

# Zuivelverwerkers krijgen nieuwe energie door serrestal



Baliehof is allesbehalve een traditioneel melkveebedrijf. Twee derde van de melk van de 120 koeien gaat naar de eigen hoeveverwerking. Maar ook aan de melkveetak wordt hard gewerkt. De robots in de nieuwe serrestal draaien nog maar een maand. Met veel enthousiasme kijken de eigenaren dan ook vooruit.

TEKST JUSTINE POPPE



## BEDRIJFSPROFIEL

naam bedrijf	<b>Baliehof</b>
eigenaren	<b>Luc Callemeyn (60), Krista Stroo (59), op de foto: Sofie Callemeyn (28) en Matthias Deloddere (29)</b>
aantal dieren	<b>120 melkkoeien en 75 stuks jongvee</b>
grondgebruik	<b>40 ha</b>
productie	<b>9.500 liter met 4,5% vet en 3,6% eiwit</b>







**W**ie hoevezuivel en Jabbeke zegt, zegt Baliehof. Sinds de Houtlandse Asche-kaas de tweede plek kreeg bij de World Cheese Awards, doet de bedrijfsnaam vaker een belletje rinkelen. Krista Stroo (59) en Luc Callemeyn (60) trekken er samen met hun dochter Sofie (28) en haar echtgenoot Matthias Delodde (29) aan dezelfde kar. Dat het niet om een klein hoevebedrijf gaat, staat vast. Wekelijks wordt er 16.000 liter melk tot kaas en verse zuivelproducten verwerkt. Dit gaat over wekelijks ongeveer 1000 kilo kaas, 5000 potjes verse zuivelproducten en desserts en 2000 flessen melk en karnemelk. ‘Dat is twee derde van de melk afkomstig van onze 120-koppige veestapel’, zegt Sofie. ‘Een derde van de melk gaat naar Milcobel.’

### Al dertig jaar zuivelverwerkers

De familie ziet de boerderij en de zuivelverwerking in theorie dan ook als twee verschillende bedrijven. In 2021 namen Sofie en Matthias de melkveetak over. Op termijn doen ze dat ook met de zuivelverwerking. ‘We werken samen in een maatschap’, begint Matthias, die zelf geen boerenzoon is en voor schrijnwerker (timmerman, red.) leerde, maar wel ‘boerenroots’ heeft. ‘Vier jaar voor de

bedrijfsovername draaide ik als zelfstandige hulp mee in het bedrijf’, vertelt hij. ‘Zo leerde Luc mij de kneepjes van het vak.’

Met z’n vieren is het werk goed verdeeld. ‘De mannen doen de koeien en de vrouwen de zuivel’, grijnst Sofie. ‘Maar natuurlijk springt iedereen bij waar nodig.’ Drie volle dagen in de week bedient ze circa zeventig klanten per dag in hun ruime hoevewinkel. Het was Krista die dertig jaar geleden spontaan verse zuivelproducten begon te maken. Kort daarna kwam de kaas. En dat is volgens Sofie heel anders dan verse zuivel. ‘Kaasmaken vraagt veel geld, tijd en expertise. Allereerst is er de benodigde infrastructuur. Daarnaast ontvang je, afhankelijk van de rijpingsduur, het melkgeld pas over twee maand of twee jaar. Dat betekent ook dat je pas over die periode weet of een nieuw kaasrecept al dan niet gelukt is.’ Voor de kaasrecepten volgde Krista een cursus kaasmeester en deed ze inspiratie op bij Nederlandse collega’s. Baliehof maakt vooral kazen van het type Gouda, maar sinds kort maken ze ook enkele schimmelkazen en roodbacteriekazen, beter bekend als abdijkazen.

### Moderne marktwagen

Volgens Sofie is het maken van de producten in de korte keten het makkelijkste deel. De afzet, de logistiek en de opslag van de verpakkingen zijn de grootste uitdaging, weet ze. Zo wordt ongeveer de helft van hun producten verkocht via enkele vaste partners. Het is voor hen belangrijk dat die in lijn staan met hun ambachtelijke visie. Ook op de wekelijkse markten in Brugge, Oostkamp en Aalter verkoopt Krista hun producten in een moderne marktwagen. ‘Soms krijgen we de vraag of we bio zijn of weidemelk produceren’, zegt Sofie, die gangbaar boert, maar wel de koeien weidt. ‘Toch merk ik dat het belangrijk blijft om ons verhaal te vertellen om enige nuance te bieden aan onze klanten. Het zuivelbedrijf groeide altijd vanuit de vraag naar onze producten.’

Intussen kan Sofie zich niet voorstellen dat het verhaal stopt bij het afleveren van de melk. ‘Er zijn zoveel factoren die het kaasproces bijvoorbeeld beïnvloeden.

