

# Van lege stallen naar Jerseyhoeve De Haan



Zo'n 110 jerseykoeien met hoeveverwerking in de West-Vlaamse polders aan de kust. Daar zitten een uniek verhaal en een unieke bedrijfsvisie achter. Na externe bedrijfsovername maakten Bruno De Grande en Steffie Colpaert, met een brede blik op de landbouwsector, hun dromen waar.

TEKST JUSTINE POPPE

**W**ie de fiets neemt naar de Belgische kust bij De Haan, kan tijdens het trotseren van de wind niet over de brievenbus in de vorm van een jerseykoe heen kijken. Ideaal om fietsers te laten stoppen voor eigenbereid hoeve-ijs uit de automaat. Jerseyhoeve De Haan van Bruno De Grande en Steffie Colpaert ligt namelijk naast een toeristische fietsweg die naar de kust kronkelt. 'In de tijd van de vorige eigenaar was onze brievenbus oorspronkelijk een holsteinkoe', grapt De Grande. 'We hebben de koe bruin geschilderd.' Anders dan vroeger lopen er nu namelijk jerseykoeien in de stal.

Bijzonder: Steffie en Bruno boeren niet op het ouderlijk bedrijf, maar namen de stallen over van een landbouwer die stopte. Als niet-landbouwerszoon was Bruno De Grande altijd al bij familie op de boerderij te vinden en niet van de koeien af te slaan. Daarom besloot hij landbouw te gaan studeren in Melle. Steffie Colpaert groeide op een varkensbedrijf op. Samen met haar man deelde ze de kriebel voor melkvee. In 2017 namen ze een extern melkveebedrijf over. 'Lege stallen, daar zijn we destijds mee begonnen', vertelt De Grande. 'Dat was soms niet zo vanzelfsprekend als gedacht. Anders dan na een overname van een ouderlijk bedrijf vond ik hier in het begin





niet eens een schroefje in de kast terug. Ook een machinepark hadden we niet.'

### Jerseys shoppen in Denemarken

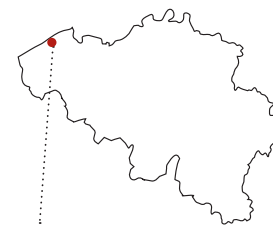
Vijf jaar later staat hun bedrijf goed op de rails en barst het paar van de innovatieve ideeën. De zuivelverwerking, de groene energie en de jerseykoeien vragen om een unieke insteek, waardoor Jerseyhoeve De Haan ondertussen een vast begrip geworden is in de streek. Waarom dat zo is? Colpaert weegt haar woorden, maar komt al snel met een duidelijk antwoord: 'Met dit bedrijf kon nog alles, waardoor we niet vastzaten aan oude principes of werkwijzen. Van bedrijfsblindheid hadden we geen last.' Ze knikt naar haar man. 'En Bruno heeft een goede helikopterview op de landbouwsector.' De Grande vult aan: 'Steffies ouders boeren nu nog steeds. Haar broer wilde het bedrijf eventueel overnemen, maar die koos uiteindelijk voor een slagscarrière. Dat leidde ons naar externe bedrijfsovername. Zo hadden we de vrijheid om de lege stallen op te vullen met jerseys.'

Die jerseys moesten eerst uiteraard naar België gehaald worden. 'Koeien shoppen van de beste genetica, dat besloten we te gaan doen op onze reis in 2017 naar Dene-



### BEDRIJFSPROFIEL

naam	<b>Jerseyhoeve De Haan</b>
eigenaren	<b>Bruno De Grande (34) en Steffie Colpaert (35)</b>
aantal dieren	<b>110 koeien, 65 stuks jongvee</b>
gemiddelde productie	<b>6180 kg, 6,28% vet, 4,36% eiwit</b>



De Haan

marken', herinnert De Grande zich. Nadat ze het bedrijf in de West-Vlaamse polders in De Haan hadden overgenomen van een stoppende melkveeboer, kwamen er niet veel later veewagens met jerseys vanuit Denemarken naar de lege stallen in De Haan. 'Exact 55 melkgevende en droge dieren, 30 stuks jongvee en 25 drachtige vaarzen hebben we naar hier gehaald om de directe groei naar 120 stuks melkkoeien te kunnen verwezenlijken.' Een hele onderneming, al was het dat voor De Grande wel waard. 'Ik heb drie maanden stage gelopen in Australië op een bedrijf dat naast holsteins ook jerseys had. Daar is het zaadje voor het jerseyras in mijn hoofd geplant.'

