



Inhoud van dit document

1. Aanmeldingsformulier 'De beste belegen kaas van Nederland'
2. Aanmeldingen 'De beste belegen kaas van Nederland'
 - i. Activiteitenboerderij de Wartenster
 - ii. Aurora
 - iii. CONO Kaasmakers
 - iv. De Groene Griffioen
 - v. De Grootte Voort
 - vi. De Vierhuizen
 - vii. Ecomel
 - viii. Friesland Campina
 - ix. Kaasboerderij Elizabethhoeve
 - x. Kaasboerderij Matthijssen
 - xi. Kaasboerderij Noorderlicht
 - xii. Kaas- en belevingsboerderij de Ruurhoeve
 - xiii. Kaas- en zuivelboerderij Van der Arend
 - xiv. Kaasboerderij Vanelly
 - xv. Kaasboerderij Van Zeeburg
 - xvi. Klaverkaas
 - xvii. Mooren & Van der Hulst

BESTE BELEGEN KAAS VAN NEDERLAND

Aanmeldformulier

Om deel te kunnen nemen aan de verkiezing van Beste Belegen Kaas van Nederland, vragen wij u dit formulier in te vullen en uiterlijk 14 december 2012 naar ons op te sturen.

Graag willen we zo compleet en kernachtig mogelijke informatie over uw bedrijf zodat onze vakjury een goed geïnformeerd oordeel kan vellen over de 'NieuwVersheid' van uw product. NieuwVers doet dat op een ongebruikelijke manier. We kijken niet naar bestaande normen, maar zijn op zoek naar producenten en verwerkers die de normen verleggen naar nieuwe niveaus. Die willen we in de schijnwerpers zetten.

Juist daarom hanteren we geen vaste set criteria, maar zoeken we naar 'best in class' producten op weg naar de ideale waarden die we als NieuwVers essentieel vinden voor een toekomstbestendige voedselketen:

- Produceer binnen zo gesloten mogelijke kringlopen en doe dat lokaal (buiten een straal van 400 – 600 km wordt dat zelfs in de 21e eeuw moeilijk)
- Gebruik hernieuwbare energie
- Sjouw zo weinig mogelijk met dieren en halffabricaten
- Verspil zo weinig mogelijk voedsel
- Hou de keten zo kort mogelijk
- Geef het product waarde zodat het een goede prijs oplevert
- Behoud biodiversiteit en zorg voor een mooi landschap
- Hou het gezond en raffineer en conserveer voedsel eten daarom niet meer dan nodig
- Betrek consumenten bij productontwikkeling zodat ze er medeverantwoordelijkheid voor kunnen nemen

Geef aan waarin u zich op welke specifieke punten onderscheidt.

Een beschrijving van de finalisten zullen we in ieder geval opnemen op onze website www.nieuwers.nu onder de noemer 'Producenten'. Lever daarom ook graag algemene informatie over uw bedrijf. Meer informatie over NieuwVers is te vinden op NieuwVers.nu. Voor meer informatie over de verkiezing van Beste Belegen Kaas van Nederland, neem contact op met Dorine Ruter, 0646 5917474 of dorine.ruter@urgenda.nl.

Planning

- Uiterste inschrijfdatum 14 december 2012
- Presentatie van finalisten op www.foodlog.nl 17 december 2012, gevolgd door open gesprek
- Selectie van vijf finalisten 2 januari 2013
- 7-10 januari proeven bezoekers van de Horecava in de RAI de 5 kazen vd finalisten
- Finale tijdens de Horecava op woensdag 9 januari 2013, start 13:30 uur te Amsterdam. Naast de finale ronde waar enkel de finalisten nog meedingen, mogen álle deelnemers (inclusief niet-finalisten) hun kaas aan het beurspubliek laten proeven. Info volgt nog.

Over het bedrijf

Naam bedrijf: ...
Contactpersoon: ...
Adres: ...
Plaats: ...
Telefoonnummer: ...
Email: ...
Website: ...

Foto

We ontvangen graag 2 a 3 mooie foto's, bijvoorbeeld van u als ondernemer met uw product, een close-up foto van uw kaas, en een foto van uw bedrijf (bijv. kaasmakerij, koeien, stal).

Samenvatting van bedrijf

Vertel in enkele zinnen wat uw bedrijf doet, waar het voor staat, en waarin het zich wil onderscheiden van anderen.

Aantal melkkoeien: ...
Aantal stuks jongvee: ...
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht: ...
Melkproductie – kg: ...
Aantal medewerkers: ...

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: ...
Geproduceerd: ... (*dag/week*)
Contactpersoon: ... (*wanneer anders dan hierboven*)
Adres: ...
Plaats: ...
Telefoonnummer: ...
Email: ...

Informatie mbt melkveehouderij

Geef - voorzover bekend - een beschrijving van de manier van werken op de melkveehouderij(en) waar de melk voor uw kaas vandaan komt. Welke keuzes worden gemaakt en welke afwegingen spelen daarin mee? Wat doen zij/u anders dan anderen? We zijn daarbij geïnteresseerd in aspecten als:

- Herkomst en aard van het rantsoen
- Koewelzijn
- Mest en nutriënten
- Grastype, diversiteit grasmat en eventuele houtwallen
- Bodem-, lucht- en waterkwaliteit
- Weidegang
- Stalinnovaties
- Energiegebruik
- 'Reststromen' (stierkalveren e.d.)

Informatie mbt kaasmaken

Geef een beschrijving van de manier van kaasmaken. Wat maakt jullie kaas anders dan anderen? Welke keuzes worden gemaakt en waarom? Denk daarbij aan aspecten als:

- Procedé
- Smaaktype
- Energiegebruik
- Watergebruik
- 'Reststromen' (wei e.d.)
- Verpakking
- Derving

NB: mogelijk maakt uw bedrijf specifieke keuzes of hanteert het eigenzinnige procedures. Aarzelt u niet die te benoemen als u vermoedt dat ze uw NieuwsVersheid beïnvloeden.

AANMELDINGEN De Beste Belegen Kaas Van Nederland

Activiteitenboerderij De Wartenster

Contactpersoon: Jacob Nauta
Naam bedrijf: Activiteitenboerderij De Wartenster
Adres: Midsbuorren 7 9003 LB Warten
Telefoonnummer: 058-2552056 / b.g.g. 06-21 455 832
Website: www.dewartenster.nl
Email: info@dewartenster.nl
Twitter: @jacobnauta

Productie van de kazen vind plaats op eigen bedrijf, van eigen melk (of lokaal aangekocht). Grondstoffen worden daar waar mogelijk uit de streek betrokken. Afzet vind in de streek plaats. Deels via de zelf opgezette stichting streekproducten Friesland.

Gebruik van hernieuwbare energie is op dit moment in ontwikkeling met zonnepanelen en zonneboilers. Dit zal echter pas in de loop van 2013 gerealiseerd worden. Door aanvoer en afzet in eigen streek te houden creer je minimale foodmiles. Dit komt zowel het dierwelzijn als de milieubelasting ten goede.

De koeien eten weidegras van eigen bedrijf. Geen aangekocht ruwvoer. Krachtvoer is voor meer dan 75% lokaal. Bietenperspulp met gebroken mais en tarwe. Mest wordt afgezet op eigen land. Er wordt geen drijfmest aangevoerd of afgevoerd.

Met zoveel mogelijk lokaal bedoel ik dat ik grondstoffen voor het totale bedrijf eerst uit de directe regio probeer te halen. Mocht dat niet realiseerbaar zijn (suiker wordt in Friesland niet geproduceerd, daarvoor moet je naar Groningen) dan wijk je uit naar een iets ruimere regio. Ik wil echter uitsluitend A-kwaliteit ingrediënten gebruiken. Smaak en kwaliteit van het product staan uiteindelijk wel boven aan!

Verspillen van restproducten: Kaas die om wat voor reden dan ook niet meer aan de eisen voldoet, wordt bij een lokale bakker verwerkt. Daarnaast worden in de zomer pizza's gebakken van geraspte restkaas.

Onze kaas is voorzien van een merk, De Wartenster, Wat als zodanig wordt gepositioneerd als een merk met meerwaarde. Ook de prijs die daarvoor betaald wordt is hoger dan gemiddeld. De meerwaarde van onze kaas laat zich samenvatten in de opmerking "zo min mogelijk flauwe kul". Wat wij daarmee bedoelen is dat je geen kunstgrepen moet doen met dingen die niet perse noodzakelijk zijn voor de productie van melk of kaas. Dus geen bestrijdingsmiddelen, weinig medicijnen voor de dieren en bij de kaasbereiding geen onnodige toevoegingen op kleur en smaak. De basis moet goed zijn!

Samen met diverse chefkoks monitoren wij onze kaaskwaliteit en bedenken wij vernieuwde recepturen.

Wij staan voor een absoluut topproduct, met een hoge mate van duurzaamheid, oog voor omgeving, milieu, mens en dier.

Aurora

Naam bedrijf: O.D.I. De Dageraad BV/ Aurora
Contactpersoon: Manon ten Dam
Adres: Vensestraat 47
Plaats: Ven-zelderheide
Telefoonnummer: 0485-513055
Email: manon@aurora-kaas.com
Website: www.aurora-kaas.com

Aurora is in 1980 opgericht door Harry en Janny ten Dam en heette toen nog De Dageraad. Aurora is nog steeds een familiebedrijf en heeft naast de 5 familieleden nog 13 mensen in dienst.

We verwerken uitsluitend biologische melk onder EU-BIO, Biologisch dynamisch en het Duitse Bioland licentie/ certificaat. Daarnaast zijn we lid van de Bio-Fair vereniging. Dat is een Duitse vereniging van ondernemers in de bio-levensmiddelenbranche. Belangrijke punten in deze vereniging zijn o.a. een eerlijke prijs voor de boer, de verwerkers, de handel en de consument. Ander vereiste is dat het bedrijf enkel biologische grondstoffen verwerkt.

We verwerken biologische schapen, geiten en koemelk tot kaas. De koemelk voor de Aurora Gold pikant is afkomstig van 11 vaste melkveehouders en wordt aangevuld met melk van Eko Holland. Twee veehouders zijn gevestigd in het Duitsland, de overige negen veehouders zijn gevestigd in de achterhoek en de Ooijpolder. 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 kaasopslag staat 7km verderop in het Duitse Kranenburg. De kaasopslag is vorig jaar nieuw gebouwd en dit jaar in gebruik genomen.

De afzet bevindt zich vooral in Duitsland en Nederland.

Onze belangrijkste drijfveer is om gezonde biologische producten te maken met respect voor mens, dier en de natuur. Dat uit zich bijvoorbeeld in onze Viva Natura kaas met een hoog gehalte aan omega 3 en CLA, de gezonde onverzadigde vetzuren uit de beste weidemelk. Of onze Jersey kaas gemaakt van de melk van Jersey koeien van een van onze melkveehouders. We zijn onlangs een project gestart om de mogelijkheden te onderzoeken hoe we de melk van bedrijven die geen antibiotica gebruiken tot een hoogwaardiger product kunnen verwerken, zodat we ook een hogere prijs kunnen betalen voor deze "antibiotica vrije" melk.

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Aurora Gold Pikant
Geproduceerd: nog niet geselecteerd
Contactpersoon: Manon ten Dam

Informatie mbt melkveehouderij

Zie hiervoor de bijdrage van een van onze melkleveranciers (boerderij Ruimzicht; zie onder) in het andere bijgevoegde document.

Dit is echter maar 1 van de 11 leveranciers. Van deze 11 leveranciers zijn er 2 Bioland gecertificeerd, 3 Biologisch Dynamisch en de rest biologisch. Op een aantal bedrijven zijn de koeien gehoornd en wordt er geen antibiotica gebruikt. Op al deze bedrijven is de weidegang zoveel mogelijk. Verder heeft ieder bedrijf zijn eigen karakteristieke eigenschappen. Met verschil in stallen, rantsoen, ras en aantal koeien.

Informatie mbt kaasmaken

- **Procedé:** We verwerken EU-BIO, Bioland en Biologisch Dynamische melk. We verwerken uit principe geen gangbare melk. De melk ondergaat zo min mogelijk bewerkingen. De melk wordt alleen gepasteuriseerd. De melk wordt niet gecentrifugeerd of gestandaardiseerd. De Aurora Gold Pikant is een belegen Goudse kaas van de volle melk. Er wordt gebruik gemaakt van vegetarisch stremsel en is gepekeld in zeezout.
- **Smaaktype:** Onze belegen kaas heeft de naam Aurora Gold Pikant. Het een 50⁺ kaas met een volle, gerijpte smaak. Door het gebruik van zeezout heeft de kaas een milde zoute smaak. De kaas is smedig door het gebruik van de volle melk en het hogere gehalte aan onverzadigde vetten in de melk.
- **Energiegebruik.** Zowel op de productie locatie in Nederland als op de nieuwe kaasopslag in Duitsland wordt een groot gedeelte van de benodigde energie opgewekt met zonnecellen. De warmwatervoorziening en verwarming in Duitsland geschiedt door middel van warmte terugwinning op de koelinstallatie.
- **Watergebruik.** Op de productielocatie wordt gedeeltelijk gebruik gemaakt van grondwater.
- **'Reststromen' (wei e.d.)** De wei wordt op dit moment verkocht aan een veevoederbedrijf en wordt voornamelijk ingezet als biologische wei op biologische varkensfokkerijen. Op dit moment wordt er gewerkt aan andere afzet van de wei, waarbij de wei wordt gebruikt in meer waardevolle producten zoals voer voor biologische mestkalveren of biologische babyvoeding.
- **Verpakking.** We streven ernaar zo min mogelijk verpakkingsmateriaal te verbruiken/gebruiken. Uitgangspunt is wel dat de kaas in de beste omstandigheden bij de klant afgeleverd wordt. De meeste kaas wordt getransporteerd in palletdozen of op kaasboxen.

