



## Inzendingen Beste Beleggen Kaas van NL – December 2012

### Activiteitenboerderij De Wartenster

In het dorp Warten, even onder Leeuwarden, ligt boerderij De Wartenster van Jacob Nauta. Er wordt kaas gemaakt voor een regionale afzetmarkt. Voor de productie van de kazen wordt vooral eigen koemelk gebruikt of lokaal melk aangekocht. De koeien eten weidegras van eigen bedrijf. Bietenperspulp met gebroken maïs en tarwe worden aanvullend als krachtvoer aangekocht, zoveel mogelijk (ruim 75%) uit de directe omgeving. Mest wordt in zijn geheel afgezet op eigen land in een gesloten kringloop, er wordt geen mest afgevoerd. In de loop van 2013 hoopt Nauta hernieuwbare energie te kunnen winnen door zonnepanelen en zonneboilers op het bedrijf te plaatsen. Hiervoor lopen nu de voorbereidingen.

Het principe dat Nauta hanteert bij het maken van kaas is: "zo min mogelijk flauwe kul". Geen kunstgrepen met zaken die niet persé noodzakelijk zijn voor de productie van melk of kaas. Dus geen bestrijdingsmiddelen op het land, weinig medicijnen voor de dieren en bij de kaasbereiding geen onnodige toevoegingen voor kleur en smaak. Samen met diverse chefkoks controleert De Wartenster de kaaskwaliteit en bedenken ze vernieuwde recepturen. Kaas die om wat voor reden dan ook niet aan de eisen voldoet, wordt bij een lokale bakker verwerkt. Daarnaast worden in de zomer pizza's gebakken van geraspte restkaas.

Inzending: Wartenster, september 2012

### Aurora

Familiebedrijf Aurora (voorheen De Dageraad) verwerkt biologische schapen-, geiten- en koemelk tot kaas voor voornamelijk Duitse en Nederlandse afzetmarkt. In totaal wordt er per jaar ongeveer 6 miljoen liter melk verwerkt tot kaas. De kaasfabriek is gevestigd in Ven-Zelderheide in Noord-Limburg, de opslag 7km verderop in het Duitse Kranenburg. De koemelk voor de Aurora Gold pikant is afkomstig van 11 vaste melkveehouders (9 uit de Achterhoek en Ooijpolder en 2 uit Duitsland), aangevuld met melk van Eko Holland. Gerjo Koskamp van boerderij Ruimzicht is een van deze melkveehouders. Koskamp houdt zijn 50 stuks melkvee op biologisch dynamische wijze en hanteert het PureGraze systeem. Vrijwel het hele jaar lopen de koeien buiten, op oud, kruidenrijk grasland dat zeer lage bemesting krijgt. In het voorjaar grazen ze de eerste snede van het snelgroeïende wintergraan, waarna deze verder doorgroeit tot zaad en stro. Ook rode klaver staat op het menu, vanwege de goede vetzuren in melk en vlees. In de heuvelstal vertrappen de dieren hun mest met de stro, die vervolgens drie keer per week aan de zijkant worden uitgemest. De koeien, van oorsprong het dubbeldoelras MRIJ (Maas-Rijn-IJssel), ingekruisd met Fleckvieh, houden hun hoorns. Een eigen stier zorgt voor natuurlijke dekking. Kalveren blijven de eerste 3 maanden bij hun moeder en worden dan gespeend. Met 8 maanden komen ze alweer terug in de

kudde, waardoor gevechten om de rangorde uitblijven. Er wordt gewerkt met natuurlijke geneesmiddelen en zonder antibiotica. Aurora onderzoekt momenteel hoe melk van bedrijven zoals die van Koskamp tot een "antibioticavrije kaas" verwerkt en vermarkt kan worden, tegen een meerprijs die kan worden uitgekeerd aan de betreffende boeren. De Aurora Gold Pikant is een belegen Goudse 50+ kaas van volle melk. De melk wordt gepasteuriseerd, maar niet gecentrifugeerd of gestandaardiseerd. Het zeezout die voor het pekkelbad gebruikt wordt geeft de kaas een milde zoute smaak.

