

Koeien met Saladebuffet

27-11-13



Eric Molenaar
e.molenaar@ndcmedia.nl

Oudendijk * In 2008 stond Bright Bakels voor de keus om haar veehouderij aan Dorpsweg 66 in Oudendijk uit te breiden. Daar was een nieuwe stal voor nodig. Haar man Mike – orthopedisch instrumentmaker – vroeg waar ze de tijd vandaan wilde halen. Want ze was al de hele dag aan het werk met 65 koeien en had de zorg over twee kinderen. Bright was het er mee eens: opnieuw investeren, nog krapper in de tijd zitten, dat moet anders kunnen.

Dat 'anders' kwam in de vorm van het bedrijfsysteem 'Natuurlijk werken', volgens de regels van Pure Graze. Een 'heftige' omschakeling, maar de 38-jarige Oudendijkse verwacht het over twee jaar voor elkaar te hebben.

Glimlachen

Pure Graze is een manier van melkveehouden waarbij koeien een groot deel van het jaar in de wei lopen en gras eten in een mix van klavers en kruiden, die 'saladebuffet' worden genoemd. Krachtvoer, antibiotica en kunstmest zijn niet, of veel minder, nodig. De dierenarts hoeft ook minder vaak te komen. De melkproductie daalt, maar de kosten zijn lager. „Zodanig dat je ongeacht de ophriengst altijd blijft glimlachen”, zegt Ado Bloemendaal. Hij is de oprichter en bedenker van de Pure Graze methode en sprak onlangs tijdens een open dag bij Bakels.

Burgemeester

Onder zijn gehoor veehouders die bezig zijn met een omschakeling, hierover denken, of gewoon belangstellend waren. Maar ook burger-



Bright Bakels geeft op haar weiland uitleg aan Jack Bierman. Rechts Mayra Schilder.

FOTO HDC MEDIA / ERIC MOLENAAR

maar heeft al veel minder kosten aan loonwerk en krachtvoer (nu 100 ton minder dan in 2009). De omschakeling noemt ze 'heftig'. „Ik kan niet even naar de buurman om iets te vragen, ik ben de enige in Noord-Holland zo'n beetje.”

'Mooi systeem'

Rob Admiral uit Sijbekarspel, die tussen de 60 en 70 koeien melkt, vond het interessant tijdens de open dag kennis te maken met een systeem „waar het meer draait om kringloop, milieu en bodemleven dan om het bepalen van het gehalte stikstof, fosfaat en kalium”.

Groothuizer Jack Bierman (85 koeien) sprak van een 'mooi systeem'. „Ik heb me er te kort in verdiept, maar het is een gezonde manier van produceren. Zo'n omslag lijkt me vooral interessant vanwege het verhaal voor de consument.”

Ook Mayra Schilder uit Heerhugowaard, die in Leeuwarden het mbo veehouderij volgt en Brigit Bakels regelmatig helpt, vindt dat belangrijk. „Wij zijn thuis nogal bezig met voeding. Ik drink ook bewust volle melk. Boeren zijn erg gericht op productie en melk leveren. Als je bij een lagere productie meer voedingswaarde in de melk kunt bereiken, is dat beter. Als ik later zelf een bedrijf begin, zie ik mij dit echt wel doen.”