Melkleverancier Aurora

Naam bedrijf: Boerderij Ruimzicht
Contactpersoon: Gerjo Koskamp
Adres: Bielemansdijk 11a
Plaats: Halle
Telefoonnummer: 0314380016
Email: info@boerderijruimzicht.nl
Website: www.boerderijruimzicht.nl

Samenvatting van bedrijf

Aantal melkkoeien:	50
Aantal stuks jongvee:	25
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	44
Melkproductie – kg:	6000
Aantal medewerkers:	1

Informatie mbt melkveehouderij

Geef - voorzover bekend - een beschrijving van de manier van werken op de melkveehouderij(en) waar de melk voor uw kaas vandaan komt. Welke keuzes worden gemaakt en welke afwegingen spelen daarin mee? Wat doen zij/u anders dan anderen? We zijn daarbij geïnteresseerd in aspecten als:

- **Herkomst en aard van het rantsoen en weidegang**
De koeien eten zoveel mogelijk vers gras. We hanteren het Pure Graze system. In ons geval betekent dit dat de koeien eigenlijk jaarrond buiten zijn. Alleen als het te nat is en om de vertrapping van de graszode te voorkomen zijn de dieren binnen. van april tot en met oktober eten de dieren volop vers gras. In april is dat op het graanland. Omdat wintergraan in het vroege voorjaar sneller groeit dan gras en we de koeien daar een snede van laten opeten kunnen we het weideseizoen verlengen. Na deze begrazing groeit het graanland alsnog uit tot zaad en stro.
- **Koewelzijn**
De koeien zijn jaarrond dag en nacht buiten als de graszode het toestaat. In de praktijk blijkt dat de dieren eigenlijk januari en februari vaak binnen zijn en dan nog niet aaneengesloten: vorst is fijn want dan is de zode weer begaanbaar.
De dieren mogen hun hoorns houden. De stal is aangepast aan de dieren en niet andersom. In alles kijken we naar de natuur en proberen van daaruit het systeem te optimaliseren.
Gebruik van natuurgeneesmiddelen, met name homeopathie is normaal en we gebruiken geen antibiotica. Het is fantastisch dat Aurora plannen heeft een aparte melkstroom te verwerken tot antibioticavrije kaas.
Familiekudde: De kalfjes blijven bij de koe zolang ze melk nodig hebben (tot 3 maand). Dan worden ze 'gespeend' en zijn dan 5 maanden apart van de kudde. De kalveren komen terug in de kudde als ze 8 maand oud zijn en 'van de melk af'. Dit is fantastisch, omdat ze dan van jongs af aan in de kudde zijn en de rangorde gevechten verleden tijd zijn. We brengen geen volwassen dieren in de kudde. Verder werken we met natuurlijke dekking: Eigen stier.
- **Mest en nutriënten**

Stro wordt gebruikt op de heuvelstal. Dit is eigenlijk een omgekeerde potstal waardoor de mest in beweging is, zij wordt afgetrapt door de koeien en drie keer per week aan de zijkant uitgemest.

- Grastype, diversiteit grasmat en eventuele houtwallen

Heel veel oud grasland en enorme biodiversiteit. Veel jong aangeplante houtwallen en enkele oude restanten. Op de veldkavel hebben we rode klaver in roulatie met graan. De rode klaver is zeer gezond en zorgt, naast vers gras, voor de goede vetzuren in melk en vlees.

- Bodem-, lucht- en waterkwaliteit

Omdat we biologisch dynamisch boeren is deze kwaliteit in alle opzichten super. Het bodemleven floreert, ammoniakemissie is minimaal door gebruik van stro in de stal en door de zeer lage bemesting is er geen lekkage van meststoffen.

- Weidegang

maximaal

- Stalinnovaties

Heuvelstal en kalvercreche. De kalveren die terug komen in de kudde kunnen onder een poortje door om in hun eigen ruimte te rusten en te eten.

- Energiegebruik

Door Pure Graze veel minder diesilverbruik: de dieren halen zelf hun gras!

Op het dak liggen zonnepanelen gefinancierd met klanten uit onze boerderijwinkel.

We hebben koolzaad geteeld waarbij de olie gebruikt werd voor de trekker en shovel. De pulpbrok was een goede aanvulling voor het winterrantsoen en het stro is prima voor op de heuvelstal.

We verwarmen het huis en de bedrijfskantine (zorgboerderij) met een leemkachel waarin zeer efficiënt de warmte uit hout wordt benut: Houtwallen voor natuur en warmte.

- 'Reststromen' (stierkalveren e.d.)

stierkalveren hebben geluk: zij gaan naar de biologische kalverhouderij Ecofields.

We houden alle vaarskalveren aan: de goede zijn voor de melkveehouderij en de anderen slachten we voor verkoop in de boerderijwinkel.

Afval wordt zoveel mogelijk gescheiden;

Regenwater wordt opgevangen en gebruikt als drinkwater voor het vee.

Afvalwater wordt gezuiverd op het bedrijf met een helofytenfilter.

CONO Kaasmakers

Naam bedrijf: CONO Kaasmakers
Contactpersoon: Saskia van der Valk / Peter de Lange
Adres: Rijperweg 20
Plaats: Westbeemster
Telefoonnummer: 0299-689200
Email: s.vander.valk@cono.nl
Website: www.beemsterkaas.nl www.cono.nl

Samenvatting van bedrijf

De coöperatie

CONO Kaasmakers is een coöperatie van ruim 475 melkveehouders en 175 medewerkers met een kaasmakerij midden in de Beemsterpolder (Unesco werelderfgoed). Van oudsher de regio waar de beste melk in Nederland vandaan komt. De coöperatie bestaat sinds 1901 en is hofleverancier. De veehouders leveren de beste melk aan de kaasmakerij, om daarmee de lekkerste kaas van Nederland te maken.

CONO Kaasmakers ontvangt jaarlijks 300 miljoen liter melk en produceert jaarlijks zo'n 28 miljoen kilo kaas. Een deel van onze melk wordt, met inzet van het gezamenlijke duurzaamheidsprogramma Caring Dairy, verkocht ten behoeve van het Ben & Jerry's ijs in Europa.

Onze missie

- Het is onze missie om met echte aandacht voor dier en milieu en op eigen ambachtelijke wijze de lekkerste kaas te maken.
- Smaakvolle en eerlijke producten genieten de voorkeur van onze bewuste klanten en consumenten. Daarom strijden wij tegen smaakvervalking en zijn toonaangevend op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Beemsterkaas

Beemsterkaas is het merk waarin al onze waarden samenkomen. Beemsterkaas wordt gemaakt van 100% weidemelk uit Noord Holland, wordt natuurlijk gerijpt en wordt geroemd om zijn smaak en smedigheid. Beemsterkaas wordt verkocht in Nederlandse supermarkten en (kaas)speciaalzaken. Daarnaast wordt Beemsterkaas onder andere verkocht in België, Duitsland, Noord Amerika, Canada en Japan. Er is ook biologische Beemsterkaas verkrijgbaar.

Duurzame kaasmakerij

Onze ambitie is om de meest duurzame kaasmakerij van Nederland te bouwen, op een manier die passend is in het unieke landschap van de Beemsterpolder. De bouw van het door de Beemster en Unesco werelderfgoed goedgekeurde ontwerp is inmiddels gestart. Daarbij is een project opgezet om onze technische toeleveranciers in te zetten als key-partners om met elkaar te investeren en van elkaar te leren en zo de meest optimale duurzaamheidsresultaten te bereiken. De voortgang van dit project wordt gepubliceerd inclusief meetbare en toetsbare resultaten.

Samen duurzaam innoveren

Daarbij investeert CONO Kaasmakers bij dit project in de zichtbaarheid van duurzaam innoveren, ook voor deze partners. In het nieuwe gebouw wordt ruimte gemaakt voor het informeren en

enthousiasmeren van handelsklanten, buitenlandse bezoekers, de vaste klanten van onze eigen kaaswinkel en anderen geïnteresseerden. Zo maken wij zichtbaar dat het vakmanschap dat in onze genen zit niet alleen wordt uitgedragen middels de smaak van onze kaas, maar ook door de duurzame processen die daar in onze melkveehouderij en kaasmakerij aan ten grondslag liggen.

CONO in de regio

Onze bezoekersgang, waar door vensters het kaasmaken van nabij kan worden gezien, laat tevens zien op welke wijze wij uitdrukking geven aan onze Noord Hollandse trots op onze herkomst; de Beemsterpolder en haar unieke ontstaansgeschiedenis. Dit nieuwbouw project is inmiddels regionaal icoon project voor de landelijke duurzaamheidsorganisatie Urgenda. Urgenda heeft daarbij de rol van adviseur en draagt zorg voor de onafhankelijke beoordeling van de resultaten van het project.

MVO volgens CONO

Een coöperatie in Noord Holland. Dat is samen dóen op een wat eigenzinnige wijze. Wij zijn ambitieus, maar vinden ook dat vooruitgang niet op basis van dwang kan plaatsvinden. Aangezien wij een kleine coöperatie zijn kunnen wij al onze leden en partners persoonlijk spreken en dat doen we dan ook. We dagen ze uit om net een stapje verder te doen dan misschien voor de hand ligt en dat brengt ons levendige discussies, waaruit we veel informatie krijgen om van te leren. Besluiten nemen we samen en daarmee zijn onze doelen verankerd in de hele organisatie. Daardoor kunnen wij toonaangevend en innovatief zijn en blijven op het gebied van echte smaak en duurzaamheid.

De kaas die wij inzenden voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Naam kaas: Beemster belegen (2 wielen)
Geproduceerd: September 2012

Smaakomschrijving:

Beemster Belegen: Uitgebalanceerd van smaak. Deze Belegen Beemster heeft vier maanden, in alle rust en op natuurlijke wijze, de tijd gehad om op smaak te komen, en dat proef je. De Beemster houdt de smakelijke balans tussen het pittige van oude- en het zachte van jonge kaas. Rijp en vol van smaak, romig en zacht in de mond.

Informatie mbt melkveehouderij

Weidegang

Beemsterkaas heeft een weideganggarantie: de melk voor deze kaas komt van bedrijven die de koeien buiten houden in het weideseizoen. Deze garantie is een resultaat van een jarenlange stimulans, CONO Kaasmakers geeft haar boeren al sinds 2002 een premie voor weidegang.

Duurzaamheidsprogramma Caring Dairy

Sinds 2008 heeft Beemsterkaas, in samenwerking met Ben & Jerry's, een duurzaamheidsprogramma ontwikkeld genaamd Caring Dairy. In dit programma wordt onder de namen 'blijve koeien, blijve aarde, blijve boeren, integraal gewerkt aan dierenwelzijn, milieu verbeteringen (verduurzaming) en ondernemerswelzijn en tevredenheid. Hierbij werken wij samen met maatschappelijke partners als Wereld Natuur Fonds, Landschap Noord Holland, Solidaridad, en Urgenda.

Deze samenwerking heeft geleid tot de ontwikkeling van 2 instrumenten, die onze veehouders kunnen gebruiken bij het inzichtelijk maken en vergroten van hun duurzaamheidsresultaten: het koe kompas en het kringloopkompas. Het boerkompas is in ontwikkeling. Deze kompassen worden

inmiddels door vele zuivelbedrijven in Nederland gebruikt. Vanzelfsprekend wordt het programma in samenwerking met onze boeren ingevoerd en uitgevoerd. Het is een vrijwillig programma waar inmiddels 90% van onze veehouders aan meedoen. Meedoen wordt beloond met een Caring Dairy premie.

De kern van het programma is 'continuous improvement'. Jaarlijks volgen veehouders 3 workshops per jaar, waarna de verbeterstappen in een actieplan worden vastgelegd. Tijdens deze workshops wordt kennis overgedragen over alle aspecten van dierenwelzijn, zoals optimale huisvesting en rantsoenen. Over bodem- lucht en waterkwaliteit en biodiversiteit en over het optimaliseren van ondernemerschap, werkplezier en inkomen. Veehouders kunnen hun prestaties zichtbaar maken middels de kompassen.

Blijde koeien Stalinnovaties

Niet alleen de weidegang maar ook de stal kan bijdragen aan natuurlijk gedrag en optimale gezondheid van de stal. De afgelopen jaren hebben de veehouders van CONO geïnvesteerd in meer vierkante meters per koe en bijvoorbeeld waterbedden. Hoe beter de koe rust, hoe beter ze produceert. Daarbij krijgen ze steeds vaker zelf de keuze wanneer ze naar buiten willen en naar binnen. Wanneer ze gemolken willen worden en of ze gras of kuilvoer willen eten.

Herkomst en aard van het rantsoen

CONO kaasmakers heeft een voercommissie. Deze commissie bestaat uit CONO veehouders, onafhankelijke specialisten en onze medewerkers van veehouderijzaken en duurzaamheid. De commissie geeft advies uit aan de leden over optimaal rantsoen, afhankelijk van seizoen en omstandigheden en geeft tevens aan welke voedingsmiddelen componenten (kan) bevatten die nadelig zijn voor de koeien of voor de smaak van onze kaas. De voercommissie kijkt daarbij vooral scherp naar innovaties op het gebied van krachtvoer met niet natuurlijke componenten. Daarbij stimuleren we middels het project 'eigen eiwit eerst' onze veehouders om de benodigde eiwitvoorziening voor het melkvee van eigen land te halen.

