

Terroir

Sytze Keuning



Om acht uur 's ochtends parkeerde ik mijn auto langs de weg voor het restaurant 'Het wapen van Drenthe' aan de Heerestraat in het Noord-Drentse dorp Roden, voor een werkafspraak. Achter mij parkeerde een tankauto met bier. De chauffeur stapte uit, een spontane en gezellige Brabander bleek al snel. Ik raakte even met hem aan de praat. Hij was drie uur eerder vertrokken uit Den Bosch met zeventuizend liter Heineken bier in de tank. In de kelder van het hotel-restaurant moest hij twee bier-tanks van elk duizend liter bijvullen. Ik vertelde hem dat het toeval wilde dat ik diezelfde ochtend nog naar den Bosch zou rijden, om met een paar ambtenaren op het provinciehuis over bodem te praten.

Bodem en bier, twee verschillende werelden om in te werken en toch ook weer verwant. En niet alleen omdat we beide heen en weer reden over dezelfde weg tussen Roden en Den Bosch. Een goed pilsje begint met het telen van gerst op goede grond. De hele keten van de bewerking van de akker, tot het oogsten van de gerst en het brouwen van een lekker biertje heeft brouwer Heineken in het vizier, want ze willen de groenste en duurzaamste brouwer ter wereld zijn en dat begint met een gezonde bodem en een duurzame teelt. In de akkerbouw is het al langer gewoon om de hele keten van bodem tot en met product in beschouwing te nemen. AVEBE, de verwerker van fabrieksaardappelen in o.a. het Groningse Foxhol, houdt zich al veel langer bezig met niet alleen de verwerking van de aardappelen, maar ook met de teelt van aardappelen

door de boer, omdat die de kwaliteit van hun eindproducten bepaalt.

In de melkveehouderij was een dergelijke bemoeienis tot voor kort nog heel ongebruikelijk. Daar stond heel lang een schutting tussen de boer en de melkfabriek. De boer melkt zijn koeien en aan de andere kant van de schutting verwerkt de melkfabriek de door de boer geproduceerde melk tot kaas, boter, yoghurt en andere zuivel. Het enige waar de zuivelfabriek heel goed naar kijkt is de hygiëne van de aangevoerde melk en het vet en eiwitgehalte in de melk. Wat de boer met zijn land of zijn koeien doet, daar bemoeit de fabriek zich niet mee. Maar dat is aan het veranderen. Het imago van de zuivelsector staat op het spel, dus adviseert zuivelreus FrieslandCampina, met bijna twintigduizend aangesloten boeren de grootste melkverwerker van Nederland, de boeren om de koeien meer buiten te weiden en dat is nog maar het begin. Ze denken ook actief mee over de mestproblematiek, het fosfaatoverschot op de boerderij en de nutriëntenkringloop.

In de moderne melkveehouderij ontstaat een tendens die in de akkerbouw al veel langer gangbaar was: van bodem tot product is één productieketen. En die begint bij een goede bodem. Net als bij wijn bepalen de bodem en de lokale omstandigheden mede de smaak van rauwe melk, het terroir zoals dat in de wijnkunde heet. Er zijn al melkproeverijen (grappig genoeg in hartje Amsterdam), waarbij onder leiding van een echte melksommelier kan worden geproefd hoe de smaak van rauwe melk per bedrijf verschilt. Ik ben zelf niet zo'n melkdrinker, maar ik zie het al helemaal voor me: 'over welke melk van de kaart raadt u mij vandaag aan bij de lunch? 'De Beemster kan ik u zeer aanbevelen, hij hangt lekker in het glas en bij vlagen proef je de kruidige akker-randen, dat past uitstekend bij de gerookte zalm'. 'Oh doet u die maar, dank u wel'.

Een goed glas melk of een lekker glas bier, voor beide begint het op een goede en gezonde bodem.

keuning@bioclear.nl

