



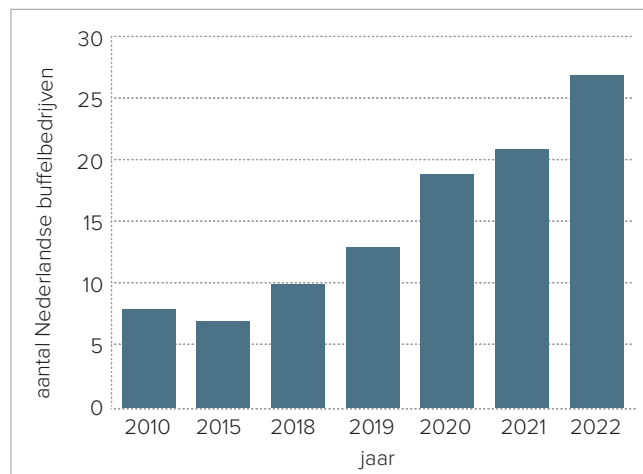
Exotische waterbuffel raakt ingeburgerd

De laatste tien jaar groeide het aantal boerderijen met waterbuffels in Nederland naar 27. Melkafzetmogelijkheden zijn er nu ook en een melkprijs van ruim meer dan een euro per liter lonkt. Is Nederland 'buffelproof'? En hoe zit het met de rendabiliteit?

TEKST JUSTINE POPPE

De laatste tien jaar verwelkomde Nederland zo'n vijftien nieuwe bedrijven met waterbuffels. Vooral de wetgeving ligt aan de basis van deze trend. 'Met het oog op het dure melkquotum bracht ik in 1996 de eerste waterbuffels vanuit Italië naar een Nederlandse klant', vertelt Klaas Wiersema, rundveeadviseur bij mengvoercoöperatie Voergroep Zuid. 'Voor buffels had je geen melkquotum nodig. Nu dat weg is, valt het ras ook buiten de fosfaatwetgeving en dat maakt het populair.'

Waarom de buffel dergelijke rechten niet nodig heeft? 'De buffel is een heel ander soort rund dan de holsteinkoe', legt Wiersema uit. 'Daarnaast is de Nederlandse buffelwereld klein, waardoor er nauwelijks onderzoek voor wetgeving is', stelt hij. Het rapport met de Nederlandse excretieforfaits uit 2019 van Wageningen Universiteit bevestigt dat. 'Voor de waterbuffel werd geen actualisatie uitgevoerd wegens gebrek aan gegevens zoals voerverbruik, excretie en gasvormige verliezen', meldt het rapport. Door deze fosfaatvrijstelling zag George Brands, rundveeadviseur bij Geurts Mengvoerders, de groei van de buffelbedrijven rond 2018 – het jaar dat de fosfaatwet in werking trad – toenemen (figuur 1). 'Door die plotse wetgeving werden stallen soms slechts voor de helft



Figuur 1 – Aantal Nederlandse buffelbedrijven (bron: Centraal Bureau voor de Statistiek)

benut', weet hij. 'Om de stal vol te hebben verkocht een handvol boeren de fosfaatrechten van hun holsteinkoepen en kocht daar een veestapel waterbuffels voor terug.'

Buffelboeren in Italië zijn **prijzetter, geen prijsnemer**

'Vraagt de veehouder twee euro per liter, dan betalen we hem twee euro', vertelt Antonio Madaio, eigenaar van de ambachtelijke kaasmakerij Casa Madaio in het Italiaanse Salerno. 'Zo niet, dan zijn we hem kwijt, want er is een zeer grote vraag naar melk.' Zijn kaasmakerij produceert de enige echte Italiaanse mozzarella bufala di campana DOP. Alleen buffelmelkmozzarella uit bepaalde streken in de regio's Campania, Puglia, Lazio kan dit certificaat ontvangen. 'Er zijn hier veel buffelboerderijen', vertelt Madaio. 'Omdat de buffel goed gedijt in deze moerassige streek, gebruikten boeren dit rund vroeger om het land te bewer-

ken. Pas later verwerkten ze hun melk ook tot kaas.' Ruim 25 procent van de buffelmelkproductie in Campania komt uit zijn regio Salerno. Desondanks is de hoeveelheid buffelmelk voor zuivelverwerkers zoals Casa Madaio er gering. 'Het aantal buffelboerderijen in Campania is de afgelopen drie jaar sterk teruggelopen door brucellose en gebrek aan jonge boeren, zozeer zelfs dat het product wordt gezien als het "witte goud" van Zuid-Italië.' 'Het is de wet van vraag en aanbod', vervolgt hij. 'De vraag neemt toe, de prijs stijgt en het wordt een soort melkprijzenoorlog.' Dit jaar steeg de melkprijs met een halve euro