Inzending: Aurora Gold Pikant, 18 juni 2012

## **CONO Kaasmakers**

CONO Kaasmakers is een coöperatie van ruim 475 melkveehouders en 175 medewerkers met een kaasmakerij midden in de Beemsterpolder. Jaarlijks ontvangt CONO 300 miljoen liter melk en produceert zo'n 28 miljoen kilo kaas. Van de weidemelk uit Noord Holland wordt Beemsterkaas gemaakt. Deze wordt verkocht in Nederlandse supermarkten en (kaas)speciaalzaken, en in België, Duitsland, Noord Amerika, Canada en Japan. CONO geeft haar boeren sinds 2002 een premie voor weidegang. Daardoor heeft Beemsterkaas een weideganggarantie: de melk voor deze kaas komt van bedrijven die de koeien buiten houden in het weideseizoen. Sinds 2008 heeft Beemsterkaas, in samenwerking met Ben & Jerry's, een duurzaamheidsprogramma ontwikkeld genaamd Caring Dairy. Onder het motto 'blijde koeien, blijde aarde, blijde boeren' volgen deelnemende boeren, zo'n 90%, workshops rondom zaken als optimale huisvesting, rantsoenen, bodem- lucht en waterkwaliteit, biodiversiteit en over het optimaliseren van ondernemerschap, werkplezier en inkomen. Door middel van twee instrumenten, een koekompas en kringloopkompas, maken de ondernemers hun prestaties inzichtelijk en kunnen ze hun bevindingen en verbeterpunten onderling bespreken. Als gevolg van het programma zijn de CONO boeren steeds beter in staat om kringlopen op hun bedrijf te sluiten en verbetert het dierenwelzijn en de leeftijd van het vee.

Door ambachtelijke aspecten van het traditionele kaasmaken te bewaken, wil CONO volle smaak en smedigheid van Beemsterkaas behouden. Een belangrijk ambachtelijk aspect, dat CONO onderscheid van andere grote kaasmakers in Nederland is traditionele, open wrongelbereiding. CONO werkt intussen aan de bouw van een nieuwe kaasmakerij met tal van innovatieve technologieën als HR elektromotoren en luchtbehandeling, isolatie van gebouw en processen, keuze voor duurzame en natuurlijke materialen, optimale waterzuivering, groene stroom en inzet van warmtekrachtkoppelingen en warmte pomp in combinatie met warmte en koude accu. Dit moet het energieverbruik van de fabriek met 25% terugbrengen en het gebruik van leidingwater met ten minste 75%.

Inzending: Beemster Belegen, september 2012

## **De Groene Griffioen**

Op De Groene Griffioen, het biologische melkveehouderijbedrijf van Boy Griffioen in Weesp, grazen 50 Montbeliarde melkkoeien die melk, kaas en vlees produceren. Door lage en nauwkeurige bemesting (170kg stikstof per ha) is er sprake van een diverse, kruidenrijke veenweide met een goede structuur. De koeien kunnen daardoor lang weiden, wat diesel bespaart op oogsten en bemesten. De koeien zijn gehuisvest in een compoststal met 10 vierkante meter compostligbed met beluchting per koe. Het organisch materiaal bestaat uit houtsnippers. Door de koeien voor het afkalven niet droog te zetten wordt de piek in de lactatie afgevlakt, met minder uierontsteking. Door de huisvesting, het doormelken en de bedrijfsvoering is het antibioticagebruik gereduceerd tot 0,08 dierdagdoseringen. Ook de klauwgezondheid is enorm toegenomen; mortellaro en tussenklauwontsteking zijn niet meer aanwezig. De voeding voor de koeien komt

hoofdzakelijk van de eigen 40 hectare grasland. Daarnaast wordt er een matige krachtvoergift aangehouden van ongeveer 2,5 kg per koe per dag. De koeien krijgen FIR carbonclay door hun voer, zodat de compost en drijfmest een betere kwaliteit krijgen. Door het hoge koolstof aanbod en de wat tragere compostering in het compostbed komen ammoniak, methaan en lachgas uit de mest. Het land wordt bemest met compost en drijfmest uit de stal, aangevuld met de inhoud van de composttoiletten op de boerderij.

De Groene Griffioen stuurt op Goudse kaas met een volle smaak en gebruikt geen chloorcalcium, salpeter en zoutzuur in het proces van kaasmaken. Het zout voor het pekelen van de kaas is Siciliaans ongeraffineerd zeezout. Door melk direct te verkazen en warmte van verse melk op te vangen en hergebruiken, verbruikte het bedrijf weinig energie. Ook water tijdens het schoonmaken wordt hergebruikt. De coating voor de kaas wordt gemaakt uit wei proteïnen.