Bruno is vol van zijn koeienras en heeft daar goede redenen voor. 'De mooie bruine vacht en nieuwsgierige koppen springen direct in beeld. Maar het is ook de iets duurzamere koe die me aanspreekt. Dat wil zeggen: een vlotte en vitale koe met een hoge voerefficiëntie, die lang meegaat. De Deense jerseygenetica draagt deze eigenschappen hoog in het vaandel.' Maar er zijn volgens hem nog meer redenen om te kiezen voor de jerseys. 'Het hoge vet- en eiwitgehalte is een mooi extraatje voor onze hoeveverwerking. Aangezien de melkplasma per jerseykoe kleiner, maar dikker is, valt zo'n koe ook in een lagere mestklasse', weet De Grande. 'Hierdoor kunnen we meer dieren aanhouden in een gunstigere mestklasse.'

Naast het beter tonen van tocht is ook de kleine gestalte van de jersey volgens De Grande een voordeel. 'In onze stal zaten oorspronkelijk holsteins. De ligbedden hebben we bijgevolg versmald van 1,20 naar 1,05 meter. Dat gaf ons twaalf extra ligbedden winst.' Er wordt gemolken in een 2 x 12 zij-aan-zijmelksysteem.

### Werken met jerseys vraagt kennis

Een jerseykoe ziet er qua uiterlijk niet alleen anders uit vergeleken met een holsteinkoe, ook in de verzorging zijn er verschillen. Dat vraagt om kennis, die De Grande





Links: het duo experimenteert graag met kruisen. Zo loopt er een Schotse hooglander tussen de jerseykalveren

Rechts: Colpaert maakt jerseyhoeveijs, desserts en yoghurt

na zijn stage wel wat had opgedaan. 'Ook het bedrijf waar we de koeien hebben aangekocht, gaf tips. Allereerst verandert het rantsoen. In principe kan je met jersey's meer koeien aanhouden per hectare. De theorie zegt dat de jersey 30 procent minder voer opneemt en 30 procent minder mest maakt. Ook de pensinhoud is kleiner, waardoor het rantsoen krachtvoertrijker moet zijn.'

Om het energiegehalte op te drijven voert De Grande 1,4 kg mks en 1,3 kg geplette gerst boven op zijn rantsoen van 5,6 kg mais, 6,6 kg gras, 1,4 kg perspulp, 0,5 kg graszaadstro en 2,6 kg soja per dier per dag. Ook krijt, bicarbonaat en mineralen worden verschaft. 'En dan heb je ook nog hun hogere gevoeligheid voor kalfziekte', vervolgt De Grande. 'Het droogstandsrantsoen passen we hierop aan.' Daarnaast werken ze fanatiek met calciumbolussen. 'Als algemene regel geldt: twee bolussen na het kalven, bij de eerste melkgift en een derde bij de volgende melkbeurt', vertelt de veehouder.