naar twee euro per liter. Traditionele kaasmakers voelen de druk van de grote mozzarella-industrie, die bijna alle melk opkoopt in hun regio. 'En dit terwijl voldoende melkaanvoer cruciaal is', vertelt Madaio. 'De regelgeving voor "mozzarella di bufala campana" definieert de productie binnen 60 uur na het melken. Daarom is continu een verse en georganiseerde bevoorrading nodig.' Zo is de vraag naar mozzarella in de zomer groot, waardoor boeren hun dieren vlak voor de zomer laten afkalven. Dankzij goede afspraken met twee buffelboerderijen is Casa Madaio verzekerd van voldoende verse melk.



▲
Met een paar
aanpassingen past
een buffel prima in
een ligboxenstal

Op dit moment telt Nederland 27 buffelbedrijven. Kan een boer zomaar zijn holsteinkoeien vervangen door buffels? Volgens Wiersema past een buffel perfect in een traditionele ligboxenstal mits er een paar kleine aanpassingen aan worden gedaan.

De cirkel in de buffelketen is al jaren rond

‘Dit ras produceert gemiddeld tien liter melk per dag met 8,5 procent vet en 4,5 procent eiwit’, zegt de ruwvoeradviseur. ‘Deze dikke melk vraagt een aanpassing in reinigingsduur en temperatuur van de melkinstallatie.’ Als die in orde zijn, zijn volgens hem de dieren in elk type melksysteem te melken.

‘Drie kwart van de Nederlandse buffelbedrijven melkt dit ras met robots’, weet hij. ‘Een buffel bepaalt namelijk het liefst zelf haar melkritme.’ Volgens de adviseur is de Nederlandse buffelsector helemaal toekomstproof. ‘Boeren zijn bang dat ze bij vragen over voer of diergezondheid op zichzelf zijn aangewezen’, zegt Wiersema, die tal

van buffelbedrijven begeleidt en in de loop van de jaren een breed netwerk in de sector heeft opgebouwd. Met de juiste contacten kom je volgens hem hier niks tekort. Hij verwijst naar zijn netwerk, bestaande uit verkopers van dekstieren, afnemers voor de slacht, veeartsen met achtergrondkennis en ruwvoeradviseurs. ‘De cirkel in de Nederlandse buffelketen is al jaren rond’, vervolgt de specialist. ‘In vergelijking met de Italiaanse cijfers halen we hier jaarlijks mooie melkproducties.’

Het houden van dit ras vraagt wel een andere mentaliteit dan het houden van holsteinkoeien. ‘Buffels zijn karakterdieren met een eigen wil’, weet Wiersema. ‘Ze staan dicht bij de natuur, waardoor je je moet aanpassen aan het dier en niet andersom. Anders dan bij holsteins is er namelijk op nog weinig eigenschappen gefokt.’

Gewild nicheproduct

Voor de melk zijn er in Nederland ook afzetmogelijkheden. Voor zover bekend zijn er drie grote verwerkers van

Buffels zijn het best met robots te melken



Omdat een buffel oud wordt, heeft een buffelboer veel jongvee



Buffels in de stal door gebrek aan fosfaatrechten

Richard (53) en Monique (54) Verschure van de Buffelgaard in Wijk en Aalburg besloten in 2014 terug te keren naar Nederland na hun emigratie naar Duitsland. Ze kochten een vleesveeboerderij, die ze in 2015, het referentiejaar voor de toekenning van de fosfaatrechten, ombouwden tot een melkveebedrijf. Het gevolg was dat de familie geen fosfaatrechten had voor de 120 koeien en 160 stuks jongvee toen het fosfaatrechtstelsel in 2018 van kracht ging. 'De mogelijkheid om fosfaatrechten te kopen was er', vertelt Monique. 'Maar dat kostte grofweg een miljoen euro en was geen optie. In theorie moesten we stoppen met melken.'

Het was hun voeradviseur die voorstelde om buffels te houden, omdat voor dit ras geen fosfaatrechten nodig zijn. De excretieforfaits vanuit Nederlands onderzoek zijn voor dit ras namelijk nog onbekend. Na enkele bedrijfs-