Blijde aarde

De kracht van een coöperatie kan worden ingezet bij grote projecten, die veel tijd en inzet vragen. Als voorbeeld hiervan verduurzaamt CONO het gebruik van soja (als onderdeel van het voer, ongeveer 1-2%) door deelname aan het SOYPSI programma van Solidaridad in India. Het programma zorgt voor een duurzame en economische ontwikkeling aldaar, er is in India geen sprake van ontbossing t.b.v. soja.

Een vergelijkbaar programma wordt gedaan t.b.v. palmpitschilfers (in veevoer), een bijproduct van de productie van palmolie.

Bodem- lucht en waterkwaliteit

Kennis over Bodem- en milieu beheer met als doel het verminderen van stikstof, CO2 uitstoot en krachtvoer gebruik. En het zoveel mogelijk sluiten van kringlopen op het bedrijf. De kringloopkompas wordt tevens gebruikt om de biodiversiteit te meten en positief te beïnvloeden.

Transport

De melk van de CONO veehouders wordt vervoerd door transporteurs onder het Lean & Green keurmerk. Op de vrachtwagens wordt geëxperimenteerd met een bifuel systeem om de uitstoot van CO2 te verlagen.

Blijve boeren

Gezamenlijk werkt CONO om duurzame melk van goede kwaliteit te verwerken tot een eindproduct met meerwaarde zoals de Beemsterkaas. Deze meerwaarde geeft de mogelijkheid om een stabiele en goede melkprijs uit te betalen, nu en in de toekomst.

Zelf kan de veehouder de uitgaven sturen door optimalisatie van de kringloop en een gezondere veestapel. De onderneming kan stabiel en succesvoller worden door het ontwikkelen van optimaal inzicht in bedrijfseconomische situatie en een bedrijfsstrategie afgestemd op persoonlijke motivatie. De workshops van het Caring Dairy programma dragen hier structureel aan bij.

CONO Kaasmakers maakt de lekkerste kaas op de beste manier

Om deze ambitie waar te maken zorgen we met onze veehouders allereerst voor de beste grondstof: de hoogste kwaliteit en duurzame melk. Om de lekkerste kaas te maken weten wij, dat we daarnaast bij elke stap in het proces moeten excelleren. Wij hebben ons vakmanschap ontwikkeld door de tijd. De kennis van onze unieke recepturen en methodes wordt van generatie op generatie overgedragen door onze kaasmeesters. Er is geen school voor kaasmakers. Scholing, opleiding en het vervolmaken van kennis en ervaring gebeurt allemaal in onze eigen kaasmakerij. Voor ons is het beste uit het verleden opgeteld bij de modernste inzichten van nu, de som voor succes in de toekomst.

Met de ambachtelijke aspecten van het traditionele kaasmaken bewaken wij onze unieke volle smaak en smedigheid. Daarvan getuigen de vele internationale prijzen die wij jaarlijks winnen op grote internationale kaaswedstrijden. Zo'n belangrijk ambachtelijk aspect, dat ons onderscheid van andere grote kaasmakers in Nederland is traditionele, open wrongelbereiding. Vanzelfsprekend voldoen we qua hygiëne en techniek wel aan de modernste eisen en inzichten.

In onze nieuwe kaasmakerij doen we dat op de meest efficiënte en op duurzame wijze. Dat betekent onder meer reductie van energie gebruik, hergebruik en herwinnen van energie, gebruiken van duurzame energie en het restant van fossiele energie zo duurzaam mogelijk aanschaffen en zo efficiënt mogelijk inzetten. Denk hierbij aan de inzet van HR elektromotoren, HR 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. Het is onze ambitie om in de nieuwbouw met de combinatie van al deze maatregelen, ten opzichte van de huidige situatie het gebruik van gas en elektra terug te brengen met ongeveer 25% en het gebruik van leidingwater met ten minste 75%.

CONO Kaasmakers heeft haar wortels in de Beemsterpolder, haar vakmanschap ontwikkeld door traditie en ambacht en een ambitieuze toekomstvisie. Dat houdt in dat wij toonaangevend blijven op het gebied van duurzaamheid; echt eten en echte smaak.

De Groene Griffioen

Naam bedrijf: De Groene Griffioen
Contactpersoon: Boy en Wendela Griffioen - Bogerd
Adres: Lange Muiderweg 18 a 1382LA Weesp
Telefoonnummer: Boy: 06-421 695 10 / Wendela: 06-421 645 33
Email: info@degroenegriffioen.nl
Website: www.degroenegriffioen.nl

Samenvatting van bedrijf

Biologische melkveehouderij die op mens en milieuvriendelijke manier tracht melk, kaas en vlees te produceren en zoveel mogelijk direct aan de consument verkoopt.

Aantal melkkoeien: 50
Aantal stuks jongvee: 35
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht: 40
Melkproductie – kg: 300.000Kg per jaar (incl. Kaas) 3000 Kg kaas per jaar
Aantal medewerkers: 2,5 fte

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Belegen Kaas van de Groene Griffioen
Geproduceerd: ... (dag/week)

Informatie mbt melkveehouderij

Geef - voorzover bekend - een beschrijving van de manier van werken op de melkveehouderij(en) waar de melk voor uw kaas vandaan komt. Welke keuzes worden gemaakt en welke afwegingen spelen daarin mee? Wat doen zij/u anders dan anderen? We zijn daarbij geïnteresseerd in aspecten als:

- Herkomst en aard van het rantsoen
- Koewelzijn
- Mest en nutriënten
- Grastype, diversiteit grasmat en eventuele houtwallen
- Bodem-, lucht- en waterkwaliteit
- Weidegang
- Stalinnovaties
- Energiegebruik
- 'Reststromen' (stierkalveren e.d.)

We hebben een biologisch melkveehouderijbedrijf met 50 montbeliarde melkkoeien, 35 stuks jongvee en 30 kippen op 40Ha grond. De melkkoeien zijn gehuisvest in een compoststal waar zij 10m2 compostligbed met beluchting per koe ter beschikking hebben.

Daarnaast is er een gedeelte dichte betonvloer waar zij kunnen eten. De koeien hebben geen droogstand, hierdoor wordt de piek in de lactatie afgevlakt. Dit zorgt ervoor dat de druk op het uier minder groot is en het risico op uieronsteking lager is. De huisvesting, het doormelken en onze

bedrijfsvoering heeft tot gevolg dat we ons antibioticagebruik hebben reduceren tot 0,08 dierdagdoseringen. Ook de klauwgezondheid is enorm toegenomen mortellaro en tussenklauwontsteking zijn niet meer aanwezig. We hebben met metingen kunnen vaststellen dat door het hoge C aanbod en de wat tragere compostering in ons compostbed dat ammoniak, methaan en lachgas uit de mest nauwelijks vrij komt. Ook in de bodem heeft compost een gunstiger effect. Onze drijfmest mengen wij met ruim water aan voor toediening aan het land en de koeien krijgen FIR carbonclay door hun voer zo kunnen wij ook de drijfmest een betere kwaliteit geven.

De voeding voor deze koeien komt hoofdzakelijk van ons eigen grasland daarnaast wordt er een matige krachtvoergift aangehouden van +- 2,5 Kg per koe per dag. We bemesten het land met compost en drijfmest uit onze stal aangevuld met de inhoud van onze eigen en de gasten compost toiletten. Onze inname van nutrienten bestaat dus uit krachtvoer, menselijke uitwerpselen en houtsnippers voor de compoststal. En we voeren melk, vlees en kaas af.

Door deze bemesting met een maximum van 170Kg N per Ha hebben wij een diverse, kruidenrijke veenweide gekregen met een goede structuur. Dit stelt ons ook in staat de koeien lang te laten weiden en hierdoor besparen we weer diesel door minder oogst en bemestingswerkzaamheden. We besparen elektrische energie door slim om te gaan de koeling van de melk. De energie die daarbij vrij komt wordt voor verwarming van de kaasmakerij en warm water gebruikt. Door maximale weidegang wordt het tractorgebruik verminderd. Door onze Boerderijwinkel, ontvangstruimte voor boerderijeducatie en muziekstudio (strobouw) gaan we een band aan met de maatschappij en proberen zo veel mogelijk mensen en kinderen kennis te laten maken met hun plaats in de voedselkringloop.

Onze stierkalveren gaan nu de reguliere kalverhandel in. Maar we bekijken mogelijkheden voor het houden van stieren of ossen voor vleesverkoop. Ons afvalwater wordt gezuiverd door onze eigen IBAlI systemen. Overig afval wordt gescheiden dit wordt in het volgende hoofdstuk beschreven.

Informatie mbt kaasmaken

Geef een beschrijving van de manier van kaasmaken. Wat maakt jullie kaas anders dan anderen? Welke keuzes worden gemaakt en waarom? Denk daarbij aan aspecten als: Wij maken kaas van rauwe melk direct vers uit de Montbeliarde koe verkaast. Hierdoor hoeven we die melk niet te koelen of te verwarmen. Dit spaart energie uit, en door de verse verwerking is er minder kans op afwijkingen. Energie voor het verwarmen van het water komt deels uit energie van het koelen van de melk die niet voor kaas bestemd is. Evenals de verwarming van de bereidingsruimte. Doordat de kaas in een kelder ligt opgeslagen en die kelder via lange grondbuizen wordt geventileert gebruiken we zeer weinig energie voor de klimatisering van die ruimte.

We gebruiken een zuursel voor goudse kaas en sturen op een kaas met een volle smaak. We proberen het proces zo puur mogelijk te houden en gebruiken geen chloorcalcium, salpeter en zoutzuur in het proces. Het zout voor het pekelen van de kaas is Siciliaans ongeraffineerd zeezout.

We gebruiken drinkwater om de wrongel uit te wassen. Voor het schoonmaken proberen we zoveel mogelijk water te hergebruiken. Eerst wordt de kaastobbe en de kaaspers schoongemaakt waarna hetzelfde water voor de vloer kan worden gebruikt. Bronwater bleek geen alternatief omdat het water in de bodem bij ons sterk ijzerhoudend en/of brak is. De wei wordt direct op eigen bedrijf gebruikt als voer voor de kalveren. Verpakking bestaat uit een coating gemaakt uit wei proteïnen. En bij verkoop van een los stuk een onbedrukt stuk kaaspapier. Afval wordt gescheiden in:

- Koeienvoer
- Kippenvoer
- GFT. (thuis vercomposteerd)
- Folie
- Papier
- Restafval

En de derving blijft door huisverkoop tot een minimum beperkt. We kunnen afwijkende kaas meestal gewoon aan liefhebbers verkopen. Anders raspen we het tot pizzakaas. Door de eetbare kostbedekking is dit ook geen reden tot afval.

De Groote Voort

Naam bedrijf: "de Groote Voort"
Contactpersoon: Jan Dirk van de Voort
Adres: Postweg 110
Plaats: Lunteren
Telefoonnummer: 0318482850
Email: remeker@remeker.nl
Website: www.remeker.nl

Samenvatting van bedrijf

Wij proberen een natuurlijke balans te vinden tussen de bodem, het bodemleven, de planten en de dieren, zonder kunstmatige hulpmiddelen of ingrepen. De melk, die daaruit voortkomt conserveren we op dezelfde natuurlijke wijze, zodat alle essentie en leven behouden blijft en ons voedt.

Aantal melkkoeien:	90
Aantal stuks jongvee:	55
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	41
Melkproductie – kg:	4950
Aantal medewerkers:	4,2 VAK

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Remeker Puur
Geproduceerd: 29 juni 2012

Informatie mbt melkveehouderij

We houden gehoornde dieren (de oudste 4 zijn nog ongehoord). Deze dieren hebben meer ruimte nodig en moeten ook goed weg kunnen komen, vandaar de open ronde potstal met 10 m²/ koe ligruimte. Vaarskalveren blijven 3 weken bij hun eigen moeder, daarna moeten ze zelfstandig leren drinken. Stierkalveren gaan naar bedrijven waar ze goed verzorgd worden, soms met pleegmoeder. Via biovleesbestellen.nl (Jacob Beeker) worden de dieren weer teruggekocht. Het vlees wordt verwerkt en goed vermarkt naar particulieren, horeca en speciaalzaken. Alle stierkalveren vinden inmiddels een goede plek.

De mest van onze dieren is voor ons een belangrijke spiegel. Deze moet volkomen verteerd zijn, en licht prettig ruiken. Dit bereiken we door geen krachtvoer in de vorm van brok te voeren, maar te werken met losse granen uit de omgeving. We gebruiken gerst, haver en lupine. Alles wordt s` morgens op de boerderij vers gemalen, zodat de enzymen uit de granen nog beschikbaar zijn. In het rantsoen werken we louter met pensafbreekbare producten (gras, kuilgras, hooi, stro en GPS van gerst). We bieden de dieren natuurlijke vitaminen vrij aan in de vorm van gedroogde vruchten (10 soorten).

Sinds 2004 zijn we antibioticavrij. We enten onze dieren niet. Ook zijn we een aantal jaren geleden gestopt met wormmiddelen. De dieren lossen dit nu zelf op met behulp van gedroogde kruiden (40 soorten), die we ze voeren als aanvulling op wat ze uit de weide halen.