Inzending: Belegen Kaas van de Groene Griffioen, [datum](#)

## **De Groote Voort**

In het Gelderse Lunteren houdt Jan Dirk van de Voort 90 melkkoeien op boerderij De Groote Voort. De Jersey koeien lopen het grootste deel van het jaar in de kruidenrijke weide. De helft van het grasland is al 20 jaar oud. De bodem bevat veel wormen (550/m<sup>2</sup> in het voorjaar) en stijgende organische stof gehalten, bij een bemesting met stalmest en de mest uit weidegang (totaal onder de 170 kg stikstof per hectare). Mest vormt op het bedrijf een belangrijke bron van informatie. Ze moet volkomen verteerd zijn, en licht prettig ruiken. Dit bereikt Van de Voort door geen krachtvoer in de vorm van brok te voeren, maar te werken met losse granen uit de omgeving, te weten gerst, haver en lupine. Alles wordt 's morgens op de boerderij vers gemalen, zodat de enzymen uit de granen nog beschikbaar zijn. Het totale rantsoen bestaat geheel uit producten die in de pens van de koe afgebroken kunnen worden (gras, kuilgras, hooi, stro en GPS van gerst). De dieren krijgen daarnaast natuurlijke vitaminen aangeboden in de vorm van gedroogde vruchten. Gedroogde kruiden vervangen gebruikelijke wormmiddelen. De dieren worden niet geënt, De Groote Voort is inmiddels 8 jaar antibioticavrij. De koeien hebben verder hun hoorns nog, en hebben daarom meer ruimte nodig in de stal. De open ronde potstal biedt 10 m<sup>2</sup> ligruimte per koe. Vaarskalven blijven drie weken bij de moeder en moeten daarna zelf leren drinken. Stierkalven worden naar bedrijven gebracht waar ze goed verzorgd worden, soms met pleegmoeder, waarna ze weer worden teruggekocht om het vlees te verwerken en vermarkten.

De dikke melk van de Jersey koeien wordt verwerkt tot rauwmelkse Remeker kaas. Zonder conserveringsmiddelen en kort gepekeld in ongeraffineerd zeezout van de Guerande. Op deze manier komt de smaak uiteindelijk uit de voeding van de koeien en dus ook uit de bodem en het bodemleven. Uit de wei wordt sinds kort vet gewonnen (de rest gaat naar het vee). De ghee die daarvan wordt gemaakt wordt deels verkocht, en deels gebruikt als dekmiddel voor een natuurlijke kaaskorst. In het pakhuis is een goede schimmelcultuurbalans ontstaan, waardoor de natuurkorstkazen prachtig rijpen en een extra smaakimpuls krijgen. Tweederde van de Remeker kazen wordt in Nederland verkocht, waarvan een groot deel rechtstreeks vanaf de boerderij.

Inzending: Remeker Puur, 29 juni 2012

## **De Vierhuizen**

Freek en Lidia van Leeuwen houden 38 melkkoeien op de Vierhuizen, een kleinschalige kaas- en natuurboerderij in Zoeterwoude. De kruidenrijke graslanden, met tijdens de laatste telling wel 100 plantensoorten op 2 percelen, worden niet gescheurd. De koppel koeien dat bijna jaarrond buiten loopt, is een gemêleerd gezelschap van Red Holstein, Montbeliarde, Zweeds Roodbont, Brown Swiss en Blaarkop. Het bedrijf, waar koeien boven de tien jaar geen uitzondering zijn, besteedt veel aandacht aan diergezondheid en het voorkomen van stress. Medicijngebruik is dan ook

slechts een derde van het landelijk gemiddelde. Het structuurrijke en eiwitarme rantsoen bestaat uit diverse zelf geteelde en geogoste grasproducten in de vorm van kuilvoer, balen met natuurgras en hooi, en biologisch krachtvoer (minder dan 6 kg per koe per dag). Op het bedrijf wordt veel geëxperimenteerd en nieuwe inzichten worden met andere boeren besproken in een studiegroep Kringlooplandbouw. Zo wordt er momenteel gewerkt aan het verbeteren van de mestkwaliteit, o.a. door te verrijken met stro, oevermaaisel en voerresten. Toevoeging van bacterieconcentraat Bokashi moet er toe leiden dat de mest niet composteert (waarbij veel verliezen van stikstof en CO<sub>2</sub> naar de lucht optreden) maar 'fermenteert' waardoor de waardevolle stoffen behouden blijven. In verband met het weidevogelbeheer en de kruidenrijkdom worden sommige percelen intensiever bemest dan anderen, en sommige percelen zelfs (vrijwel) niet.

