

Fleckvieh-melk van de tap

Etten-Leur, 20 september 2018 - Pioniers Jack en Annelies Verhulst laten zien dat er nieuw perspectief is voor de melkveehouderij. Het heeft hen jaren gekost om hun visie te verwezenlijken, maar nu staat het bedrijf als een huis. Volledig biologisch gecertificeerd, omgeschakeld naar een nieuwe melksoort en met ambities volledig circulair en onafhankelijk van de bank te zijn. Zij winnen de Agrofoodpluim in september.

De melkveehouderij in Etten-Leur is sinds eind 2017 de eerste biologische in de gemeente. Hun Fleckvieh-koeien geven zowel melk als vlees en bieden bovendien een bijzondere melksoort (A2A2-melk') die door een andere eiwitstructuur geschikt is voor mensen met een koemelkintolerantie. Samen met vijf collega A2A2-producenten en enkele tientallen geïnteresseerde ondernemers uit het hele land probeert Verhulst bekendheid én een markt te creëren voor deze melk. Het wachten is nog op bewijs uit wetenschappelijk onderzoek, voordat de melk echt de markt op kan. Maar deze melk stroomt bij de familie Verhulst al uit de melktap op het bedrijf. Die kwam er met een crowdfundingactie. Ondernemer Jack Verhulst "De melk is ook nog eens heel gezond: deze bevat veel omega-3 vetzuren, doordat de koeien gras eten en geen mais krijgen."

De kringloop van een melkveebedrijf

Belangrijk uitgangspunt voor het bedrijf is het sluiten van de kringloop en het behoud van de biodiversiteit. De bodem krijgt alleen dierlijke mest, de koe eet alleen gras(klaver) en wordt met de melkmachine gemolken. De Fleckvieh-koe is van nature sterk en heeft weinig medische zorg nodig. In de toekomst zou de familie Verhulst graag een potstal neerzetten: extra prettig voor de koe, en daarmee verzamel je stromest. Daar is veel behoefte aan op het eigen land, en dat van collega-akkerbouwers. Dat is de volgende stap richting een gesloten kringloop, zegt Jack: "De keten is zo sterk als de zwakste schakel. Als je goed voor bodem en natuur zorgt, genieten de koeien daar ook van en dat zorgt voor betere melk en beter vlees. En een fijne omgeving is ook weer goed voor onze burens."

Lokaal is de beste schaal

Bij vestiging van het bedrijf op de huidige locatie maakte de familie Verhulst een plan om natuurbeheer onderdeel te maken van het bedrijf. Uiteindelijk legden zij 1,5 hectare natuur aan. Verhulst verbouwt 1 hectare veldbouw, die door de plaatselijke molen wordt verwerkt tot o.a. meel, bloem en pannenkoekenmix. De plaatselijke bakker bakt hiermee één keer per week brood. Annelies Verhulst is dit voorjaar gestart op het bedrijf eigen yoghurt en kwark te draaien, vertelt Jack: "Als dat lukt, gaan we dat mogelijk op het bedrijf en in de streek verkopen. Een stip aan de horizon is het leveren van A2A2-zuivel aan ziekenhuizen."

Zevendegeneratie melkveehouder Verhulst en zijn vrouw wisten al snel dat intensiveren voor hen geen optie was, maar biologisch wel. De ondernemers zetten zich bij uitstek in om te laten zien dat het ook anders kan, bijvoorbeeld door in te zetten op particuliere financiering. Jack: "De sector heeft het moeilijk, maar we willen laten zien dat er andere wegen zijn dan die al zijn platgereden. Wij zijn niet de enigen die dit doen, maar we willen laten zien dat deze manier van werken economisch uit kan en perspectief biedt voor de sector. Het kost zeker twee jaar en ook zeker een financiële som om biologisch te worden, maar zo bieden we een ander type product voor onze thuismarkt. Wij gaan na jaren eindelijk een goed belegde boterham verdienen." Hij pleit dan ook voor hulp aan boeren in die kostbare overgangsfase.

Inspiratie voor de hele sector

Deze maand reikt gedeputeerde Anne-Marie Spierings de Agrofoodpluim uit aan de familie Verhulst. "Deze ondernemers pionieren op het gebied van kringlooplandbouw en nemen een actieve ambassadeursrol op zich. Ze hebben hard gewerkt voor waar ze nu zijn, en laten consument en

collega zien dat natuurinclusief, diervriendelijk en in een korte keten werken een goede boterham oplevert. Ook leveren ze een nieuw, gezond product waar veel mensen met een intolerantie bij gebaat zijn. Het sluiten van kringlopen en nieuwe financieringsvormen zijn relevant voor de hele sector. Die voorbeeldfunctie verdient absoluut een Pluim, en wij zijn dan ook erg trots op ondernemers die zo hun nek durven uitsteken voor de werkwijze waar ze in geloven.”

Bijlagen



Hyperlink [Agrofoodpluim voor melkveehouder Verhulst](#)



5.5 MB jpg [Jack en Annelies Verhulst en Anne-Marie Spierings tussen de Fleckvieh-koeien](#)