### Kruisen met angus, hereford en wagyu

Doorgaans hebben jerseykoeien minder afkalfproblemen. Maar er zijn ook nadelen. De veehouder verwijst naar de kleine kalveren. 'Deze wegen slechts 20 tot 25 kilo bij de geboorte en er is niet veel voor nodig om te sneuvelen. Diarree tracht ik te allen tijde te voorkomen', vertelt De Grande. Preventieve middelen horen daarbij. Als voorbeeld haalt hij het begrip kaolinische klei aan, een natuurlijke minerale klei die hij door de melk van de kalveren mengt. 'Als een kalf diarree heeft, wordt het ziek van de toxinen die gemaakt worden door een bacterie. Deze klei bindt de toxinen, zodat deze via de mest worden uitgescheiden. In mijn ogen doet het zijn werk, waardoor ik er niet meer vanaf durf te stappen', geeft De Grande toe. Omdat de kalfjes door hun beperkte gewicht bij verkoop weinig waard zijn, wil het koppel de geboor-



te van stierkalfjes het liefst vermijden. Inventief als ze zijn, zochten ze hier een oplossing voor. 'Eigenlijk brengt jerseyvles weinig geld in de pot', deelt Colpaert mee. 'Maar dat betekent niet dat dat geen kansen creëert. Met de bedoeling om onze vleeswaarde op te krikken kwam het idee om een deel van onze koeien te kruisen met een goed vleesras om een eigen vleeslijn op poten te zetten', vertelt Colpaert. De Grande vult aan: 'Het is de bedoeling om onze melkveestapel te insemineren met 30 procent gesekest sperma, 50 procent Belgisch-witblauwsperma en de overige dieren met een ander vleesras.'

Voorlopig zijn ze nog aan het experimenteren met rassencombinaties. Colpaerts broer is slager en denkt graag mee over het concept en het potentieel dat gehaald kan worden uit de beste kruising. Met een mooi marketingverhaal zal het vlees worden aangeboden in zijn zaak. Rassen zoals angus, hereford en wagyu staan op het programma. 'Het is de bedoeling ons op de kruising toe te spitsen die de beste vleeskwiteit geeft', vertelt Colpaert. 'Enkel de vaarskalfjes worden afgemest tot een leeftijd van 24 maand.' Het project loopt al een jaar, waardoor er nu acht kruisingen in hun stal zijn. 'De wagyu smaakt met zijn extreem beaderde vlees echt top', spreekt De Grande zich uit. 'Maar ook angus valt in de smaak.' Colpaert vult enthousiast aan: 'En dan mogen we onze heerlijk en sappige burgers niet vergeten.'

### Burgers van jerseyvles

Ter gelegenheid van de Dag van de landbouw stelde het koppel dit jaar het bedrijf open voor bezoekers en ook Colpaerts broer was aanwezig om eigengemaakte burgers te verkopen van jerseyvles. 'Reforme koeien sturen we naar mijn broer, die ze verwerkt en verkoopt in zijn zaak. Het iets vettere vlees heeft smaak en is erg geliefd bij zijn klanten.' Dat geldt ook voor de iets vettere jersey melk.



Toerisme leeft in De Haan. Wanneer restaurantuitbaters de 'zeemvelkoeien' in het oog krijgen, kloppen ze graag eens bij het landbouwbedrijf aan. Waarom? 'Van de rijke jersey melk wordt het beste ijs gemaakt', weet Colpaert. 'Ook bakkers komen graag polsen naar onze jersey melk. Ideaal voor banketbakkersroom. Maar ook voor ons hoeve-ijs hebben we daar baat bij.'

Per week verwerkt de veehouder ongeveer 400 liter melk met gemiddelde gehalten van 6,28% vet en 4,36% eiwit tot ijs en yoghurt. Naast rauwe melk wordt twee derde van hun ijs en yoghurt thuis verkocht via vijf automaten die zich in een tuinhuisje bevinden aan de fietsroute. Het overige deel wordt verkocht aan restaurants, bakkers, hoeverrassen en traiteurs. De romige producten worden gewaardeerd. 'We hadden geluk met de locatie aan de fietsroute. De unieke jerseykoppen in de wei vallen op en zorgen uiteindelijk zelf voor hun eigen vermarkting.'