Regelmatig experimenteert De Vierhuizen met nieuwe zuursels en kleine wijzigingen in het procedé om tot verbeteringen van de kaas te komen. Belangrijke input daarvoor wordt gegeven door de klanten die 40% van de geproduceerde kaas af de boerderij kopen. Maar ook deelname aan een studieclub zelfkazers draagt bij aan het voortdurende het leerproces. De Wilde Weide belegen kaas is volvet en traag gerijpt met een relatief laag zoutgehalte. Ze heeft een natuurlijke kaascoating zonder kleurstoffen en ook zonder schimmelwerende middelen.

Inzending: Wilde Weide belegen kaas, 6-12 augustus 2012

## **Ecomel**

Zuiver Zuivel Demeter belegen kaas wordt gemaakt van melk afkomstig van de 15 biologisch-dynamische boeren die zijn aangesloten bij Ecomel. Ecomel is de biologische unit van FrieslandCampina en was in 1980 de eerste verwerker van biologische melk in Nederland. De melkveehouderijbedrijven zijn, volgens de principes van biologisch-dynamische landbouw, zoveel mogelijk als een gesloten ecologisch systeem opgezet. Daarbij wordt minimaal 80 procent van het veevoer op het eigen bedrijf verbouwd volgens bio-dynamische (BD) werkwijze. Bodemvruchtbaarheid wordt op natuurlijke wijze in stand gehouden door planmatige vruchtwisseling, organische bemesting en het gebruik van kruidenpreparaten. Lichamelijke ingrepen aan de dieren (waaronder bijv. het onthoornen) zijn niet toegestaan. De melk afkomstig van deze boerderijen wordt niet vermengd met andere melk, waardoor het eigen karakter van de BD melkproductie in de smaak van de kaas naar voren komt. Bij de bereiding van de kaas wordt geen nitraat of kleurstoffen toegevoegd en bevat de korst geen schimmelremmende stoffen. Op de etiketten van iedere leeftijdsoort van de Zuiver Zuivel Demeter kazen, staat steeds een andere veehouder afgebeeld. Op de Zuiver Zuivel Demeter belegen kaas staan Klaas Rodenburg en zijn oudste zoon en bedrijfsopvolger Niels van De Rodenburghoeve in Uitgeest. Zuiver Zuivel producten vindt men terug in de biologische speciaalzaak.

Inzending: Zuiver Zuivel Demeter belegen kaas, september 2012

## **Friesland Campina**

Zuivelcoöperatie FrieslandCampina met 14.400 leden-melkveebedrijven in Nederland, Duitsland en België, is de eigenaar van Koninklijke FrieslandCampina N.V. Melkveehouders van FrieslandCampina in Noord-Holland leveren de zuivel voor de Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel. Deze kaas wordt al sinds 1593 op de Alkmaarse kaasmarkt verhandeld en is een van de vijf regionale producten die in Nederland de Beschermde OorsprongsBenaming toegekend kregen. De kaas wordt gemaakt van de melk van koeien die het gras eten van de ingepolderde weiden achter de zeedijken in Noord-Holland. Het gras dat op de jonge, rijke zeelei groeit is van een hoogwaardige kwaliteit en geeft de kaas haar natuurlijke, licht zilte smaak. Hierdoor heeft de kaas minder pekel nodig. De kaas wordt volgens de oorspronkelijke receptuur gemaakt in het Noord-Hollandse Lutjewinkel. Ze ondergaat daarbij een natuurlijk rijpingsproces op houten

planken bij een temperatuur van 14°C. Door de aanwezigheid van een kaasrijpingsfaciliteit bij de fabriek zelf kan de kaas zonder transport tot eindleeftijd doorrijpen.

Door middel van workshops, diverse projecten, online kennisuitwisseling en het beschikbaar stellen van experts, ondersteunt FrieslandCampina haar leden bij verbetering van hun bedrijf. Diergezondheid en antibioticareductie spelen hierbij een belangrijke rol, maar ook zaken als mineralenmanagement. Een weidepremie stimuleert de weidegang. Door haar omvang en positie is FrieslandCampina in staat om afspraken te maken over bijvoorbeeld de inkoop van duurzame soja of het leveren van groene energie of biogas door melkveebedrijven.

In de fabriek in Lutjewinkel bepaalde maatregelen getroffen op het vlak van water- en energiebesparing. Bij de kaasbereiding komt er bijvoorbeeld wei vrij. Door deze wei in te dampen komt er warm water vrij, waarmee de kaasfabriek wordt gereinigd. De eigen waterzuivering zorgt ervoor dat er geen vuil water afgevoerd of gerioleerd hoeft te worden. Het water wordt weer teruggeven aan de natuur via het Alkmaar-Kolhorn kanaal. Het slib wat vrij komt uit de waterzuivering kan weer als meststof gebruikt worden op de weilanden. Alle verwarmingsprocessen worden uitgevoerd met hoog rendement warmtewisselaars.

