

De Groote Voort wint de Ekoland Innovatieprijs 2011

Koe spiegelt gezondheid



In 2004 stopten Jan Dirk en Irene van de Voort helemaal met het gebruik van antibiotica voor hun Jersey melkkoeien. Dit lukte de zelfkazers alleen door heel goed waar te nemen hoe de dieren en alle onderdelen van het bedrijf in balans blijven. Hun totaalpak, met versgemalen en pensgericht voeren, levert een uniek en puur product op: de Remeker kaas. En ze wonnen er de Ekoland Innovatieprijs 2011 mee.

TEKST MARIA VAN BOXTEL | FOTO'S DICK BOSCHLOO

Melkveehouders Jan Dirk en Irene van de Voort maken boerenkaas van Jerseymelk onder de naam Remeker. Die naam is niet voor niets gekozen: "Onze koeien grazen op de Remeker. Deze veldnaam stamt uit de middeleeuwen en is ontleend aan akkers, 'reem', die omzoomd zijn door eikenhoutwallen, 'eker'. "Dat hoort bij onze omgeving," weet Jan Dirk, die op de boerderij in Lunteren opgroeide. De meeste percelen van de Groote Voort in de Gelderse Vallei worden nog afgescheiden door zo'n originele houtwal. Voor de koeien, die in dit landschap grazen, gebruikte Jan Dirk jaarlijks voor een kwart van de dieren antibiotica. Dat werd niet minder. "Wat we ook probeerden om de middelen stapsgewijs naar beneden te brengen, het werkte niet." Dus besloten de veehouders het roer om te gooien en goed te gaan kijken. Irene: "Nu werken we honderd procent antibioticavrij. Dat vereist het afpellen van alle toevoegingen en inputs op de boerderij, om beter te kunnen waarnemen hoe de dieren, het land en de melk gezond blijven." Mest, voer, huisvesting, diergezondheid, fokkerij: alles op het bedrijf is aangepakt. De koeien en de kaas ziet Jan Dirk als de spiegel van het bedrijf. Aan het gedrag en aan de mest van de koeien ziet hij of ze in balans zijn. "Onafhankelijk veevoedadviseur Dirk Zaaijer heeft ons geleerd echt naar koeien te kijken en ze op pensniveau te voeren. Mest moet volkomen verteerd en zalfchtig zijn en niet ruiken." Toch was het stoppen met antibiotica niet makkelijk. "Dat lukt alleen door het bedrijf als geheel in balans te krijgen. Vertrouwen in de oplossing is essentieel."

Sturen in rantsoen

Zalvige mest, dat gaat niet vanzelf. "Wij krijgen zulke mest door snijmaïs en krachtvoer uit het rantsoen te laten en vers gemalen graan te voeren, stelt Jan Dirk resoluut. "We voeren vijf producten, geplet in onze eigen graanmolen: tarwe, rogge, lupine, maïskorrels en lijnzaad. Door het pletten breekt de korrel open, het iets vochtige binnenste met alle enzymen wordt bereikbaar voor vertering." Irene vult aan: "We kunnen per dag bijsturen. Zo kunnen we het graanrantsoen aanpassen aan het suikergehalte in het gras. Als de mest te dun is, voeren we extra koolhydraten: maïskorrels, gerst of rogge. Als de mest te dik is, gebruiken we minder gerst en malen fijner. Het lijnzaad voeren we voor de gezondheid. Onze koeien reageren veel beter op dit versgemalen rantsoen." Het geplette graan wordt samen met het kuilgras gemengd in de voermengwagen en dan uitgereden voor het voerhek. Het verse, enzymrijke voer met goed beschikbare mineralen en vitaminen wordt aangevuld met een kruidenpreparaat uit Duitsland om ook wormmiddelen uit te bannen en kalverdiarree te voorkomen. Sinds ze op de Groote Voort voeren op pensniveau, hebben ze geen last meer van kalverdiarree en van Coli in de melk. De wakkerheid van de koeien nam ook toe door de snijmaïs in het rantsoen te vervangen door GPS-triticale, is de

ervaring van Jan Dirk en Irene. "We hakselen van triticale de hele plant, en kuilen het in. De koeien vinden het fantastisch. Normaal in het najaar houden ze het wel een beetje voor gezien buiten. Ze lopen niet meer helemaal naar achteren in het weiland, om te grazen. Nu niet meer: de koeien zitten boordevol energie en grazen in de herfst dag en nacht tot in de verste uithoeken van het weiland. Dat scheelt ons veel maaikosten."