De koeien en het jongvee zijn een paar dagen geleden opgesteld (1 december). Half april gaan ze weer naar buiten. Vanaf eind mei is dat dag en nacht tot eind november. Het grasland op ons bedrijf is oud, omdat we niet ploegen of doorzaaien. Ruim de helft van het grasland is alweer 20 jaar oud. WUR doet hier nu 3 jaar onderzoek; binnenkort komt het rapport uit, waaruit blijkt dat we een bijzondere bodem hebben met veel wormen (550/m² in het voorjaar) en stijgende organische stof gehalten, bij een bemesting met stalmest en de mest uit weidegang (totaal onder de 170 kg N/ha). De graslandopbrengsten, die gemeten zijn waren ruim 11 ton ds in 2011. Voor ons is het gras/klaver kruidenbestand de spiegel voor de kwaliteit en de balans, die we al bereikt hebben. De weilanden waar de koeien lopen zijn voor een deel omzoomd met eeuwenoude houtwallen (2 km). De merknaam van de kaas Remeker komt hier uit voort (reem=omzoomd; eker=eiken).

Op gebied van energiewinning hebben we nog het een en ander te doen. We maken nu plannen om dit ook aan te pakken. De grootste energiewinst behalen we inmiddels, doordat slechts 20 % van het totale rantsoen uit graan bestaat, dat een korte transportweg kent en voor de helft direct van het land bij ons in de silo gaat.

Informatie mbt kaasmaken

De kaas is voor ons de eindspiegel van ons bedrijf, die werkt alleen als je echt rauwmelks werkt (melk en wrongel worden niet warmer dan 38 graden C). Verder gebruiken we geen conserveringsmiddelen en pekelen onze kazen kort in ongeraffineerd zeezout van de Guérande. Op deze manier komt de smaak uiteindelijk uit de voeding van de koeien en dus ook uit de bodem en het bodemleven. Wij ervaren dagelijks de relatie tussen de smaak en kwaliteit van de kaas en de werking van de kringloop (bodem-plant-gehoorde dieren).

Uit onze reststroom wei, wordt sinds kort vet gewonnen (de rest gaat naar het vee), dat we omvormen tot Ghee. Een fantastisch product, dat pas goed tot zijn recht kwam toen we volop gehoorde dieren aan de melk kregen. Deze Ghee verkopen we heel succesvol in glazen potjes; de rest smeren we op de kaas als korst dekmiddel (de Ekoland innovatieprijs hebben we hier mee gewonnen). We hebben een vorm laten maken, waarin de letters van ons merk Remeker uit de kaas geperst worden. Het ontwerp en de marketing doen we zelf. Na een paar jaar, is in ons pakhuis een prachtige schimmelcultuurbalans ontstaan, waardoor onze natuurkorstkazen prachtig rijpen en een extra smaakimpuls krijgen.

We gebruiken voor onze kaas geen etiketten meer. De kaas zelf is zo mooi, dat deze eigenlijk het verhaal al verteld.

De verkoop van de kaas doen we voor een groot deel rechtstreeks, dus niet via de groothandel. Op deze manier kunnen we ons verhaal kwijt, omdat we veel dichterbij de klanten zitten. 2/3 van de kaas wordt in Nederland verkocht. De verkoop verschuift van natuurvoeding naar kaasspecialzaak en horeca.

We leggen graag uit aan excursiegroepen, hoe we werken (hebben geen patenten).

Irene (boerin) heeft haar blogs over de boerderij gebundeld tot een boek "de boerin verteld". De blogs waren voor Onno Gerritse aanleiding om gedurende 3 jaar in zijn vrije tijd op de boerderij te filmen zonder sponsoring. De film "dansen met gehoorde dames", zal in Nederland gepresenteerd worden bij het Film Food Festival in maart.

Wij zien ons bedrijf als een levend organisme, dat doorlopend doorontwikkeld en zijn ook ons bewust van de potentie die er nog ligt!

De Vierhuizen

Naam bedrijf: Boerderij de Vierhuizen
Contactpersoon: Freek van Leeuwen
Adres: Geerweg 5
Plaats: 2381 LT Zoeterwoude
Telefoonnummer: 06 43144173
Email: freek.vanleeuwen@xs4all.nl
Website: www.kaasboerderijdevierhuizen.nl

Samenvatting van bedrijf

De missie van ons bedrijf luidt: *"De Vierhuizen is een kaas- en natuurboerderij: er wordt biologische boerenkaas van topkwaliteit gemaakt, terwijl de zorg voor de natuur centraal staat in de bedrijfsvoering. De toegevoegde waarde op ons product is hoog, door eigen afzet en verkoop. Mensen zijn welkom om van ons bedrijf en de omgeving te komen genieten."*

Ons bedrijf is kleinschalig, maar toch vitaal en dynamisch. Wij geloven in de menselijke maat. Onze doelgroep bestaat uit mensen die kwaliteit kunnen herkennen en op waarde kunnen schatten. De 'slogan' van ons bedrijf luidt dan ook "Natuur voor fijnproevers". Het verdienmodel van ons bedrijf is gelegen in het creëren van toegevoegde waarde, in de breedste zin van het woord. De focus op kwaliteit, de biologische productiewijze, het natuurbeheer, de ruimte die we geven aan vrijwilligers en bezoekers zijn hier allemaal voorbeelden van.

Een speciaal aspect op ons bedrijf is het natuurbeheer. Vrijwel al het land dat in ons eigendom is of dat wij pachten is officieel natuurgebied, deel van de Ecologische Hoofdstructuur met kruidenrijke graslanden, waar veel weidevogels broeden. We trekken dit aspect door in onze hele bedrijfsvoering: ons erf is natuurvriendelijk ingericht, we proberen de energiehuishouding te verduurzamen, en we experimenteren met methoden om het bodembeheer natuurlijker te maken.

Wat onze bedrijfsvoering echter vooral kenmerkt is de voortdurende zoektocht naar verbetering en verduurzaming. Het opdoen van nieuwe kennis en ervaringen is daar een vast onderdeel van. Op dit moment volgen we 2 cursussen, en de 3^e staat voor begin januari gepland (Cursus Kringlooplandbouw, Cursus communiceren met nieuwe en sociale media, Cursus Kaasbereiding). Het doen van experimenten zit standaard in ons systeem.

Aantal melkkoeien:	38
Aantal stuks jongvee:	20
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	43
Melkproductie – kg:	275.000
Aantal medewerkers:	De 3 vennoten besteden resp. 80, 80 en 50 % van hun tijd op het bedrijf. Daarnaast 1 zaterdaghulp, plus 1 stagiair 1 dag per week, 2 vaste vrijwilligers die elk ca 1 dag per week komen, en tot slot een los-vaste

vrijwilligersgroep die ca 4 keer per jaar
komt helpen.

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Wilde Weide belegen kaas
Geproduceerd: 2^e week van augustus
Contactpersoon: Lidia van Leeuwen
Adres: Geerweg 5
Plaats: Zoeterwoude
Telefoonnummer: 0648075420
Email: lideo@hetnet.nl

Informatie mbt melkveehouderij

Enkele belangrijke uitgangspunten voor de veehouderij op ons bedrijf zijn: zelfvoorzienend, gezond, levensduur, natuurlijk gedrag, en extensief.

De melkkoeien krijgen volledige weidegang, zodra het weer en het land dit toelaten. De laatste jaren vieren we het moment dat de koeien weer voor het eerst naar buiten gaan met een toenemend aantal belangstellenden die per e-mail of sms op de hoogte worden gesteld (KOE-Alert). Meestal blijven de koeien die eerste week 's nachts nog binnen, maar al snel gaan ze dag en nacht naar buiten. Ook al het jongvee krijgt volledige weidegang. Alleen bij extreem weer in het zomerseizoen, zoals hitte of extreme regen, krijgen de koeien de gelegenheid om naar binnen te gaan.

De koppel koeien is een gemêleerd gezelschap van Red Holstein, Montbeliarde, Zweeds Roodbont, Brown Swiss en Blaarkop. In de jaren '90 hebben we vooral met Red Holstein gefokt, maar toen onze omschakeling naar biologische productie (2010-2011) in zicht kwam zijn we gaan inkruisen met iets soberder rassen, die wat beter zijn aangepast aan ruiger / natuurlijker gras. Deze fokkerij-zoektocht is nog gaande.

Onze veestapel onderscheidt zich door een hoge gemiddelde levensduur bij afvoer. Dat wil zeggen dat de koeien op ons bedrijf relatief oud worden. Een paar jaar geleden hadden we op ons bedrijf de oudste koe van Zuid-Holland, en naar wij konden achterhalen, de op 2-na-oudste van Nederland. Magda 10 is 22 jaar oud geworden, en was tot haar 19^e in lactatie, toen zij uiteindelijk ook de 100.000 liter-grens overschreed. Dat hebben we toen gevierd met 'de dag van de oude dame'. Hoewel dit ook op ons bedrijf natuurlijk extreem oud is, zijn koeien van meer dan 10 jaar oud bij ons geen uitzondering. Als een koe nog redelijk mee kan, blijft zij bij gewoon. Dat geldt ook voor zogenaamde 'driespenen'.

Belangrijker dan de dagproductie (hoewel die niet uit het oog wordt verloren) is vooral de koegezondheid voor ons relevant. Stress wordt vermeden. Dat resulteert in een laag medicijngebruik; in vergelijking met het landelijk gemiddelde in de melkveehouderij ongeveer tweederde minder. Dit geldt ook voor het gebruik van antibiotica. In ons behandelplan staat een combinatie van homeopathische / natuurlijke geneesmiddelen, met farmaceutische geneesmiddelen en antibiotica. Antibiotica wordt door ons niet uitgesloten, met het oog op dierwelzijn. Als een verder goede koe ten onder dreigt te gaan aan een infectie, en andere, natuurlijke middelen helpen niet voldoende, dan is ons standpunt dat de inzet van antibiotica ethisch is.

De koe gezond houden is natuurlijk het streven. Voorkomen is beter dan genezen. Het rantsoen draagt hier aan bij. Het is een simpel rantsoen met diverse grasproducten (kuilvoer, balen met natuurgras, en hooi) en brok (krachtvoer). Het krachtvoer is biologisch geproduceerd, en komt neer op gemiddeld minder dan 6 kg per koe per dag. Overigens krijgt het jongvee (indien beschikbaar) daarnaast nog de kaaswei. Het ruwvoer is structuurrijk en relatief eiwitarm.

Al het gras wordt op het eigen bedrijf geteeld en geoogst. De laatste jaren proberen we wat meer te hooien. Het laatste jaar hebben we geëxperimenteerd met het 'inkuilen' van hooi in balen. De graslanden worden nooit gescheurd, en hebben een diverse samenstelling. De KNNV-afdeling van Zoetermeer inventariseert 2 keer per jaar onze graslanden, en bij de laatste telling kwamen zij op 2 percelen meer dan 100 verschillende plantensoorten tegen: grassen, schijngrassen, bloeiende kruiden, en oeverplanten. De dominerende grassen zijn vooral Ruwbeemd, Geknikte Vossenstaart, Timothee, Engels Raaigras, en Gestreepte Witbol. De kruidenrijkdom wisselt per perceel, maar is relatief hoog. Het zijn dan ook natuurgraslanden, onderdeel van de Ecologische Hoofdstructuur.

Weidevogelbeheer is een zeer belangrijk aspect bij ons graslandbeheer. Diverse maatregelen treffen wij speciaal voor deze categorie vogels, zoals het opzetten van een plas-drasveldje, het verhogen van het waterpeil in enkele sloten, het niet of veel minder bemesten van enkele percelen, later maaien, en het gebruik van ruige stalmest. Ook hebben we ca 2 kilometer natuurvriendelijke oever gegraven en een grote poel t.b.v. diverse eendensoorten, maar ook amfibieën, libellen en vlinders. Vanwege de natuur en de weidevogels werken we extensief, ca 1,2 GVE / ha gemiddeld (landelijk gemiddelde = ca 2,5 GVE / ha bij melkveebedrijven).

De waterkwaliteit in de sloten en in de poel is laatst beoordeeld door een medewerker van de Dienst Landelijk Gebied, en deze was zeer positief. De aanwezigheid van vele schrijvertjes schijnt te duiden op schoon oppervlaktewater.

Op het erf treffen we ook allerlei natuurmaatregelen: nestkasten voor mussen en een torenvalk, er broeden volop boerenzwaluwen, en afgelopen jaar ook een ransuil. Met vrijwilligers hebben we diverse takkenrillen aangelegd voor kleine zangvogels, egels en andere kleine zoogdieren. Er is een kikkerpoel gegraven. Er zijn diverse rijen knotbomen geplant, zowel essen, elzen als wilgen. Er is een oude hoogstamboomgaard, met een hoge landschappelijke waarde, en er is een nieuwe hoogstamboomgaard geplant. Komend jaar gaan we op het erf bovendien een tuinreservaat / annex fruitpluktuin aanleggen van ca 350 m². Deze zal gratis toegankelijk zijn voor wandelaars en bezoekers. Deze tuin vormt tevens de toegang tot een wandelpad door ons natuurgebiedje dat we ook dit voorjaar zullen aanleggen. Vrijwilligers denken mee over / hebben inbreng bij de opzet en indeling van deze tuin, en helpen ook met de aanleg.

Duurzaam omgaan met energie hoort wat ons betreft ook bij natuurvriendelijke bedrijfsvoering. Een aantal jaren geleden hebben we meegedaan aan de HIER-klimaatcampagne en op ons erf een klimaatbosje geplant. Dit was natuurlijk symbolisch, maar inmiddels hebben we zonnepanelen op het staldak gelegd, en hebben we een energiecheck laten uitvoeren.