Inzending: Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel, week 34, 27 aug - 2 sept 2012

### **Kaasboerderij Elizabethhoeve**

De Elizabethhoeve in IJsselstein is een melkveebedrijf met eigen kaasmakerij. De 75 koeien van de familie Verweij zijn voornamelijk Holsteiners, gekruist met rode variëteiten om een beter beenstelsel te verkrijgen. Behalve de stierkalven die naar de mesterij gaan, vormt de kudde een gesloten systeem. Er worden geen koeien aangekocht van elders, waardoor de kans op besmetting van de veestapel wordt gereduceerd. De koeien staan het grootste deel van het jaar in in de wei, op warme zomerdagen ook 's nachts, als ze willen. Het oude grasland ligt er al 25 jaar, en werd destijds ingezaaid met de grastypes BG3 en BG4. Dit zijn grassen met dichte zoden, waardoor de koeien eerder naar buiten kunnen en ook langer buiten kunnen blijven. Zo hoeft er minder gemaaid en bemest te worden, wat energie spaart. De dichte zode op zich vermindert ook de hoeveelheid mest die moet worden uitgereden. Het grasrantsoen van de koeien wordt aangevuld met een minimale (<4%) hoeveelheid maïs van eigen grond.

Een gedeelte van de melk wordt geleverd aan de melkfabriek en een deel wordt verwerkt tot rauwmelkse Goudse kaas, waaronder ook diverse kruidenkazen. Bijzonder is de productie van de zelf ontwikkelde Romerokaas, een kaas met een Spaans uiterlijk en omgeven door een huid van rozemarijn. Goudse kazen worden bereid volgens de authentieke regels van het "handboek boerenkaas", maar net zo belangrijk vindt Wim Verweij het 'gevoel voor bacterie' dat je als kaasmaker moet ontwikkelen. Vanaf het melken tot en met de rijping in het kaaspakhuis wordt iedere vorm van besmetting uitgesloten door veelvuldig reinigen van leidingen, kuipen etc. De zuiverheid die dan aanwezig is in de kaas, uit zich in een fijne, zuivere smaak én in een indrukwekkende 0% derving of uitval. In het pakhuis bij de kaasmakerij wordt de kaas natuurgerijpt. De gebruikelijke jaarlijkse temperatuurschommelingen geven de kaas een bijzonder karakter. Slechts bij zomerse warmte wordt de temperatuur in het pakhuis gereguleerd door te koelen met grondwater. Andersom kan met het grondwater van 13 graden bij zeer strenge vorst ook worden bijverwarmd. De kaas wordt verpakt enkele lagen kaasplastic, zonder schimmelwerend middel. Afzet vindt plaats via lokale horeca, de groothandel en in de boerderijwinkel, waardoor er nauw contact is met de klant.

Inzending: Belegen Boeren Gouda 48+, 18 juni 2012

## **Kaasboerderij Matthijssen**

In het Brabantse Udenhout maken Joris en Mascha Mathijssen kaas van de melk van hun 180 melkkoeien. Een gloednieuwe loopstal werd in het voorjaar van 2012 in gebruik genomen. De stal, ook goed toegankelijk voor bezoekers, voldoet aan de nieuwste dierenwelzijnseisen en heeft 225 ligplaatsen en roterende koeborstels. Aan de buitenkant wordt het voer voor de koeien aangeboden door de voerrobot. Dit gebeurt zeven maal per dag, zodat het voer steeds vers is. Zo gaat er weinig van de voedingswaarde verloren en blijven de koeien in conditie. In het voorjaar mogen de koeien naar buiten, zodat de gezondheid van de veestapel op peil blijft. Het rantsoen van de koeien bestaat uit gras, maïs en hooi. De maïs wordt aangekocht binnen een straal van 15 km. Gras komt van eigen grasland. Grondprijzen zijn hoog in Brabant. Het echtpaar Matthijssen beheert 19 hectare, waar dan ook zoveel mogelijk gras vanaf moet komen. Met een veldspuit wordt daarom driemaal in het groeiseizoen een vloeibare kunstmest verdeeld over het land, waardoor een betere en langdurige opname van voedingsstoffen door het gras wordt verkregen dan gewoonlijk met kunstmest het geval is. Mest uit de stal wordt afgezet op de maïspancelen. Alle 1,4 miljoen liter melk wordt dagelijks vers verwerkt tot rauwmelkse boerenkaas en roomboter. Joris en Mascha maken er diverse soorten kaas van, waaronder een bierkaas in samenwerking met Hertog Jan. Omdat het kaasmaken 's morgens direct na het melken plaatsvindt, hoeft er niet verwarmd of gekoeld te worden. De wei die vrijkomt wordt weer gevoerd aan het vee, vanwege de goede voedingsstoffen die het bevat voor het afweersysteem.