Ook tijdens de feestdagen draait Colpaert met kunstzinnige hand enkele honderden ijstaarten. Ze geven toe dat het soms druk is. Gelukkig zijn er ook helpende handen. 'Dat gaat van stagiairs, een aantal vaste werkrachten tot zelfs buitenlandse stagelopers', deelt Colpaert mee. 'Zowel op de boerderij als in de verwerkingszaak.'

Een paar ijsbeertjes op mooi versierde ijscos lachen de klanten achter het glas van de automaten toe. 'Ja, in de decoratie daarvan kan ik mijn creativiteit wel kwijt', geeft ze toe. 'Maar het is ook meer dan dat. Door zelf melk te gaan verwerken maak je je toch iets meer onafhankelijk van de marktprijzen. Ik heb graag alles in eigen hand. Naar mijn mening wordt onafhankelijkheid binnen de woelige wereldmarkt steeds belangrijker.' De Grande reageert bevestigend. 'Dat is zeker zo. Maar hierdoor verbruikt ons Steffie veel elektriciteit.' Colpaert lacht en reageert: 'Klopt, denk maar aan de automaten, de mixers en opslagruimten zoals vries- en koelcellen. Stroom is een vaste kost. Ook daar vinden we onafhankelijkheid belangrijk.'

### Voor 86 procent zelfvoorzienend in stroom

Met deze instelling besloot het paar om te investeren in een mini-windmolen en zonnepanelen en dat heeft uiteindelijk geloond. 'Natuurlijk wisten we op het moment van onze investering nog niet dat er een energiecrisis op komst was', geeft Colpaert mee.

De Grande stapt zijn voordeur uit. De zilte zeelucht laat de wieken van de EAZ-windmolen hard draaien. 'Als ik opsta en hem goed hoor zoeven, is mijn dag al goed. Aan de kust kan hij tot maximum 15 kilo kilowattpiek draaien', deelt De Grande mee. Naast een windmolen zijn er sinds vorige zomer ook 152 zonnepanelen van 50 kWp op zijn dak te vinden. 'De zon komt altijd op en de wind zal aan de kust steeds blijven waaien', grapt de veehouder. Hij loopt naar een groene container. Wanneer hij die opent, komen er batterijcellen in beeld, waar de energie afkomstig van de windmolen en de zonnepanelen in wordt opgeslagen. 'Deze container staat op overdruk, zodat de zoute zeelucht buiten wordt gehouden om corrosie te voorkomen. De batterij kan maximaal 115 kilowattuur opslaan. Overproductie gaat naar het net.' Ondervindt hij een tekort, dan haalt hij omgekeerd, stroom van het net. 'Dit maakt ons voor 86 procent zelfvoorzienend van de 85.000 kilowattuur die we jaarlijks verbruiken.' Op een scherm kan de laadtoestand van de



batterij worden gevolgd. De veehouder wijst naar de binnenkomende stroomproductie van zijn windmolen en zonnepanelen. 'Op dit moment produceren ze beide genoeg om de batterij op te laden. Staat de lader op 68 procent, dan weet ik dat ik vanavond op eigen stroomproductie kan melken.' 'En er is nog iets.' De Grande pakt zijn smartphone, waarop het verloop van de energieproductie en -verbruik op een app te zien is. 'Dit systeem bestudeert de elektriciteitsmarktprijs per uur. De batterij zal automatisch elektriciteit op het net injecteren of er afhalen wanneer dat financieel het aantrekkelijkst is.' Ook Colpaert deelt haar enthousiasme over de nieuwe techniek. 'We doen binnen onze bedrijfsvoering graag eens iets anders', knipoogt ze. 'De landbouwsector in Vlaanderen is vandaag enorm uitdagend. Het is aan ons om die uitdagingen om te zetten in kansen.'

▲ De hoeveproducten worden verkocht in automaten



### Extra foto's online

Meer fotomateriaal van Jerseyhoeve De Haan van uitbaters Steffie Colpaert en Bruno De Grande is te bekijken op de Veeteelt-website.

▶ Fotoserie op [veeteelt.nl](https://veeteelt.nl)