Hoorns op de koe

In 2006 liet de Groote Voort een nieuwe, stal bouwen. De vier-rijen ligboxenstal werd aan de ene kant uitgebreid met een ruime potstal met een halfronde vorm. Dat biedt goede vluchtwegen aan de nog onthoornde dieren in de kudde. "Want de oudere dieren die al onthoornde waren, zijn wel duidelijk het laagste in rang. De gehoornde koeien staan als eerste in de rij voor de melkstal, daarna zijn de onthoornde koeien aan de beurt." Ondanks dat de kudde in deze overgangsfase zowel gehoornde als onthoornde dieren bevat, zijn er geen verwondingen te zien. Ook de boter en daarmee de boterolie is lekkerder sinds de hoorns op de koeien blijven. "Het wordt minder snel ranzig, en dus kunnen we het nu goed voor de kaaskorst gebruiken." De kalfjes blijven tot drie weken bij de koe, in koppels van drie tot vier kalfjes bij een pleegmoeder. Fokkerij gaat inmiddels voor de helft met een eigen stier. Voor de stierkalveren is nog geen goede oplossing. Jersey kalveren zijn klein en licht en niet veel waard: enkele stierkalfjes gingen naar een restaurant in de buurt of het vlees werd verkocht in de eigen boerderijwinkel. "Dit loopt onvoldoende," baalt Irene. "We denken wel aan het gebruik van de maagjes van de stiertjes als stremsel voor de kaasmakerij. Net als bij de Zwitserse bergkazen. De Nederlandse controleurs voor kaasmakerij moeten er echter nog aan wennen, en ook wij moeten het nog een keer proberen." De nieuwe potstal biedt wel vaste mest met stro, aanvullend op de drijfmest. Het stoppen met antiwormmiddelen en het gebruik van de vaste mest zien Jan Dirk en Irene terug in een gezonde bodem met een stijgend organisch stofgehalte. "Wageningen UR telde bij ons het bodemleven. We hadden in het voorjaar wel 550 wormen per vierkante meter, tot twintig centimeter diep. Daarmee



Graanpletter voor pletten voer uit vijf componenten

zitten in onze grond de meeste wormen van de boeren die meedoen aan het onderzoek. Dan blijkt dat het werkt. De boerderij wordt steeds stabiel en we hoeven niet meer in te grijpen.”

Intuïtie inzetten

De mooie roodbruine Jersey koe geeft geschikte melk voor zelfkazers. Het hoge caroteengehalte geeft een opvallende gele kleur aan de kaas. Bovendien is het kalkgehalte in Jersey-melk hoger, waardoor zich zoutkristallen als een complex van eiwitten en calcium vormen in de oudere kaas. “Plus: het caseïnegehalte is hoger, en dat is het eiwit dat je nodig hebt voor het maken van kaas. Het juiste caseïne, ‘kappacaseïne bèta’ komt veel voor in Jersey-melk. Hierdoor stremt de melk goed, met alleen toevoeging van stremsel en zuursel. Zo kunnen we een goede kaas maken met pure ingrediënten.” Ook klanten helpen soms bij de zoektocht naar onbewerkte grondstoffen. “Een klant kwam in de winkel met een opengebroken zak zout uit Frankrijk, uit Guerande. We

gebruiken zout in het pekeldbad voor de kaas, we voeren drie kilo per dag aan de koeien en we strooien zout over de bodem. Al met al gebruiken we vier ton per jaar.” Het zout van de klant bleek ambachtelijk gewonnen en onbewerkt. “Het past goed, en voegt ook sporenelementen en enzymen toe. Guerande zout heeft een andere samenstelling dan ‘gewoon’ of bewerkt zout, het bestaat voor tien procent uit

overige mineralen, zoals bijvoorbeeld selenium en kalium. De koeien likken het graag. Onze veearts weet doodgeboren kalveren bij de vaarzen aan seleniumgebrek, daar hebben we nu geen last meer van.”

Irene, tuindersdochter die op de veeboerderij veel vernieuwingen aanjaagt, ziet dat haar man een neus heeft voor uitvindingen en innovatieve rareiteiten. De kunst is dan op het goede moment goed waar te nemen en de juiste beslissing te nemen. Vaak op intuïtie. Irene: “Je kunt gewoon niet goed boeren zonder goed waarnemen en intuïtie. Het moment waarop je besluit dat het goed is om het gras te maaien is een spel van allerlei factoren, waarin jij iets kiest. Met welke stier dek je die koe? Is de melk zo goed gestremd? Een boer zonder intuïtie kan niet. Onderzoekers noemen het soms ervaringskennis. Wij noemen het gewoon doen.”