De koeien staan 's winters in onze ligboxenstal. Deze is op leeftijd (1989) maar door de permanente onderbezetting erg ruim voor de koeien. De mest wordt opgevangen in de mestkelder, en voornamelijk in het voorjaar aangewend als drijfmest. Dit willen we veranderen. Afgelopen mei hebben we geïnvesteerd in een grote mestplaat, en daarop maken we nu ruige mest, o.a. door het mengen van drijfmest met organische materialen zoals stro, maaisel uit de natuurvriendelijke oevers, en voerresten. We willen meer toe naar het toepassen van vaste mest, omdat we geloven dat dit

beter is voor het bodemleven, zeker als de wetgever ons straks verplicht drijfmest te injecteren. Vooral de zgn. koolstof-stikstofverhouding in vaste mest is gunstiger. Met de drijfmest proberen we deze C/N-verhouding ook te verbeteren door het toepassen van gehakseld koolzaadstro als zaagsel in de ligboxen.

Met de bemesting kiezen we voor een wisselend productieniveau van de diverse percelen, in verband met het weidevogelbeheer en de kruidenrijkdom. Sommige percelen worden daartoe intensiever bemest, anderen extensiever, en weer anderen (vrijwel) niet.

Afgelopen zomer zijn we een experiment gestart met het gebruik van Bokashi (een bacterieconcentraat) in de ruige mest. De gedachte is dat met Bokashi de mest niet composteert (waarbij veel verliezen van stikstof en CO₂ naar de lucht optreden) maar 'fermenteert' waardoor de waardevolle stoffen behouden blijven. Komende februari gaan we met de studiegroep Kringlooplandbouw de resultaten bekijken.

De stierkalfjes (en de overtollige kuiskalfjes) worden verkocht aan de veehandelaar. Deze kalveren komen in het reguliere circuit van de kalvermesterij. Sinds we biologisch zijn hebben we met de veehandelaar afspraken gemaakt over de (biologische) afzet van de kaljes en (dus) een meerprijs. Na enig aandringen krijgen we die meerprijs nu af en toe. We gaan er daarom van uit dat deze kalfjes naar een biologische mester gaan, maar dat weten we niet zeker.

Sinds dit jaar hebben we 2 stiertjes aangehouden om zelf af te mesten. De gedachte is om, wanneer deze volgroeid zijn, deze te laten slachten, en dan het vlees zelf met biologische vleespakketten af te zetten, maar daar zijn de stiertjes nu nog te jong voor.

Informatie mbt kaasmaken

Onze Wilde Weide kaas is een standaard Goudse boerenkaas, maar dan helemaal biologisch en extra smaakvol. Met enige regelmaat vallen we in de prijzen bij kaaskeuringen. Naar onze overtuiging komt de kwaliteit van de kaas volledig uit de melk en het proces dat daaraan vooraf gaat. De kunst van het kaasmaken is dan vervolgens om deze kwaliteit volledig tot haar recht te laten komen. Lidia beheert deze kunst al 35 jaar, en leert nog steeds bij. Ze leidt een studieclub van zelfkazers, en heeft onlangs een cursus tot kaaskeurmeester met succes afgerond. Regelmatig experimenteren we met nieuwe zuursels en kleine wijzigingen in het procedé om tot verbeteringen te komen.

De kaas wordt bij ons voor een belangrijk deel (ca 40 %) verkocht in de huiswinkel. Naast de verdiensten heeft deze huiswinkel nog een zeer belangrijke functie: op deze manier kunnen we in direct contact met de consument onze kaas voortdurend testen. Dit houdt ons scherp. Het komt voor dat we op basis van kritiek van onze klanten onze werkwijze aanpassen. Zo hebben we nog niet zo lang geleden besloten om de kruidenkazen (die we ook maken) in plaats van 2 nog maar 1 dag te pekelen, waardoor ze minder zout worden. Klanten gaven namelijk aan dat ze de kruidenkaas wat aan de zoute kant vonden. Ook maken we op verzoek speciale varianten, zoals zoutloze kaas, of voor een restaurant onlangs truffelkaas.

Onze kaas is volvet, rauwmelks (van onverhitte melk) en traag gerijpt. In vergelijking met fabriekskazen heeft onze kaas een laag zoutgehalte, zelfs in vergelijking met fabriekskazen die ermee adverteren dat ze 'minder zout' zijn, zoals Milner. Tot op hoge leeftijd (> 1 jaar) blijft onze kaas goed snijdbaar, maar als ze nog ouder worden zijn ze nog steeds heerlijk voor bij de borrel. Onze oudste kaas in de verkoop is momenteel bijna 4 jaar oud! Naar onze mening is dat de essentie van goed

kaasmaken, als je kaas maakt die echt oud kan worden en dan nog zuiver van smaak blijft. Oude kaas is dan ook ons specialisme. Diverse keren hebben we de landelijke oude-kaaskeuring van de Bond van Boerderijzuivel Bereiders gewonnen.

In ons kaasmaakproces proberen we zo efficiënt mogelijk te werken. Water dat we eerst gebruiken om te verwarmen in de warmtewisselaar, wordt later bijvoorbeeld gebruikt als spoel- en waswater. De kaascoating is natuurlijk – geen kleurstoffen en ook geen schimmelwerende middelen. De kaas heeft de natuurlijke kleur. De klimaatbeheersing in de kaasopslag is ook geheel authentiek: goed geïsoleerde spouwmuren. Dat is enigszins ironisch bedoeld, want hartje zomer kan het gebrek aan kunstmatige klimaatbeheersing in de opslag knap lastig zijn. Maar energie-zuinig is het zeker.

We streven er naar om een duurzame band op te bouwen met onze klanten. Het zijn niet zomaar mensen die naar de boerderij komen om daar een stukje kaas te kopen. Deze mensen zoeken iets speciaals – het zijn fijnproevers in de brede zin van het woord. Via een digitale nieuwsbrief, die eens per kwartaal verschijnt, houden we hen en andere belangstellenden (ca 275 abonnees) op de hoogte van alles wat er op ons bedrijf speelt. Zo krijgt het kopen van kaas op de boerderij naar onze overtuiging een meerwaarde die verder gaat dan de smaak van de kaas alleen. Dat neemt niet weg dat de smaak natuurlijk ook excellent moet zijn. Het streven is nogmaals een zo hoog mogelijke toegevoegde waarde in zowel de kwaliteit als de productiewijze (biologisch, natuurbeheer) als de keten (o.m. de huisverkoop, en de verkoop aan Landwinkels, restaurants e.d.). Het is onze voortdurende zoektocht om al die waarden op één of andere manier terug te laten komen in het eindproduct, zodat je - als het ware - de natuur in de kaas terugvindt. De toegevoegde waarde komt o.a. tot uitdrukking in de productprijs, die bij ons stabiel en hoog is (een gemiddelde kiloprijs af boerderij van meer dan € 9,-; vgl. de gangbare kiloprijs voor boerenkaas à ca. € 4,50). Alles van waarde heeft zijn prijs, vinden wij. En gelukkig zijn er genoeg consumenten die dat ook vinden: ondanks de hoge prijs kunnen we momenteel de vraag niet aan.

Ecomel

Naam bedrijf: Ecomel
Contactpersoon: E. Crombags
Adres: Dusseldorperweg 36
Plaats: Limmen
Telefoonnummer: 072 – 505 41 00
Email: edwin.crombags@frieslandcampina.com
Website: www.zuiverzuivel.nl

Samenvatting van bedrijf

Ecomel is de biologische unit van FrieslandCampina en was in 1980 de eerste verwerker van biologische melk in Nederland. Zuiver Zuivel is ons merk voor de biologische specialzaak. De melk voor de bio-dynamische Zuiver Zuivel belegen kaas is afkomstig van onze 15 bio-dynamische boeren.

Aantal melkkoeien:	...
Aantal stuks jongvee:	...
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	...
Melkproductie – kg:	300.000 kg...
Aantal medewerkers:	...

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Zuiver Zuivel Demeter belegen 12 kg
Geproduceerd: 21/8/12

Informatie mbt melkveehouderij

Bij de biologisch-dynamische landbouw gaat men nog een stapje verder dan bij de biologische landbouw. Hierbij valt te denken aan:

- Door planmatige vruchtwisseling, organische bemesting en het gebruik van kruidenpreparaten, wordt de vruchtbaarheid van de bodem op natuurlijke wijze in stand gehouden.
- Het veevoer wordt grotendeels (minimaal 80%) op het eigen bedrijf verbouwd en is van biologisch-dynamische herkomst.
- Het bedrijf wordt zoveel mogelijk als een gesloten ecologisch systeem opgezet.
- Lichamelijke ingrepen aan de dieren (waaronder bijv. onthoornen) zijn niet toegestaan.

Informatie mbt kaasmaken

Bij de productie van onze bio-dynamische kaas wordt de melk van een melkriet niet vermengd met andere melkritten. Het eigen karakter van de BD melkveebedrijven komt dus goed naar voren in de smaak van de kaas. Bij de bereiding wordt geen nitraat toegevoegd, en de korst bevat geen schimmelremmende stoffen als natamycine. Er wordt geen kleurstof aan de kaas toegevoegd, en ook de korst bestaat uit een blanco coating.

Op het etiket van iedere leeftijdsoort van de Zuiver Zuivel Demeter kazen staat 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 afgebeeld.

Friesland Campina

Naam bedrijf: FrieslandCampina
Contactpersoon: Lia de Ryck
Adres: Stationsplein 4, 3818 LE
Plaats: Amersfoort
Telefoonnummer: 31 (0)33 713 33 33
Email: Lia.deRyck@FrieslandCampina.com,
Website: www.frieslandcampina.com,

Samenvatting inzending

Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel is 'de beste belegen kaas van Nederland'. Dit omdat de receptuur en productiewijze van deze kaas zo bijzonder zijn, dat deze kaas als enige Goudse kaas in Nederland een Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) heeft gekregen in 1996. Deze belegen kaas wordt gemaakt van Noord-Hollandse melk en productie vindt plaats in het Noord-Hollandse Lutjewinkel. Het vakmanschap waarmee Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel al eeuwenlang wordt gemaakt draagt in grote mate bij aan de pure en volle smaak. Tevens is er een duurzaamheidsprogramma ontwikkeld voor de melkveehouders waarbij kwaliteit, voedselveiligheid en duurzaamheid de belangrijke pijlers zijn en waarin dier en milieu centraal staan. De fabriek waar Noord-Hollandse Gouda gemaakt wordt heeft ook een eigen duurzaamheidsprogramma gericht op onder andere energiereductie en het minimaliseren van transport. Tevens wordt het productieproces continu geoptimaliseerd en gecontroleerd om te garanderen dat de kaas voldoet aan kwaliteitseisen en specificaties die de Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel zo uniek maken.

Samenvatting van bedrijf

Koninklijke FrieslandCampina N.V. voorziet honderden miljoenen mensen over de wereld van gezonde voeding, die rijk is aan waardevolle voedingsstoffen. Het assortiment bestaat uit zuivelranken, baby- en kindervoeding, kaas, boter, room, desserts en functionele ingrediënten op basis van zuivel. Naast consumentenproducten worden ook producten geleverd aan professionele afnemers in bakkerij en horeca, aan de voedingsmiddelenindustrie en aan de farmaceutische sector. De jaaromzet van Koninklijke FrieslandCampina N.V. bedraagt, op basis van de cijfers van 2011, 9,6 miljard euro. De onderneming telt circa 19.000 medewerkers en beschikt over ruim 100 productielocaties en verkoopvestigingen in 26 verschillende landen. FrieslandCampina heeft haar commerciële activiteiten ondergebracht in vier business groups: Consumer Products Europe; Consumer Products International; Cheese, Butter & Milkpowder en Ingredients. Bekende merken zijn onder meer: Campina, Chocomel, Fristi, Friesche Vlag, Mona, Optimel, Vifit, Milner, Frico, Botergoud, Valess, Appelsientje, DubbelFriss, CoolBest, Landliebe, Fruttis, Joyvalle, Yazoo, Milli, Pöttyös, Napolact, NoyNoy, Dutch Lady, Frisian Flag, Foremost, Peak, Rainbow, Debic Valess, DMV, Kievit, Domo, Creamy Creation en Nutrifeed. Zuivelcoöperatie FrieslandCampina U.A. met 14.400 leden-melkveebedrijven in Nederland, Duitsland en België, is de eigenaar van Koninklijke FrieslandCampina N.V.

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel

Geproduceerd: Noord-Hollandse Gouda BOB week 34, 2012
Contactpersoon: Lia de Ryck
Telefoonnummer: 06-13176430
Email: Lia.deRyck@FrieslandCampina.com

INTRODUCTIE NOORD-HOLLANDSE GOUDA KAAS MET HET RODE ZEGEL

Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel is een kaas met een verhaal, gebaseerd op vier belangrijke pijlers: de Noord-Hollandse voedingsbodem, het vakmanschap, de geschiedenis en de unieke bezegeling. Tezamen vormen deze elementen de unieke smaakmakers van echte Noord-Hollandse kaas.

Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel wordt uitsluitend gemaakt van de melk van koeien die het gras eten van de ingepolderde weiden achter de dijken in Noord-Holland waar nog steeds de zeewind waait. Het gras dat op de jonge, rijke zeelei groeit is van een unieke, hoogwaardige kwaliteit en geeft de kaas haar natuurlijke licht zilte smaak. Hierdoor heeft de kaas minder pekel nodig. Het vakmanschap waarmee Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel al eeuwenlang wordt gemaakt draagt in grote mate bij aan de pure en volle smaak. De kaas wordt gemaakt in het Noord-Hollandse Lutjewinkel, nog altijd volgens de oorspronkelijke receptuur. Het natuurlijke rijpingsproces op houten planken bij een temperatuur van 14°C is van essentieel belang voor de smaak. De receptuur en productiewijze van Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel zijn zo bijzonder, dat deze kaas als enige Goudse kaas in Nederland een Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) heeft gekregen in 1996. Hiermee is deze kaas een van de vijf regionale producten in Nederland die het BOB keurmerk hebben.