bezoeken in Nederland kocht het duo een buffelveestapel in Italië. 'Ineens stonden er hier 40 drachtige buffels met 50 stuks jongvee op de stoep', herinnert ze zich. 'Pas daarna verkochten we de holsteinkoeien.' Intussen melken ze in dezelfde ligboxenstal 120 buffels met 80 stuks jongvee met twee robots. Van een kwart van de melk met 8,7 procent vet en 4,6 procent eiwit wordt ijs, kaas, mozzarella en burrata gemaakt. Zuivelverwerker Buffalo Foods Limburg haalt de overige melk op. Een derde van de stiertjes verkopen Richard en Monique in hun winkel als hoevevlees. De rest gaat naar een externe zaak die buffelvlees vermarkt. 'We hebben veel moeten leren', geeft Monique mee. Omdat een buffel geen bronst toont, is ki niet aan de orde en gebruiken ze dekstieren. Het voer moest structuurrijker en ook de afzet van jongvee was eerst een uitdaging door de



geringe vraag. Ondanks de vele kopzorgen bij de omschakeling draait hun zaak nu goed. 'We hebben iets wat een ander niet heeft', vertelt de veehouder, die een goede boterham ziet in de buffelhouderij. 'Het aantal klanten groeit en ze komen steeds terug.'

buffelmelk. Net zoals de andere zuivelverwerkers ziet ook Stefano Fontana, managing director bij het Italiaans-Nederlands bedrijf Buffalo Foods Limburg in Ittervoort, potentie in de Nederlandse buffelmelk. Buffalo Foods heeft verschillende klanten in Europa en verwerkt melk tot buffelmozzarella, burrata, yoghurt en halffabricaten voor export. Met de plaatsing van het zuivelbedrijf in Nederland wil Fontana hier de gaten in verwerkingscapaciteit en lokale afzet opvullen. 'De melk creëert hier een gewild nicheproduct', vertelt de directeur. 'Het is bijvoorbeeld moeilijk om op te boksen tegen de bekende merken van koemelkmozzarella. Bij buffelmozzarella ligt dat verhaal anders. Die moet vooral vers zijn om smaak en kwaliteit te behouden. Dat kan alleen als het lokaal geproduceerd wordt en daarna snel verkocht wordt.' Naast de kazen is er ook vraag naar buffeldrinkmelk vanuit Nederlanders uit het Midden-Oosten.

Omdat de melk van nature al veel vet bevat, worden boeren uitbetaald op eiwitgehalte tegen een huidige gemiddelde prijs van 1,15 euro per liter met een basisprijs van 1,06 euro. Waar Fontana's bedrijf in 2019 begon met het wekelijks verwerken van 10 ton melk van vijf buffelboeren, is dat ondertussen al 80 ton melk van vijftien buffelboeren. Hij hoopt dat dit in de toekomst gestaag verder groeit. 'Nederlandse buffelhouders misten in 2019 knowhow', zegt hij. 'Nu is dat al een stuk beter.' Samen met zijn netwerk aan specialisten probeert hij de schouders onder de buffelmelkproductie in de Benelux te zetten.

Mooie kansen te rapen

Wiersema ziet in ieder geval toekomst in de buffelsector. 'Een holsteinkoe vreet dagelijks zo'n 21 kilogram droge stof, een buffel 14 kilogram. Dat betekent dat zowel de voerkosten als de mestafzetkosten met een derde dalen. De buffels produceren minder melk, maar je krijgt er wel meer voor terug.' Daarnaast wordt dit sterke oerrund makkelijk vijftien jaar oud en vraagt het weinig veearts- en antibioticakosten, wat vanuit duurzaamheidsoogpunt gewenst is. Hij stelt dat

er mooie kansen liggen. Voeeradviseur George Brands is iets terughoudender. 'Met de huidige kosten en een honderdkopige veestapel die jaarlijks 200.000 kg melk produceert, verdienen je geen dikke boterham. Met meer melkproductie per buffel en verkoop van fokkerijdieren en hoevezuivelproducten kan die winstmarge eventueel groter worden.'

Daarnaast wordt een buffel makkelijk oud. Daardoor is het vervangingspercentage van een veestapel rond de 15 procent. Dat betekent dat er veel jongvee is, terwijl de verkoop voor fokkerij moeizaam verloopt. Een hoogdrachtige pink brengt meer dan 3000 euro op. Stieren daarentegen brengen weinig op, vertelt buffelhouder Olaf Plomp. De prijs is ongeveer gelijk aan die van holsteinstieren. 'In de praktijk zien we veel boeren die hun vlees zelf vermarkten of verkopen aan iemand die dat doet. Dit ijzerrijke vet- en medicijnarme vlees vertelt een duurzaam verhaal', zegt Plomp. Toch is de buffel niet voor elke veehouder geschikt. Alle adviseurs zijn het eens: succesvol buffels houden vraagt om een bepaalde pioniersgeest. |



Extra foto's online

Meer foto's van de waterbuffels van familie Verschure (zie kader) zijn te vinden op de website van Veeteelt.

▶ Fotoserie op veeteelt.nl