Brigit Bakels past sinds een jaar Pure Graze toe in Oudendijk (N.-H.)

‘Natuurlijk systeem met goed verhaal’

Brigit Bakels uit Oudendijk stapte vorig jaar over op het Pure Graze-systeem, om optimaal melk te halen uit gras. Dit jaar is het afkalfpatroon volledig aangepast aan de seizoensgroei. „Ik ben al ruim tien jaar boer, maar het is net alsof ik alles weer voor het eerst doe.”

Onderdeel van Pure Graze is stripgrazen. Brigit Bakels verzet samen met vaste bedrijfshulp Marianne Bax de draad.

Tekst: José Hartemink
Beeld: Ellen Meinen

Brigit Bakels (35) heeft de drukste tijd net achter de rug. De helft van haar 57 koeien kalfde in april, soms vier per dag. In juli kalven de laatsten. Voor Bakels, stagiaire Sylvester en vaste bedrijfshulp Marianne zijn plots niet de stal maar de weide, waar de koeien afkalven en dag en nacht lopen, en de werktuigenloods de belangrijkste plekken van het erf.

„De machines staan buiten geparkeerd, zodat de kalfjes erin kunnen. De focus die ik eerder had op afstamming, exterieur en hoge productie is verschoven naar een praktischer en natuurlijker manier van werken. Dus de eerste 16 vaarsjes blijven.”

Het principe van natuurlijk werken is ook de reden dat alles nu kalft en in de winter droog staat. „Je probeert het maximale te halen uit wat de natuur je gratis geeft. Binnen voer ik alleen wat hooi, 2 kg gewelde pulp en zo’n 3 kg krachtvoer bij. Geeft de natuur weinig, dan moet je zorgen dat de koeien weinig nodig hebben, dus droog staan. Ze worden geïnsemineerd in juli, wanneer ze van nature het beste tochtig zijn.”

Niet stilstaan

Twee jaar geleden molk Bakels nog 65 koeien met een gemiddelde productie van 8.900 kg. Op zoek naar een andere manier van werken, was ze niet. „De stal zat vol en ik dacht over nieuwbouw. Tot mijn man, die fulltime buiten de deur werkt, vroeg: ‘Waar wil je de tijd vandaan halen?’ Naast de koeien zorg ik voor onze twee kinderen en ik heb een neventak: twee mensen met een verstandelijke beperking zijn vijf dagen per week hier.”

Toen iemand haar op Pure Graze wees, was ze direct geïnteresseerd. „Dit is een mooie vorm van natuurlijk werken. Je hebt minder kunstmest en krachtvoer nodig, haalt het voer dichtbij huis en verbruikt minder energie, ook van jezelf. Alle koeien zitten in dezelfde lactatieperiode en ze halen hun voer zelf, dus je kunt heel efficiënt werken.”

Dat Pure Graze goed bij haar zorgtak past, gaf de doorslag. „Er veel minder machinaal werk nodig, dus kunnen zij goed helpen. De rantsoendraad moet bijvoorbeeld vijf keer per dag worden verzet en de pulp kan met de kruiwagen worden verstrekt.”

In maart 2009 werd de eerste stap gezet, dit jaar is het Pure Grazing volledig doorgevoerd, vertelt Bakels. „De koeien die niet dit voorjaar zouden afkalven, heb ik verkocht. Ik kocht een aantal MRIJ-vaarzen en Blaarkop-kalfjes terug. Met dat laatste ras ga ik verder inkruisen.”

Hoe het systeem dit jaar zal werken, is niet te voorspellen. Ado Bloemendal, bedenker van Pure Graze, komt elke paar weken langs om Bakels van advies te voorzien. „Vaak is het nog zoeken. De bedoeling is dat alle koeien in de wei afkalven, maar er zijn al twee kalfjes in de sloot verdronken. Daar moet nog een oplossing voor komen. Ook zijn de koeien redelijk dun op de mest, hoewel ze binnen wel wat hooi kunnen krijgen. Ik wijt dat vooral aan het koude, natte voorjaar. Het gras is niet optimaal.”

Kniehoog weiden

„Kijk, een groot deel van de koppel staat op. Tijd om de draad te verzetten”, wijst Brigit door het kantineraam naar de koppel zo’n 800 meter verderop. De dieren lopen in kniehoog gras. „We scharen ze in bij 3.000 kg drogestof, als ze er uit gaan, staat er nog zo’n 2.400. De meeste boeren zouden zelfs bij inkuilen nog zeggen: ‘Dat komt nooit goed!’. Maar bij ons vreten ze alleen het blad eraf, daarna krijgen ze alweer een nieuw stuk.”

Bij het verzetten van de draad is het gedrag van de koeien leidend. „Zo zorg je dat de mest precies op de plek komt die het nodig heeft. Ze vreten, liggen, staan op en mesten waar ze de boel net ‘kaal’ hebben gevreten.” Iedere dag werken de dieren ongeveer één hectare af. Bakels’ kostprijs is met het systeem gezakt van 38 cent per liter in 2008 naar 31 cent in 2009, inclusief rente, aflossing en vreemde arbeid. „Omdat het systeem vorig jaar nog niet volledig in werking was, verwacht ik dat de kostprijs dit jaar nog een stuk lager is.”

Naast besparing op kunstmest en krachtvoer, bespaart Bakels sinds de overstap flink op mechanisatie en loonwerkkosten. „Ik hoef nog maar weinig in te kuilen. Alleen in de winter is kuilgras nodig en dan zijn ze laagproductief of droog.”

Ook de gezondheidskosten zijn lager. „In het oude systeem had ik geregeld melkziekte en kreupelheid. Dat is grotendeels over. Op stal waren ze immers hoogdragend dus stoeiden ze niet. Nu worden ze tochtig, maar zijn ze buiten. Dat scheelt enorm voor de klauwen.”

Tegenover alle besparingen staat een flinke productiedaling van 8.900 naar 6.900 liter. „Vorige zomer gaven ze een tijd gemiddeld 19 liter. Het enige wat me toen op de been hield was dat de koeien heel tevreden waren en goed drachtig werden. Maar het is echt een stap waar je doorheen moet. In plaats van liters hebben we tegenwoordig een uitdaging in de gehaltes.”

Toch vormt de lage productie wel een financieel probleem, geeft Bakels eerlijk toe. „Ik zal meer koeien moeten houden, wat niet de bedoeling was, of meer geld uit een liter melk gaan halen. Ik ben aan het kijken naar een manier om de melk beter te vermarkten. Ik vertrouw erop dat ik daar wel uit kom, want achter het systeem sta ik nog steeds. Het past bij mijn zorgtak, mijn drukke leven en bij de toekomst.”

Redacteur José Hartemink op de koffie bij Brigit Bakels en dochtertje Mees.

BEDRIJFSGEGEVENS

Brigit Bakels (35) melkt samen met bedrijfsverzorger Marianne Bax (24) 57 koeien volgens het Pure Graze systeem. Op 22 mei houdt ze een open dag van 10:00 tot 16:00 uur, Dorpsweg 66, Oudendijk (N.-H.)
Productie: 6.900 liter, 4,08 procent vet, 3,61 procent eiwit.
Areaal: 32,5 hectare wei, 11 hectare natuurbeheer en 2,5 hectare maïs voor verkoop en 5 hectare verhuur
Datum: Dinsdag 18 mei, 11:30 tot 13:00 uur
Koffie: Senseo met een scheutje melk