken bij zo'n tien projecten, waaronder een project voor het behoud van de kiekendief. 'Dan komt men hiernaartoe om de kiekendief te spotten', zegt De Boey, die het belang van beleving benadrukt. 'Hoe meer men hier kan doen en zien, hoe meer mensen er komen.' Terwijl de melkveehouder in zijn rolstoel zat, heeft de melkveestrategie een revolutionaire wending genomen. 'Omdat ik fysiek altijd last blijf houden van het ongeluk, hebben wij het accent verplaatst naar de ijshoeve en hebben we in enkele jaren tijd de veestapel afgebouwd naar 95 koeien. De ijshoeve vraagt minder belastende arbeid dan de melkveehouderij', verklaart hij.

Zeventien jerseykoeien

Onder het koppel bevinden zich ook zeventien jerseykoeien. 'Tijdens mijn herstel zat ik veel op ons terras en zag dan gezinnen met kinderen, waarvan sommige gezinsleden geen ijsje aten wegens melkintolerantie. Toen ben ik gaan nadenken en onderzoeken en ben ik vervolgens op jerseykoeien gestuit die van nature het A2A2-gen hebben, waardoor de melk ook geschikt is voor mensen met melkintolerantie.' Door het hoge vetgehalte van de jerseymelk is deze ook geschikt voor de productie van roomijs.

De Boey beseft dat het A2A2-gen ook in de holsteinveestapel ingefokt kan worden. 'Maar dat kost tijd en ik wilde de melk gelijk hebben.' Daarom liet hij vier jaar geleden twintig drachtige vaarzen overkomen uit Dene-marken via een Nederlandse handelaar. 'Achteraf gezien

bleken er drie koeien salmonella-antilichamen in hun bloed te hebben. Hoewel die gelukkig niet besmet waren, hebben we ze toch laten afvoeren', vertelt De Boey.

Duurzaam en aanhankelijk

De Deense vaarzen hebben hun nakomelingen alweer zien afkalven, waardoor het 17-koppige jersey-melkveekoppel dit jaar nog uitbreidt. 'Qua vruchtbaarheid scoren de jerseykoeien erg goed. Met eigen opfok kunnen we de veestapel natuurlijk laten groeien', vertelt De Boey, die verliefd is geworden op het ras, dat hij omschrijft als duurzaam en aanhankelijk. Het insemineren doet hij zelf. Als de dieren na twee keer niet drachtig zijn, wordt een stier ingezet.

De jerseykoeien worden met 28 holsteinkoeien in een 2x6 visgraatmelkput gemolken, terwijl de 50 meest productieve holsteins in een 17-jarige Lely-robot gemolken worden. 'De robot is aangekocht toen we nog op twee locaties molken. De jerseykoeien gaan als eerste de melkput in, waarna ik de melk naar de reservetank van de robot laat lopen. Als de holsteinkoeien aan de beurt zijn, verleg ik de leiding naar de hoofdtank, waardoor er geen contaminatie van de A2A2-melk optreedt', legt hij uit.

De melk wordt inmiddels al in pudding en rijstlap verwerkt en als A2A2-melk verkocht en het is de bedoeling om in de toekomst ook met ijs te beginnen. 'Wij krijgen heel veel enthousiaste reacties van mensen die intolerant zijn voor bepaalde koemelkeiwitten. Onze melk is voor hen makkelijker verteerbaar, waardoor zij plotse-ling wel melk en zuivelproducten kunnen consumeren', vertelt de Oost-Vlaming.

Door het hoge vetgehalte leent de jerseymelk zich goed voor ijsproductie





Het A2A2-initiatief kwam vorig jaar plotseling in de spotlights te staan. Zo was De Boey een van de vijf winnaars van de twaalfde Innovatiecampagne, een initiatief van het Innovatiesteunpunt van Boerenbond gericht op het stimuleren van landbouwinnovaties. Korte tijd later werd hij door de provincie Oost-Vlaanderen ook nog eens genoemd om het project met de A2A2-melk en verkozen tot 'verdienstelijke Oost-Vlaming'.

Naar tien procent marktaandeel

De Boey vertelt hoe de landelijke aandacht het project met de jerseykoeien in een nieuwe fase heeft gebracht. 'De komende twee jaar starten we met onder andere ILVO, UZ Gent en Innovatiesteunpunt een project om de effecten van A2A2 op de gezondheid vast te leggen. Als dat goed loopt, mogen we ook op de etiketten verwijzen naar deze effecten. En dan zou het wel eens snel kunnen gaan met de ontwikkeling van de melk. Waarom zouden we niet, net zoals in Nieuw-Zeeland, een marktaandeel van 10 procent kunnen halen?'

Volgens de Vlaamse melkveehouder kijken zuivelbedrijven aan de zijlijn naar het project met het oog op de opstart van een A2A2-lijn. Als de ijshoeve weer aantrekt en de afhankelijkheid van melkopbrengsten weer afneemt, wil de melkveehouder het aandeel jerseykoeien dan ook snel optrekken. Er zijn natuurlijk de commerciële mogelijkheden van A2A2-melk. Daarnaast past de duurzame jerseykoe ook beter in het nieuwe businessmodel van het bedrijf, waarbij bedrijfsvoering en korteketenverkoop elkaar versterken. 'Op termijn wil ik met de jerseykoeien naar een volledig grasrantsoen en daarbij wil ik grassoorten als grasklaver zetten. Dat levert meer eiwit op en zorgt ook voor kruidenrijke weiden, wat bijdraagt aan de beleving van de bezoekers.' Dit jaar is de melkveehouder overigens noodgedwongen gestart met het opvoeren van de graskuilen.

'Vorig jaar hebben we 20 hectare mais niet kunnen oogsten, omdat het land in het voorjaar te droog was. De ploeg raakte niet door de klei.' Daarom is de verhouding gras-mais in het ruwvoer dit jaar sterk veranderd. Bevatte het rantsoen vorig jaar nog 20 procent gras, 20 procent bieten, 60 procent mais en 2 kilo eiwitkern, nu bestaat het uit 40 procent gras, 20 procent bieten, 20 procent mais, 20 procent gps van tarwe en gerst en 2 kilo eiwitkern.

Volgens de melkveehouder blijft ook de productie van de holsteinproductie met dit nieuwe rantsoen goed op peil. 'Het verlies aan energie van de mais wordt gecompenseerd door de gps. En deze teelten passen ook beter bij de droge zomers van de laatste jaren.' Ook gras kan echter niet goed tegen droogte, waardoor de melkveehouder besloten heeft dit jaar met beregening te beginnen. |

▲
*Als de zon zijn
gezicht laat zien,
is het een komen
en gaan van
dagjesmensen
op het bedrijf*



Extra foto's online

Meer beelden van bedrijf De Boey in Sint-Gillis-Waas zijn te vinden op de website van Veeteelt.

▶ Fotoserie op veeteelt.nl