Inzending : Pure Brabander, week 25, 18-24 juni 2012

## **Kaasboerderij Noorderlicht**

In Noordeloos, in het Groene Hart, staat kaasboerderij Noorderlicht waar Kees en Maria van Gaalen Wilde Weide Kaas en Groene Hart Biokaas maken. Voor een zachte, smeuïge graskaas gaan de koeien grazen de koeien zoveel mogelijk buiten. Vanaf het vroege voorjaar betekent dit verse mestvlaten in de wei, en dus voer voor jonge weidevogels. De weidevogelstand is sinds het bedrijf de huidige grond 6 jaar geleden in gebruik nam verdubbeld. De 59 hectare veenweide bestaat voor tweederde uit eeuwenoud grasland. Het andere deel is enkele jaren geleden ingezaaid met een gras/klavermengsel voor rijkere eiwitproductie. In de stal krijgen de koeien kuilgras en hooi van eigen bedrijf, aangevuld met krachtvoer, snijmaïs en kuilgras van 15 jaar oud natuurgrasland in de omgeving. De stal is net als het woonhuis gebouwd met veel natuurlijke materialen zoals steen, hout en riet. De paden zijn breed, zodat de koeien - voornamelijk Blaarkoppen - hun hoorns kunnen houden. Een eigen stier zorgt voor natuurlijke dekking. Stierkalven gaan naar een biologische kalvermester. Daarnaast worden enkele Blaarkoppen per jaar geslacht en vanaf de boerderij verkocht. Om een goeie organische mest te krijgen en ligcomfort voor de koeien te creëren ligt een dikke laag stro op de ligbedden. Er is voldoende mest om alle percelen te bemesten. Stalmest die over is gaat naar biologische akkerbouwbedrijven. Een derde van de melk wordt op het bedrijf tot kaas verwerkt. De melkstal is zo ingericht dat men goed bij de uiers kan en de koeien elk hun eigen plek hebben en niet aan de kant geduwd worden. Schone uiers zijn belangrijk voor het maken van zuivere rauwmelkse kaas. De kaas wordt bereid volgens het procedé van Goudse kaas. Er wordt geen salpeter toegevoegd. Wei wordt aan het jongvee en droogstaande koeien gevoerd. De kaas rijpt op natuurlijke wijze in eigen opslag.

Inzending: Wilde Weide Kaas, juni 2012

## **Kaas- en Belevingsboerderij De Ruurhoeve**

In het dorp Hoogeloon in de Kempen, ligt De Ruurhoeve, het 4e generatie familiebedrijf dat Corné Ansems met zijn ouders en zussen runt. Jaarlijks worden er meer dan 13.000 mensen verwelkomd

op de boerderij. Ze komen er voor o.a. rondleidingen, workshops én de producten in de boerderijwinkel. Een van die producten is een bijzondere, volvette 50+ kaas met de naam Cholfitty. De kaas is enkele jaren geleden door de Ruurhoeve ontwikkeld met hulp van Centrum voor Preventieve Gezondheid. Een uitgekiend rantsoen voor de 55 melkkoeien, met een voortdurend onderzoeken van de juiste samenstelling van grasklaver, snijmaïs, corn cob mix en grasbrok van eigen land, verhoogt de aanwezigheid van gezonde omega-3 en omega-6 vetzuren in de melk en vervolgens in de kaas, zonder chemische toevoegingen achteraf. Met Cholfitty wil de Ruurhoeve bijdragen aan een gezond cholesterolgehalte van mensen.

Voor de bedrijfsvoering haalde Ansems afgelopen jaren veel inspiratie uit projecten, lezingen en studies waaraan hij deelnam, met name op het vlak van diergezondheid en bodemkwaliteit. Zo werd de kunstmest vervangen door het uitrijden van dunne, dierlijke fractie en het inzaaien van grasklaver, wat beiden voor de bodemkwaliteit en de biodiversiteit al grote gevolgen had. Verder wordt sinds enkele jaren gewerkt vanuit het concept van de familiekudde. Kalfjes blijven de eerste maanden bij de moeder en jonge vaarsen komen al vroeg bij de kudde om onrust in de sociale rangorde te voorkomen.