Smaakomschrijving

Noord-Hollandse Gouda kaas met het Rode Zegel is een kaas met karakter. De smaak is rijk en vol en de textuur zeer smeuïg, met name naarmate de kaas ouder is. Ook hier geen zure of bittere componenten; de ambachtelijke rijping zorgt ervoor dat de kaas naarmate hij ouder wordt, zoeter gaat smaken. Daarnaast ontstaan er rijpingskristallen die een extra dimensie geven aan smaak en consistentie.

Het Rode Zegel

Het Rode Zegel met daarop 'Beschermd Oorsprongs Benaming' en de kaasdragers uit Alkmaar staan symbool voor kwaliteit en authenticiteit en refereren aan de 100% Noord-Hollandse oorsprong van de kaas die sinds 1593 op de Alkmaarse kaasmarkt wordt verhandeld.

INFORMATIE MET BETREKKING TOT MELKVEEHOUDERIJ

Duurzame melkveehouderij

Het hart van het unieke duurzaamheidsprogramma voor de Melkveehouders van FrieslandCampina wordt gevormd door kennisuitwisseling in workshops, leerbedrijven en via Melkweb, de website voor leden van FrieslandCampina. Foqus Planet, het duurzaamheidsprogramma voor de melkveehouders, is in 2011 samen met melkveehouders ontwikkeld. De elementen ervan zijn geïntegreerd in het al bestaande kwaliteitssysteem voor de melkveehouders, zodat zij nu te maken hebben met één integrale aanpak van kwaliteit, voedselveiligheid en duurzaamheid. Afhankelijk van het prestatieniveau dat een melkveehouder binnen Foqus Planet wil realiseren, kan hij op het gebied van duurzaamheid een aantal extra punten te scoren. Naast een aantal verplichte zaken die voortvloeien uit wetgeving, kiest de veehouder zelf

uit een breed aanbod van mogelijkheden. Dat kunnen bijvoorbeeld energiebesparende maatregelen zijn (voorkoeler, warmteterugwinning), het volgen van een workshop over diergezondheid of het toepassen van weidegang.

melk	proces
<ul style="list-style-type: none"> • codeslot tanklokaal • energie besparen koeling • melkershandschoenen • energie besparen melken 	<ul style="list-style-type: none"> • bijeenkomst energiebesparing gevolgd • energiescan ingevuld
koe	omgeving
<ul style="list-style-type: none"> • hygiënsluis • uiergezondheidswijzer • workshop salmonella • uitslag salmonella gunstig • workshop uiergezondheid • (koel)kast diergeneesmiddelen • cursus diergeneesmiddelen-gebruik • dierdagdosering lager dan streefwaarde • stal maatlat duurzame veehouderij 	<ul style="list-style-type: none"> • plan ongediertebestrijding • weiden of deelweiden • studiebijeenkomst weidegang • stagedag weidegang • individueel weide-advies • beheer natuur of landschap • mestvergister • zonne-energie • windenergie



Benodigde aantal extra punten

Excellent: 6 of meer > Goed: 4 of meer > Voldoende: 2 of meer

Mineralenmanagement

FrieslandCampina werkt actief aan verbeteren van mineralenmanagement. Beter mineralenmanagement maakt de melkveehouderij duurzamer, werkt kostenbesparend en is essentieel in maatschappelijke debatten over regelgeving.

Biodiversiteit

Onder de noemer biodiversiteit stimuleert FrieslandCampina ledenmelkveehouders om de fosfaat- en stikstofefficiëntie te verhogen.

Onder biodiversiteit valt ook het onderhoud van natuur en landschap en bijvoorbeeld de bescherming van weidevogels. FrieslandCampina stimuleert ledenmelkveehouders om actief aan natuur en landschapsbeheer te doen. Er is een overzicht beschikbaar welke leden-melkveehouders actief zijn op het gebied van natuur en landschapsbeheer.

Ook het gebruik van duurzame soja (zogeneten RTRS) in diervoeders helpt om ontbossing in Brazilië tegen te gaan en daarmee biodiversiteit in dat deel van de wereld te beschermen. Daarbij komt het sojaschroot dat FrieslandCampina gebruikt niet uit tropisch regenwoud gebied en het rantsoen van onze koeien bestaat slechts voor ongeveer 1% uit sojaschroot. FrieslandCampina speelt een actieve rol in het verduurzamen van sojaschroot ten behoeve van veevoer. Hiervoor zijn reeds in 2006 en 2009 overeenkomsten getekend met Solidaridad, Wereld Natuurfonds en Stichting Natuur & Milieu. In 2015 zal er alleen nog maar duurzame sojaschroot worden ingekocht dat voldoet aan de RTRS criteria.

Diergezondheid

Diergezondheid is het meest uitgebreide duurzaamheidsthema voor de melkveehouderij, met de vermindering van antibioticagebruik als meest urgente punt. Vanaf 2012 zijn er diverse instrumenten en adviesdiensten beschikbaar om de melkveehouder te ondersteunen bij verantwoord gebruik van diergeneesmiddelen en verbetering van uier- en klauwgezondheid.

Weidegang

Koeien die in de wei staan, hebben veel ruimte om te bewegen. Bovendien is een grazende koe onderdeel van het Nederlandse cultuurlandschap dat door consumenten zeer wordt gewaardeerd. Via haar weidemelkprogramma stimuleert FrieslandCampina haar melkveehouders in Nederland, Duitsland en België hun koeien buiten te laten lopen. Wie zijn koeien ten minste 120 dagen per jaar, minimaal zes uur per dag buiten laat grazen, ontvangt daarvoor een bijkomende financiële vergoeding. Via het weidemelkprogramma en de zichtbaarheid van weidemelk in het schap worden ook consumenten bij het thema betrokken.

Deze Noord-Hollandse Gouda kaas met BOB wordt 100% gemaakt van weidemelk.

Energie en klimaat

Verlaging van de uitstoot van CO₂ en methaan staat hoog op de agenda van FrieslandCampina. De aanpak van emissies en van het energieverbruik is daarom een belangrijk onderdeel van het duurzaamheidsprogramma voor de FrieslandCampina leden-melkveehouders. FrieslandCampina dekt in Nederland een deel van haar behoefte aan elektriciteit af via de inkoop van duurzaam opgewekte stroom. Gedeeltelijk wordt deze opgewekt door de bedrijven van de ledenmelkveehouders met bijvoorbeeld biovergisters, windmolens en zonnepanelen, ondermeer via een overeenkomst met energieleverancier Essent. De door FrieslandCampina ledenmelkveehouders opgewekte stroom wordt vervolgens weer ingezet op onze eigen fabrieken.

FrieslandCampina beleid ten aanzien van efficiënte en duurzame productieketen **Reductie van energie, water en afvalwater in 2020 met 20 procent**

Om de doelstellingen in 2020 te kunnen realiseren is het beleid erop gericht om vanaf 2010 per jaar 2 procent reductie per kilo eindproduct te bewerkstelligen. Er is een team geformeerd van energie- en waterexperts voor het ondersteunen van locaties en het opstellen van besparingsplannen per locatie. Belangrijk hierbij is het Continu verbeterprogramma (World Class Operations Management) Dit programma is erop gericht alle verliezen die plaatsvinden tijdens het voortbrengingsproces te elimineren. Behalve dat een dergelijk programma bijdraagt aan het behalen van de duurzaamheidsdoelstelling, verbetert ook de kosteneffectiviteit van de totale productieoperatie. Het mes snijdt aan twee kanten. De kennis en betrokkenheid van medewerkers speelt hierbij een belangrijke rol. Hier wordt op diverse manieren aandacht aan besteed.

Klimaatneutrale groei en 100 procent gebruik groene elektriciteit in Nederland

Om deze doelstelling te realiseren wordt momenteel vooral gekeken naar de mogelijkheid om groene energie die voorhanden is op de melkveehouderijen zo veel mogelijk aan te wenden voor de productielocaties. In lijn met deze visie op duurzame energie zijn vanaf januari 2010 de volgende concrete actieplannen in gang gezet.

Samen met de Gasunie en regionale gasnetbeheerders in Nederland zijn mogelijkheden gecreëerd voor de ledenmelkveehouders om zelfgeproduceerd gas aan het gasnet te leveren. Vertogas is een bedrijf dat ervoor zorgt dat producenten van biogas een aansluiting kunnen krijgen op het openbare gasnet. Vertogas stelt de eisen op waaraan het gas moet voldoen en geeft de certificaten af die bewijzen dat er biogas is geleverd.

Gebruik biogas door productiebedrijven

Als melkveehouders groen gas produceren in de nabijheid van een productielocatie en er bestaat voldoende animo, dan is FrieslandCampina bereid op deze locatie branders om te bouwen. De

branders worden dan geschikt gemaakt voor groen gas dat door de veehouders direct aan de productielocatie wordt geleverd. Het gas wordt afgenomen tegen marktgerelateerde prijzen. Verkoop groencertificaten door leden-melkveehouders Leden-melkveehouders die groencertificaten krijgen voor het leveren van groen gas kunnen deze tegen marktgerelateerde prijzen verkopen aan FrieslandCampina. Dit geldt ook voor groencertificaten die verkregen zijn voor groene stroom (wind- en zonne-energie). Met behulp van deze certificaten vergroent FrieslandCampina haar eigen energiebehoefte en ondersteunt zij melkveehouders financieel bij de productie van duurzame energie.

Inkoop duurzaam geproduceerde (landbouw)grondstoffen

FrieslandCampina koopt op jaarbasis voor zo'n 4 miljard euro in aan diverse landbouwgrondstoffen. In 2011 is een scan gemaakt van deze inkopen op MVO-aspecten. Op grond van het hanteren van een puntensysteem is in kaart gebracht welke producten aandacht verdienen. Vervolgens is een top tien van producten gedefinieerd waarvoor actieplannen zijn geformuleerd om ervoor te zorgen dat in de toekomst uitsluitend duurzaam geproduceerde grondstoffen worden ingekocht. Gezien de grote volumes die hiermee gemoeid zijn, is het belangrijk dat wordt samengewerkt met maatschappelijke organisaties. Daarnaast neemt FrieslandCampina deel aan allerlei initiatieven op wereldniveau die tot doel hebben de duurzame teelt van landbouwgrondstoffen te bevorderen. Op een aantal gebieden zoals palmolie, cacao en soja zijn reeds acties ondernomen die tot belangrijke resultaten hebben geleid.

Een belangrijk resultaat in dit kader is dat alle dozen voor onze kaas volledig gemaakt worden van FSC gecertificeerd karton. Onze dozen worden voor 75% gemaakt van gerecycleerde papiervezels en de overige vezels komen van hout uit verantwoord beheerde bossen.

EXTRA INFORMATIE OVER DUURZAAMHEID TOEGEPAST IN DE FABRIEK IN LUTJEWINKEL WAAR NOORD-HOLLANDSE GOUDA GEPRODUCEERD WORDT

- Er wordt geen leidingwater gebruikt voor reinigingsprocessen. Bij de kaasbereiding komt er wei vrij. Door deze wei in te dampen komt er warm water vrij, waarmee we de kaasfabriek kunnen reinigen.
- 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.
- Er is sprake van een grote mate van energiereductie en energiehergebruik. Alle verwarmingsprocessen worden uitgevoerd met hoog rendement warmtewisselaars. Zo wordt de koude melk die van de boer komt opgewarmd door het warme water van de indamper.
- De wei-indamper zorgt voor minder transport omdat het droge stof hoger is en met het vrijkomende water kunnen wij onze fabriek weer reinigen.
- Doordat ook een kaasrijping aan de kaasfabriek gebouwd is (normaal wordt fabriekskaas gerijpt op het productiebedrijf tot 15 dagen en daarna getransporteerd naar een ander kaasrijpingsbedrijf) kan de kaas tot eindleeftijd zonder transport doorrijpen.
- De tankauto's voor melk worden steeds lichter gemaakt, waardoor ze meer melk kunnen meenemen en de CO2 reductie afneemt.
- De kaasmakerij blijft continue produceren, geen onnodig energieverliesverlies als gevolg van onnodige stop- en startprocessen.
- Maximaal hergebruik van reinigingsvloeistoffen door de CIP (Cleaning in Place) installatie, waardoor reinigingsvloeistof voor meerdere reinigingen gebruikt kan worden.
- Reinigingsmiddelen en ingrediënten voornamelijk in bulkopslag en geen kleine plastic containers.

INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET KAASMAKEN

Voor de productie van Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel wordt 100% gebruik gemaakt van melk uit Noord Holland. Door het gebruik van deze melk wordt de volle en zachte smaak verkregen die kenmerkend is voor de Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel. Bovendien wordt de kaas geproduceerd in Noord-Holland zodat de overdracht van kennis en vakmanschap van generatie op generatie geborgd wordt. De melk wordt aangeleverd en binnen 12 uren verwerkt. De melk wordt gepasteuriseerd en aan de kaasmelk worden het zuursel en de overige ingrediënten toegevoegd. Uit de losse wrongel die ontstaat door het snijden van de gestremde melk wordt een blok gevormd welke via het persvat tot een massief blok geperst wordt. Vervolgens wordt de kaas in het pekelbad gelegd. Na het pekelen wordt de kaas gerijpt in het pakhuis bij 14 graden op houten planken en wordt de kaas met regelmaat gekeerd en behandeld. Gedurende dit proces worden door de operators en de keurmeesters controles uitgevoerd om te garanderen dat de kaas voldoet aan kwaliteitseisen en specificaties die de Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel zo uniek maken.