In de kaasmakerij



Gestolde pakjes boterolie om de korst mee in te smeren



Centrifuge voor het winnen van boterolie



‘Onderzoekers noemen het soms ervaringskennis, wij noemen het gewoon doen’

Smaakvolle kaas

Kaasmaken doet Jan Dirk al zo’n 25 jaar. Alleen rauwe melk van eigen boerderij wordt gebruikt om de boerenkaas te maken. De Remeker is met minimaal zes maanden rijping een oude oplegkaas, de Olde Remeker is met minimaal achttien maanden rijping helemaal een specialiteit en te herkennen aan de roodbruine korst. Olde Remeker is regelmatig te vinden op het kaasplankje van de betere restaurants in Nederland. “Dat is leuk voor het verhaal, maar de meeste afzet realiseren we direct vanaf de boerderij naar natuurvoedingswinkels, boerenmarkten en kaasspecialzaken. Dat loopt na al die jaren uitstekend. We hebben kaas te weinig.” Ook hier blijken Jan Dirk en Irene innovatief. “Onze kaasmaaksters Maria van Maanen en Annet Hardeman kwamen met het idee boterolie te gebruiken om de kazen te beschermen.” Dit vervangt het laagje plastic, dat nu om alle kazen zit. Door de korst in te smeren met boterolie blijven de kazen ook prima houdbaar. “We experimenteren er al een tijdje mee, en zijn erg enthousiast,” zegt Irene. “Bij het kaasmaken komt een klein laagje boter bovendien, dat we altijd op onze boterhammen smeren. We moeten dan met ons hele gezin en de medewerkers flink dooreten. Als we het niet opkregen, maakte ik er al boterolie van.” Kaasmaakster Maria probeerde eerst een enkele kaas, ingesmeerd met een washandje. In-

middels is de aanpak opgeschaald. Acht van de dertig kazen per kaastobbe krijgen de behandeling met boterolie, met een spuitapparaat om de olie verwarmd op de kazen te krijgen. Ook voor de winning van voldoende boterolie van de goede kwaliteit investeerden de veehouders in nieuwe machines zoals een centrifuge en een karn. “We winnen nu extra boterolie uit de kaaswei. We centrifugereren de wei en de room die we dan overhouden, karnen we tot boter en boterolie. Heel veel werk, we zijn bijna weer klaar voor de uitvinding van het plastic!” Toch blijft de boterolie als korst. Jan Dirk is vooral tevreden met de smaak: “De boterolie blijkt invloed te hebben op de rijping van de kaas. De smaak wordt nog iets zachter en smeùiger. Het vochtgehalte blijft ook ietsje hoger. Bovendien kun je de korst nu gewoon eten.” De kostprijsverhoging van ongeveer drie euro per kilo kaas door de boterolie, is verkoopbaar onder de klanten van Remeker, ook omdat de uitstraling van de kaas is aangepast. “De echtheid van de kaas moest beter uit de verf komen. Nu hebben we een Zwitsers kaasvat met ‘Remeker’ en een natuurlijk uitzijnde kaaskorst. Alles van het bedrijf en het seizoen is nu terug te vinden in de kaas, het is helemaal puur.” En met dit unieke, antibioticavrije product wint de Grootte Voort de Ekoland Innovatieprijs 2011. ■



Olde Remeker heeft een herkenbaar rode korst

Bedrijfsgegevens

Bedrijfsgegevens De Grootte Voort:	
Jan Dirk en Irene van de Voort, 8 medewerkers (4 VAK)	
Grondsoort:	zandgrond
Areaal:	33 hectare huiskavel met grasland plus 14 hectare pacht op afstand
Veestapel:	ruim 90 Jersey melkkoeien plus jongvee en eigen stieren
Melkproductie:	4.800 kg melk per koe met 6,1% vet en 4,3% eiwit
Kaasmakerij:	alle eigen melk wordt als rauwe melk verwerkt tot boerenkaas, de Remeker en Olde Remeker kaas & delicatessenwinkels, boerenmarkten, natuurvoedingswinkels en verkoop aan huis.
Afzet:	
www.remeker.nl	