De Ruurhoeve maakt gebruik van groene energie en neemt deel aan crowdfundingproject 'boer zoekt buur voor zonnepanelen', waarbij een voorinvestering van burgers of bedrijven in zonnepanelen worden terugbetaald in producten van de boerderij.

Inzending: Cholfittykaas, 17 juli 2012

### **Kaas- en Zuivelboerderij Van der Arend**

Annie en Leon van der Arend houden 65 melkkoeien op de Utrechtse veengronden in Vinkeveen. In het hele groeiseizoen grazen de koeien buiten. Bonte weideranden en weidevogelbeheer zorgen voor extra biodiversiteit. In de winter verblijven de koeien drie a vier maanden in de ligboxen stal, waar ze zelf beslissen wanneer ze eten, rondlopen en liggen. Het voer dat ze 's winters krijgen is voornamelijk wat langer en dus structuurrijk gras van de eigen 38 hectare grasland, zodat de dieren goed kunnen herkauwen. Maïs krijgen ze niet, eventueel wel zonnebloemolie om onverzadigde vetten in de melk te krijgen. Voor de vitaminen en mineralen wordt het rantsoen aangevuld met brok.

Al enkele generaties wordt er op de boerderij rauwmelkse boerenkaas gemaakt, inmiddels een breed assortiment met kruidenkazen, bierkazen en een zelf ontwikkelde 'Vinkethaler'. Doordat de koeien alleen gras van de veengrond eten, kan Van der Arend het hele jaar door zeer zachte kazen maken. Voor de rauwmelkse kaas is heel zuivere melk nodig, dus hygiëne geboden. Als er kaas wordt gemaakt melkt Leon van der Arend dan ook altijd zelf. De melk wordt voor dat ze de kaastobbe bereikt voorgekoeld met leidingwater, wat weer teruggeven wordt aan de koeien. De wei die vrijkomt tijdens het kaasmaken, gaat naar een varkensboer.

Inzending: Goudse Boerenkaas, 19 juni 2012

### **Kaasboerderij Vanelly**

In Barneveld runnen Elly van Zijtveld en Gert van Middendorp een melkveehouderij met kaasboerderij en landwinkel. Het kleinschalige landschap in de Gelderse Valei, met kleine percelen en veel houtwallen, biedt voldoende schaduw aan de 90 melkkoeien die grotendeels buiten grazen. Het ruwvoer voor de koeien dat de koeien niet van de 28 hectare eigen land halen, wordt zoveel mogelijk in de regio aangekocht. De melkkoeien lopen, wanneer ze binnen zijn, in een ligboxenstal met veel licht en lucht en hebben elk een ligbox met een dikke laag zaagsel tot hun beschikking. De veestapel heeft een hoge gezondheidsstatus. Bijvoorbeeld al jaren status 10 voor para-tbc. Selectief droogzetten en goede preventieve maatregelen hebben tot gevolg dat de dierdagdosering van antibiotica gedaald is tot 1.88 over 2012 (landelijk gemiddeld nu 4,2).

De melk wordt vers en zonder pasteuriseren of warmtebehandeling verwerkt tot Boerenkaas. De ochtendmelk wordt met een kleine hoeveelheid melk van de vorige avond direct verwerkt tot kaas. Er worden alleen natuurlijke hulpstoffen toegevoegd als stremsel, zuursel en zout. Voor de rijping van de kaas is een gewelvenkelder gebouwd, uniek in Nederland. De temperatuur en vochtigheid hoeft alleen bij extreme omstandigheden te worden bijgestuurd. De kelder geeft van nature een goed rijpingsklimaat doordat deze volledig ondergronds is. De kaas wordt voor 90 procent verkocht in de regio. Het dagelijkse contact met de klanten nodigt uit om nieuwe kazen te ontwikkelen, zoals enkele jaren geleden de Kaas à Rol. Dit is een kaas van bijna een meter lang met een hart van kruidenkaas, welke in plakken en vervolgens in taartpunten gesneden kan worden.

In 2011 zijn op het dak van de koeienstal 224 zonnepanelen gelegd, die bij elkaar 50.000 kwh produceren, zo'n 70% van het verbruik. Via voorfinanciering door klanten hopen de ondernemers ook de andere helft van het dak ook vol te leggen met panelen en zo de energieproductie te verdubbelen.