Binnen het productieproces wordt continu gewerkt aan het realiseren van 0-verliezen. Zo wordt via ingaande stromen en retourstromen bij het verwarmen en het koelen van melk warmte overdracht gerealiseerd zodat hiermee energieverlies voorkomen wordt.

Kaasboerderij Elizabethhoeve

Naam boerderij: Kaasboerderij Elizabethhoeve
Contactpersoon: Familie Verweij
Adres: Stuivenbergweg 17 3403NH IJsselstein
Telefoonnummer: 030-6889107
Emailadres: verweijboerenkaas@hotmail.nl

Samenvatting van het bedrijf

De Elizabethhoeve is een melkveebedrijf met eigen kaasmakerij. De koeien zijn voornamelijk Holsteiners gekruist met rode variëteiten om een beter beenstelsel te verkrijgen. De bloedlijnen zijn binnen het bedrijf tot 35 jaar oud. Een gedeelte van de melk wordt geleverd aan de melkfabriek en een deel wordt verwerkt tot rauwmelkse kaas van het type Gouda. Deze kaas heeft al vele prijzen gewonnen door haar uitmuntende smaak. Naast de zuivere Gouda kazen worden ook kruidenvarianten gemaakt, zoals Komijn, brandnetel en kruidnagel. Bijzonder is de productie van deze zelf ontwikkelde, unieke Romerokaas: een Kaas met een Spaans uiterlijk en omgeven door een huid van rozemarijn.

Aantal melkkoeien	: 75
Aantal stuks jongvee	: 45
Aantal hectares weiland	: 36
Melkproductie in kg	: 630.000 kg
Aantal medewerkers	: 3 in familiemaatschap (man, echtgenote en zoon)

De kaas die wordt ingezonden voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
naam kaas : Belegen Boeren rauwmelkse Gouda 48+
Productiedatum : 18 juni 2012
Contactpersoon : Wim Verweij

Informatie m.b.t. melkveehouderij

Het rantsoen van de koeien wordt op de eigen boerderij geproduceerd. Voornamelijk eten de koeien gras, aangevuld met een minimale (<4%) hoeveelheid mais, dat ook zelf wordt verbouwd. De koeien lopen zo lang mogelijk in de wei en staan doorgaans 's nachts op stal, tenzij het erg warm zomerweer is. Dan hebben de koeien een vrije uitloop. In de stal hebben de koeien voldoende ruimte en is melkvee gescheiden van het jongvee. Aanvullend krachtvoer krijgen de koeien via een voerautomaat. De stal heeft een open nok, waardoor een gunstige luchtcirculatie ontstaat.

De mest wordt hergebruikt op het eigen land en eventueel overschot – dat is bij ons erg klein - wordt afgevoerd.

Het grasland bestaat deels uit de types BG3 en BG4. Dit zijn grassen met een dichte zoden, waardoor de koeien eerder naar buiten kunnen en ook langer buiten kunnen blijven. Dat vermindert ook de hoeveelheid mest die moet worden uitgereden.

Doordat koeien langer buiten weiden, is er minder grasland te maaien en ook te bemesten. Dat spaart nogal wat energie.

De stierkalveren worden meestal na 10 dagen door kalvermester opgehaald. Voor het overige is het bedrijf een zogenaamd "gesloten" bedrijf; er worden geen koeien aangekocht van elders, waardoor niet alleen energie wordt bespaard, maar ook de kans op besmetting van de veestapel wordt gereduceerd.

Informatie m.b.t. kaasmaken

De rauwmelkse Goudse boerenkaas maken wij volgens de authentieke regels van het "handboek boerenkaas". Deze werkwijze komt de smaak ten goede. Primair voor ons proces is de wijze waarop wordt toegezien op de hygiëne. 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. In het pakhuis 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.

In de maatschap komt ruim 100 jaar ervaring in het kaasmaken bij elkaar. Toch wordt nog dagelijks kritisch naar het proces gekeken en waar mogelijk bijgesteld. Het is een uitdaging om ondanks de schommelingen in de natuur de kwaliteit van de kaas op een gelijkmatig en hoog niveau te blijven houden.

De belegen rauwmelkse Gouda kaas die wij maken heeft een volle, maar toch zachte typerende boerenkaassmaak, die lang blijft hangen en heeft een mooie smeùige beet.

Bij het kaasmaken wordt energie verbruikt bij het opwarmen van de melktob (met warm water) en door de roermachine. In de verdere procedure wordt geen energie gebruikt, met uitzondering van het schoonmaken.

Water wordt gebruikt bij de schoonmaak, maar is ook essentieel voor de kaasbereiding om de wrongel te verwarmen. Als reststroom ontstaat wei, die wordt gevoerd aan de koeien op het eigen bedrijf.

De kaas wordt verpakt enkele lagen kaasplastic, zonder schimmelwerend middel.

Derving of uitval hebben wij met onze vorm en kennis van kaasmaken niet.

Kaas verkopen wij aan de eindgebruiker, zoals lokale horeca, de groothandel en in de boerderijwinkel. Daar hebben we intensief contact met de consument. Vaak zijn dit kritische mensen die afkomen op de kwaliteit van onze kaas. Hun opmerkingen nemen wij mee in het voortdurende proces van kwaliteits- en smaakverbetering.

Verweij boerenkaas: een topprestatie van natuur en ambacht

Kaasboerderij Matthijssen

Naam bedrijf: Kaasboerderij Mathijssen
Contactpersoon: Joris en Mascha Mathijssen
Adres: Waalwijkseweg 16 5071 RK Udenhout
Telefoonnummer: 013-511 1534
Emailadres: kaasboerderij-mathijssen@rumaweb.nl
Website: www.kaasboerderijmathijssen.nl

Samenvatting van het bedrijf

180 melkkoeien
90 stuks jongvee
19 ha grasland
1400.000 liter melkproductie
(alle melk wordt verwerkt)
2 medewerkers

Kaas : Joris 48+
productie week 22

We hebben een loopstal met 225 ligplaatsen die aan de nieuwste dierwelzijnseisen voldoet, roterende koeborstels en aan de buitenkant wordt het voer voor de koeien aangeboden door de voerrobot. Aan de voorkant is een compleet glazen halfronde pui met hierin een 28 stands carrousel, onze gasten nodigen we graag uit om via een loopbrug en een ontvangstruimte onze gehele stal te kunnen overzien. bouwfoto's hiervan zijn te vinden op Joris' facebookpagina.

Voor ons grasland dienen we vloeibare voedingsstoffen op de bodem toe, een nieuwe techniek waardoor een betere en langdurige opname van voedingsstoffen door het gras bewerkstelligt wordt. Dit is een vloeibare kunstmest ,daar zijn verschillende soorten van de eerste bemesting (opstarten) en dan nog 2 volg bemestingen.verdeeld over het groeiseizoen Dit gebeurt met een veldspuit om zo een goede verdeling op het veld te hebben.

Dit heeft veel voordelen zie de site

<http://www.alliancegroep.nl/activiteiten/veehouderij/vloeibare-meststoffen.html>

De Adviseur van Alliance en mijn loonwerker bepalen samen welk type kunstmest het rendabelste is voor de grasmat. Hier in Brabant is de grond veel te duur om daar niet optimaal mee om te gaan

Het rantsoen van de koeien is van eigen grasland en de mais wordt aangekocht binnen een straal van 15 km

Het dierwelzijn is top ,we hebben sinds 7 mei een nieuwe koestal waar alles het beste is voor de koe en uiergezondheid. Voor de koeien wordt er in het voor jaar weer weidegang aangeboden

Dierenwelzijn is de leidraad voor de jn mei 2012 in gebruik genomen stal, de koeien eten het gehele jaar door gras, mais en hooi, 7 maal per dag komt de voerrobot vers voer brengen zodat de koeien in conditie blijven, we maken diverse soorten kaas omdat we na het melken 's morgens direct het proces van kaasmaken beginnen behoeft er geen energie voor het opwarmen of koelen, die wei wordt vervoedert aan vee omdat er goede voedingsstoffen voor het afweersysteem in zitten.

De mest wordt weer afgezet op de percelen waar mais vanaf komt.

De innovatie in de koestal is de voerrobot, zodoende krijgen de koeien 7 keer per dag vers voer zodat er geen voer verloren gaat..

Over de verkoop van de kaas,

Doordat we samenwerken met De kaasfabriek en Fromagerie Europa (die hebben een zeer goed logistiek voor kaas) kunnen we onze kaas wekelijks in heel nederland bezorgen.
De kaas, een 48+, is momenteel uit eigen voorraad/opslag leverbaar.

De naam: Joris' Boerenkazen,

Op onze boerderij wordt de verse melk van onze eigen koeien iedere dag direct verwerkt tot echte Boeren rauwmelkse kaas en roomboter, zodat alle gezonde voedingsstoffen behouden blijven, Sinds 2001 werken we aan een zo hoog mogelijke gezondheidsstatus van onze veestapel waarvoor in het voorjaar weer weidegang wordt aangeboden, verder hebben we in overleg met bierbrouwerijen Hertog Jan een bierkaas ontwikkeld.

Kaasboerderij Noorderlicht

Naam bedrijf: Biologische Kaasboerderij Noorderlicht
Contactpersoon: Maria Inckmaan van Gaalen.
Adres: Gorissenweg 1
Plaats: Noordeloos
Telefoonnummer: 0183-511379
Email: info@kaasboerderij-noorderlicht.nl
Website: www.kaasboerderij-noorderlicht.nl

Samenvatting van bedrijf

Aantal melkkoeien:	80
Aantal stuks jongvee:	50
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	59
Melkproductie – kg:	5900
Aantal medewerkers:	1

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Wilde Weide kaas
Geproduceerd: juni 2012(dag/week)

Informatie mbt kaasmaken

Onze veestapel bestaat grotendeels uit blaarkoppen die al generaties in onze familie houden om er rauwmelkse Goudse boerenkaas van te maken. In 1996 zijn we biologisch geworden. In 2008 verhuisden we naar een nieuwe boerderij. De stal pasten we aan voor de koeien. We wilden dat ze de horens behouden. De stal heeft daarom brede looppaden. Ze kunnen elkaar makkelijk ontwijken, indien nodig. Voor de biologische bedrijfsvoering hebben we graag stromest. De ligplaatsen in de boxen zijn bedekt met een dikke laag stro. Dit is een ideaal voor de koeien om er in te liggen. De melkstal is een 2 x 4 open tandem. Dit houdt in dat elke koe een individuele plek heeft waar ze gemolken wordt. Ze kan niet door een andere koe verstoppen worden. Zo kan ze in alle rust haar krachtvoer opvreten en gemolken worden. De uiers zijn heel goed te bereiken om ze schoon te maken voor het melken. Een heel belangrijk item, daar een goede kwaliteit (biologische) kaas begint met zeer goede hygiëne bij het melken.

In de stal krijgen de koeien kuilgras en hooi van eigen bedrijf aangevuld met krachtvoer, snijmais en kuilgras van 15 jaar oude natuurgrasland in de omgeving. Als bemesting wordt alleen mest van eigen bedrijf gebruikt. Mest die over is gaat naar biologische akkerbouwbedrijven.

De melkkoeien en de pinken worden bevrucht met een eigen stier middels natuurlijke dekking.

De koeien gaan zo veel mogelijk naar buiten voor beweiding en voor een smeugiger kaas: de graskaas. De laatste 2 jaren liepen ze 8 maanden buiten. 2/3 van het grasland is eeuwenoud. 1/3

hebben we 6 jaren geleden opnieuw ingezaaid met gras/klaver mengsel om een hogere eiwitproductie van ons grasland te halen.

De oude graslanden en slootkanten zijn kruidenrijk. Sinds we hier boeren is de weidevogelpopulatie verdubbeld. Van gemiddeld 1 nest per 4 ha naar 1 nest per 2 ha. Vooral de grutto voelt zich hier thuis. Naar ons idee komt het door stromestgebruik en vroege beweiding in het voorjaar. Hierdoor is er in de fase dat er jongen zijn voldoende eten voor de weidevogels. Insecten van de mestvlaten. En is er voldoende beschutting en variatie in grasgroei in afgegraasde percelen.

In de winterperiode krijgen de koeien water te drinken van eigen bron. De meest bespierde stierkalveren gaan na minimaal 14 dagen na de geboorte naar een biologische kalvermester. Een paar koeien per jaar slachten we voor huisverkoop. Blaarkopvlees heeft een fijne draadstructuur en is gewild bij kenners van goed vlees.

1/3 van de melkproductie verwerken we in eigen kaasmakerij tot Wilde Weide kaas en Groene Hart Biokaas. Het grootste deel wordt afgezet via de Cooperatie van Groene Hart Producten. De producten worden hoofdzakelijk verkocht in het Groene Hart.

Daarnaast is er ook verkoop rechtstreeks naar consumenten en kaas-en boerderijwinkels in de omgeving en naar een groothandel in biologische producten in West Nederland.

De kaas wordt bereid volgens het procedé van Goudse kaas. Salpeter voegen we niet toe. De kaas ligt in eigen opslag te natuurlijk te rijpen.

Wei wordt aan het jongvee en droge koeien gevoerd.

De stal en woonhuis zijn gebouwd naar principes van organische bouw. Met veel natuurlijke materialen zoals steen, hout en riet. Als isolatie voor het woonhuis is vlas gebruikt. Het geheel heeft een ambachtelijke uitstraling en past goed in het landschap.