Denk maar aan het rantsoen van de koeien, de flora in de melk of het zoutgehalte in het pekelbad. Dat maakt de kaaswereld zo boeiend.’ De voeling met het product en de klanten vindt ze erg waardevol. ‘Omdat we een groot deel van de melk zelf verwerken, zijn stieren met een hoog vet- en eiwitgehalte belangrijk voor ons’, vertelt Matthias. Zo wordt Delta Powerlift veel ingezet op het bedrijf. ‘Maar ook gezondheid en langleeftbaarheid vind ik belangrijk.’

De koeien krijgen een rantsoen van 25 kg mais, 5 kg perspulp, 15 kg graskuil, 3 kg eiwitkern en de nodige mineralen. De eiwitkern bevat onder andere lijnzaad-schilfers, die zorgen voor zachtere kaas en boter. Met 40 hectare areaal voor ruwvoer koopt Matthias nog een deel mais aan. De mestafzet gaat via externen.

### Dierwelzijn voorop in nieuwe serrestal

Als het beweidingseizoen begint, start ook de productie van hun gewilde, zachte, smeùige graskaas. Met het oog op een beter dierwelzijn bouwde de familie dit jaar aan de bestaande stal een nieuw stuk serrestal met twee robots. Met de komst van de nieuwe melkrobots is het afwachten of de koeien nog steeds naar buiten willen.





Drie volle dagen in de week bedient Sofie circa zeventig klanten per dag

‘Als het weer en de grasgroei goed zijn, moeten de koeien de keus hebben of ze al dan niet naar buiten willen gaan’, zegt Matthias en stapt de nieuwe serrestal binnen. Met het vele licht door de folie lijkt het of hij gewoon buiten staat. ‘Veel licht en lucht is alleen maar voordelig voor de koegezondheid’, zegt hij en wijst naar boven. ‘De folie weerkaatst het zonlicht. Zo wordt het hier op een warme dag niet te heet. Daarenboven kunnen ook de kappen op het dak open.’ Of zo’n stal duurder is dan een traditionele? ‘Nee, bij aankoop is het zelfs goedkoper’, geeft Matthias aan. ‘Maar de folie wordt ongeveer om de tien jaar vervangen. Daardoor zijn de kosten op de lange termijn gelijk aan die van een traditionele stal.’

De twee M<sup>2</sup>erlin-robots van Packo draaien nu pas een maand. ‘De nieuwe stal was aanpassen voor zowel de boer als de koe’, zegt Matthias, die gewend was om met Luc twee keer daags drie uur te melken in een 2x6 visgraat. ‘Maar met 2,8 melkingen per koe per dag draait het vlot.’ In vergelijking met de melkput is de melkproductie met jaarlijks 9500 liter, 4,5 procent vet en 3,6 procent eiwit gelijkgebleven. Matthias hoopt dat de melkproductie door de robots op termijn nog stijgt.

De Lely-collector zuigt de mest op die achterblijft op de emissiearme vloer

### Groei niet voornaamste ambitie

Het voornaamste is volgens de familie dat de dieren nu comfort hebben. Ook de nieuwe diepstrooiselboxen ge-



De kaas won een tweede prijs bij de World Cheese Awards

vuld met stro, kalk en water dragen daaraan bij. ‘Op termijn denken we eraan om deze mengeling te vervangen door gedroogde mest’, vertelt Matthias. ‘Door circulair te werken bespaar je wat op de aankoop van stro.’ De emissiearme, volle Cobefa-vloer met gaatjes maakt het idee voor deze boxvulling alvast realistisch. Met deze vloer loopt de urine af, blijft de mest liggen en wordt deze via een Lely-collector opgezogen.

Die mest gaat naar een andere put. Met 25 procent reductie is deze vloer een sterke kandidaat voor de lijst van de erkende stikstofreducerende technieken. Vanuit rechtszekerheid was de keuze voor deze vloer logisch. Door de politieke onzekerheden ziet Matthias niet direct gebeuren dat de veestapel verder wordt uitgebreid. Maar groeien in vee is ook niet direct hun voornaamste ambitie. ‘Er is hier veel werk’, zegt Matthias. ‘Als Luc en Krista later minder gaan doen in het bedrijf, moeten we het ook rondkrijgen.’ Sofie vult aan: ‘Een derde van onze melk gaat naar Milcobel. In theorie hebben we dus nog wat groei ruimte voor de zuivelverwerking.’ Maar dat zijn uitdagingen voor later.

‘In dertig jaar tijd hebben mijn ouders veel opgebouwd’, zegt Sofie. ‘Het geeft ons energie om hun nalatenschap verder te zetten.’ Matthias knikt. Vooral de serrestal ziet hij daarin als een gouden investering. ‘Nu kunnen we er tegenaan.’ |



### Extra foto's online

Meer beelden van Baliehof in Jabbeke staan op de website van Veeteelt.

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