Inzending: Belegen kaas, datum

### **Kaasboerderij Van Zeeburg**

In het Gelderse Doornspijk lopen de 45 koeien van de familie Van Zeeburg zo'n acht maanden per jaar buiten. Na het melken gaat het hek open en bepalen de koeien zelf of ze naar buiten gaan of niet. In de stal krijgen de koeien 's winters grasbrok, gemengd met kuilvoer en snijmaïs, alles van eigen teelt en grond. Koeien en kalveren worden onder één dak gehuisvest. Vanaf komende maand is dat een nieuwe serrestal, met brede looppaden, veel licht, geen zijwanden en veel vers drinkwatervoorzieningen. De groene vlag vloer zorgt voor sterk terugdringen van de ammoniakemissie en verhoogd dierenwelzijn.

Direct na het melken wordt warme melk in de naastgelegen kaasmakerij vermengd met de reeds gekoelde melk van de vorige avond. Zo hoeft de verse melk niet eerst te worden gekoeld, en de koude melk niet weer te worden verwarmd. De warmte die de melkkoeltank bij het koelen uitstraalt, verwarmt 's winters de kaasmakerij. Het benodigde water tijdens het kaasmaakproces komt van de eigen Veluwe bron. Aan de rauwmelkse kaas worden geen smaakverbetersaars toegevoegd, zodat ze haar eigen typische, natuurgerijpte smaak kan ontwikkelen die elke keer weer anders is. In de winkel op het erf wordt de kaas verkocht aan klanten uit de regio, die ook graag een kijkje mogen nemen in de stal. Zo zien zij, als ze willen, ook kalveren die zojuist onthoofd zijn of een koe die wordt geeuthanaseerd. Want ook dat hoort wat betreft Van Zeeburg bij de boerderij.

Inzending: Boerenkaas, 06 juli 2012

### **Klaverkaas**

Klaver kaas is een ambachtelijk product afkomstig van de boerderij van de familie Klaver uit het Noord-Hollandse Winckel. De familie Klaver houdt hier 400 zwartbonte koeien, waarvan de melk verwerkt wordt in de eigen kleinschalige kaasfabriek. De koeien hebben de keuze om buiten te grazen of de stal in te gaan, waar iedere koe in de ruime en lichte stal beschikt over een eigen waterbed. Klaver gaat er vanuit dat een koe die het goed heeft, gezond is en goede melk geeft. Geredeneerd vanuit dezelfde gedachte, heeft de familie Klaver in samenwerking met een dierenarts en een bioloog besloten de koeien een volledig sojavrij rantsoen te geven. Door uitgekiend graslandbeheer en het gras zo mals mogelijk (binnen dertig dagen gras maaien) aan de koeien te serveren profiteren de koeien optimaal van het eiwitgehalte in iedere grasspriet. Naast gras krijgen de koeien het hele jaar door lijnzaad, om zo een 'graskaas' te produceren. De mest van de koeien wordt deels over de eigen landerijen verspreid, aangevuld met kunstmest. Door een betere benutting van de mest hoopt Klaver in de nabije toekomst kunstmest achterwege te kunnen laten. De mestresten gaan naar een biogasinstallatie die groene stroom oplevert. Zonnepanelen op



het dak van de stal moeten hier binnenkort ook aan bij gaan dragen. In de kaasfabriek wordt ook zuinig omgegaan met energie en water. Zo wordt het warme water dat vrijkomt bij het productieproces weer gebruikt om de apparatuur en de hal schoon te maken en wordt de gepasteuriseerde melk in de pasteur terug gekoeld door de inkomende koude melk, zodat hier geen extra energie voor nodig is. In de kaasfabriek wordt op verzoek van klanten zoals kaaswinkels geëxperimenteerd met smaken, zoals kaas met zonnebloempitten. Wanneer succesvol, worden deze kazen ook breder afgezet.

Inzending: Klaverkaas, 3 september 2012

### **Mooren & Van der Hulst**

Op het bedrijf dat Thijs Mooren in Hoogmade samen met twee broers en een schoonzus runt, lopen de koeien in de zomer overdag buiten op de veenweide grond. 250 koeien en 200 stuks jongvee. De stal waar sinds 2011 de dieren voor de rest van het jaar staan is gebouwd volgens de nieuwste ontwikkelingen. De vennootschap heeft samen 120 hectare grond in beheer en een melkquotum van 1,8 miljoen. Het precieze proces van kaasmaken is het 'geheim van de smit', aldus Mooren.

Inzending: Boeren Belegen, juni 2012