Kaas- en Belevingsboerderij De Ruurhoeve

Naam bedrijf: Kaas & Belevingsboerderij De Ruurhoeve
Contactpersoon: Corné Ansems
Adres: Dominepad 7
Plaats: Hoogeloon
Telefoonnummer: 0622917552
Email: corne@ruurhoeve.nl
Website: www.ruurhoeve.nl en www.cholfitty.nl

Aantal melkkoeien: 55
Aantal stuks jongvee: 45
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht: 50
Melkproductie – kg: 9400 met 4.20 vet 3.55 eiwit
Aantal medewerkers: mijn ouders Walter en lies
Corné en Erica
2 fulltimers waarvan 1 wajonger die
autistisch is
5 parttimers op de boerderij
En ons Marieke in de kaas & groente speciaal zaak De Ruurhoeve
2 fulltimers en 19 parttimers

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: Cholfittykaas gemaakt op Kaasboerderij De Ruurhoeve
Geproduceerd: 17-07-2012

Samenvatting van bedrijf

Kaas & belevingsboerderij De Ruurhoeve is een 4^e generatie familie bedrijf met 3 jonge opvolgers.

We zijn erg begaan met onze omgeving en welzijn van mensen, dier en milieu. We voeren dit door in verschillende aspecten binnen het bedrijf; hoe we omgaan met ons melkvee met o.a. familiekudde www.familiekuddes.nl, en in de bodem met

[Boeren & agrobiodiversiteit de natuurlijke weg](#) en hoe we onze kaas produceren.

Onze producten zijn gecertificeerd streek producten. www.kempengoed.nl

We betrekken consumenten bij het bedrijf middels www.boerzoektbuur.nl voor zonnepanelen. We geven boerderij educatie en zijn aangesloten bij Klasseboeren www.klasseboeren.nl en Boerderij beleving van de bond van zuivelbereiders. Verder ontvangen we veel excursies en organiseren we workshops kaasmaken. In het voorjaar openen we de weidegang met een koeiendans.

We ontvangen jaarlijks 13.000 tot 14.000 mensen.

Als familie willen we een actieve bijdrage leveren, ook als het gaat om de gezondheid van de mens. Wij hebben de gelegenheid om met onze koeien en kaas hier een bijdrage aan te leveren. Dat is ook de insteek van de ontwikkeling van Cholfitty kaas. Wij begrijpen dat het lastig is om aan preventieve gezondheid te doen. Daarom hebben wij eisen gesteld aan Cholfitty kaas; het moet niet alleen een

echte bijdrage leveren aan een gezond lichaam/cholesterol problemen voorkomen of helpen oplossen. Het moet ook nog lekker smaken! Anders haken veel mensen op voorhand al af. Wij denken dat beide aspecten, preventie en een goede smaak, gelukt is bij de ontwikkeling van Cholfitty kaas! We hebben het hele proces, van voeren van de koeien, melken en kaasproductie binnen het bedrijf georganiseerd en onder controle. En wij weten precies wat er in het voer en uiteindelijk in de kaas zit.

Cholfitty-kaas: "Een lekker, gezond en natuurlijk alternatief"

Langs onze heerlijke ambachtelijke kazen (14 soort kruiden kazen van jong tot oud) word ook onze Cholfittykaas geproduceerd volgens de Goudse procedé en het smaaktype is dus de ambachtelijke harde Goudse volvette 50+ kaas.

Wij hebben de Cholfitty kaas ontwikkeld samen met CPG, Centrum voor Preventieve Gezondheid. Die samenwerking is ontstaan naar aanleiding van het trekkerongeluk van mijn vader. Hierbij reed ik met de trekker over mijn vader. Gelukkig heeft hij het er ternauwernood levend vanaf gebracht. Maar het was voor de familie Ansems, en vooral voor ons pap, een tijd van bezinning en bewustwording. Dit was een moment van bewustwording dat er meer is dan alleen werken en zien dat je op de sneltrein blijft zitten. En dat het fijn is om van een gezond leven te mogen genieten. Dit gaat niet vanzelf.

In samenwerking met CPG zijn we gaan kijken naar de vetten die in onze kaas zitten. Door het nauwkeurig voeren van de koeien en het onderzoeken van de ruwvoerders grasklaver, snijmaïs, ccm en grasbrok van eigen land word het voer op de verschillende vetten onderzocht, in het laboratorium en er wordt dan een rantsoen berekent met wat goede granen tot een kloppend rantsoen om de goede verhouding vetten in de kaas te krijgen.

Ook elke ronde wordt weer onderzocht.

Zo hebben we de Cholfitty kaas ontwikkeld. Het is een kaas die rijk is aan omega 3 en omega 6, in de goede verhouding. Deze verhouding is cruciaal voor het goed functioneren van het menselijke lichaam. Het is een lekkere volvette kaas, puur natuur zonder toevoegingen. En niet chemisch zoals bij andere plantaardige producten die het cholesterol kunnen verlagen.

Eén op de drie Nederlanders heeft een verhoogd cholesterol gehalte. Uit eigen oriënterende studie 2007 met 32 personen met een verhoogd cholesterol, bleek van 75% het slechte cholesterolgehalte gedaald te zijn, nadat ze een maand lang elke dag 70 gram Cholfitty kaas hadden gegeten.

Dat was voor ons een goede motivatie om aan deze kaas door te ontwikkelen.

In 2012 deden we nogmaals een oriënterende studie met 60 personen.

Waarbij er ook een groep 6 weken 20+ kaas had gegeten. Die 20+ kaas had een negatief effect op de bloed waardes en de Cholfitty kaas weer een positief effect, zie www.cholfitty.nl voor de verschillende studies.

Het idee achter Cholfitty kaas is onder meer gericht op het herstellen van de balans tussen Linolzuur en Omega-3 vetzuren.

Van Omega-6 vetzuren (Linolzuur) is bekend dat zij onder meer kunnen bijdragen aan een verbetering van het cholesterolgehalte.

Van Omega-3 vetzuren (Alfa Linoleenzuur en EPA) is bekend dat zij eveneens onder meer kunnen bijdragen aan een verbetering van het cholesterolgehalte.

Cholfitty-kaas levert 15% van de dagelijks aanbevolen 10 gram Linolzuur = 1,5 gram per dag, en tevens 15% van de aanbevolen

2 gram ALA/Omega-3 = 0,3 gram per dag. Puur natuur zonder toevoegingen achteraf!

Cholfitty kaas is verkrijgbaar **a € 37.50 per kg** nu ter introductie 20% introductie korting, bij kaasspeciaalzaken, winkels in natuurvoeding en Landwinkels en via de website www.cholfitty.nl daar is ook precies te zien waar Cholfitty kaas verkrijgbaar is. En daar is ook meer informatie te vinden over Cholfitty en op www.ruurhoeve.nl over onze kaas en belevingsboerderij.

Ook vind je meer artikelen op de website zoals in de bijlage over onze Boerderij, familiekudde en Cholfitty.

En in deze link is een filmpje van de introductie van de Cholfittykaas.

<http://www.youtube.com/watch?v=U99m582Sf00>

Gecertificeerd streekproduct

Als een van de eerste bedrijven waren wij met onze kaas en excursies gecertificeerd voor erkend Kempengoed. Zo kunnen we laten zien dat onze grondstoffen en producten uit de regio komen en op ambachtelijke wijze zijn bereid. Ook zijn er uit dit netwerk verschillende arrangementen voortgekomen. Daarnaast kunnen we op deze manier gezamenlijk onze streekproducten bij bijvoorbeeld zorginstellingen/ziekenhuizen en horecabedrijven leveren.

Op deze manier versterken we samen onze regio om meer uit de Kempen te halen.

Zie www.kempengoed.nl

Ook hebben we verschillende babykaasjes ontwikkeld met een eigen zegel. Het begon met 'De Kempische contente mens' kaasje en het 'Teuten' kaasje. Later kwam er nog een 'Land van de Zaligheden' kaasje, een mosterdkaasje (samen gemaakt met restaurant De Hofstee) en het bierkaasje met La Trappe trappistenbier uit Berkel Enschoot (samen met de paters).

Klasseboeren/boerderijbeleving

We ontvangen veel schoolklassen van de dorpen en steden. We willen de kinderen de boerderij laten beleven en spelenderwijs leren hoe het allemaal werkt op de boerderij. Waar komt de melk vandaan? Hoe maken we kaas? Door middel van een rondleiding en opdrachten wordt dit duidelijk voor de kinderen.

Hetzelfde is dat met de boerderij beleving wat samen met de bond van boerderij zuivelbereiders georganiseerd wordt. Mensen kunnen zelf karnemelk en boter maken en de echte boerderijzuivel proeven.

Biodiversiteit/Kabouters Kyrie

We hebben bloemen- en kruidenranden aangelegd met knotwilgen en picknickplaatsen rond de boerderij en langs de Beerze (stroompje wat hier begint en eindigt in Den Bosch) met daartussen wandelpaden. De gasten kunnen straks met hun I-phone QR-codes scannen om info (filmpjes) op te vragen hoe er bijvoorbeeld bemest wordt, hoe kievitnesten verplaatst worden door vrijwilligers van de weidevogelvereniging, hoe we de verschillende producten zaaien en oosten (in elk jaargetijde) en welke dieren, groot en klein, er eigenlijk allemaal op het platteland leven.

Daarbij willen we samen met de heemkundige groep uit Hoogeloon kabouters Kyrie laten herleven. Dit is een legende die vroeger de boeren hielp. Dit is leuk en spannend voor de kinderen en daarnaast educatief voor jong en oud. Met dit idee hebben we de Design Pressure Cooker 2010 gewonnen.

Ik heb 3 jaar geleden een leergang biologische melkveehouderij gevolgd.

Daar hebben we veel goede dingen van meegenomen zoals klaver in het gras zaaien om minder kunstmest te hoeven strooien en de kunstmest hebben we de afgelopen 3 jaar al vervangen door

dierlijke dunne fractie. Sinds we de rode klaver in het gras land hebben komen er veel vlinders, bijen, hommels, lieveheersbeestjes en ander insecten op af zie foto's.

En onder in de bodem worden zo op een natuurlijke manier stikstof vast gelegd en word het bodemleven ook gestimuleerd en zijn er meer verschillende grond bewoners gekomen o.a. wormen, pendelaars, schimmels enz.

Ook mede door de bewustwording met het project van de zlto en het Louis Bolk Instituut(Boeren & agro biodiversiteit de natuurlijke weg).

Familie kudden

Ik was 4 jaar geleden op de biovak en woonde daar een lezing van Wageningen bij over de familiekudden. Ik dacht dat word niets. Maar een jaar later zat het nog in mijn hoofd en dacht ik ga het gewoon proberen.

Iedereen raden het af. Ziektes en ellende, geen controle. Ik dacht het moet anders ik heb veel moeten leren in het begin want het staat nergens in de boeken. Maar ik denk nu te weten wat voor stalconcept ik nu zou willen (vrijloopstal met biobodem, goed voor de dieren en voor het bodem leven op het land).

We streven er naar de dieren zoveel mogelijk hun eigen natuurlijke gedrag te laten hebben.

Zo ben ik ook al 4 jaar bezig om te bedenken hoe er de ideale nieuw te bouwen stal er uit moet komen te zien (ook met de leergang www.hetnieuweveehouden.nl) voor dier, burger, boer en milieu. Daar bij wil ik nog meer rekening houden met dierwelzijn dan we nu al doen.

We onder zoeken nu samen met Wageningen WUR en het Louis Bolk Instituut. En wat andere ondernemers hoe we het beste de familiekudden toe kunnen passen. En welk stalconcept er het beste bij past en dat er daarnaast ook financieel een plus is te halen want de kalfjes drinken tussen de 15 a 20 liter melk bij de moeder weg waar we geen kaas van kunnen maken.

De kalfjes blijven 60 dagen of bij ongeveer 75 a 80 kg zogen bij hun moeder. Zij kunnen zelf kiezen in een vrij keuzesysteem of ze binnen willen zijn of wat willen eten of in het stro willen uitrusten. Of dat ze even buiten willen spelen of wat vers gras gaan eten of om in de melkrobot zich wil laten melken. Ze hebben bij ons 24 uur per dag de vrije keus. Dit bevalt erg goed en de consumenten waarderen het erg. En verschillende organisaties zien dit ook heel graag. De dierenbescherming is enthousiast voor het Beter Leven kenmerk en ik ga voor 3 sterrenvlees, melk en kaas voor het vrije keuze familiekudde concept.

In de melkveehouderij zijn er geen systemen voor de familie kudden.

En wordt er snel gekozen voor het gangbare want dat is bewezen en wordt gefinancierd door de banken. Ik denk dat we anders moeten durven denken.

Voor de dieren zou het kunnen leiden tot een betere gezondheid en een betere weerstand van de dieren zodat we minder antibiotica hoeven te gebruiken want gezonde dieren lossen veel zelf op en worden niet ziek. Dus het verlengt de levensduur van de dieren en we hebben nu ook happy koeien en kalfjes.

Alle melkkoeien kunnen bij ons zelf kiezen of ze de wei in gaan bij warm weer in de zomer zijn de koeien vooral 's nachts buiten en overdag mijden ze liever de zon maar daar hebben ze 24 uur per dag 6 a 7 maanden lang zelf de vrije keuze in.

Boer zoekt Buur

Met Boer zoekt Buur willen we consumenten bewust maken van lokale producten zoals stroom en voedsel uit de regio. Dit om zo min mogelijk foodmiles te hebben. Een burger investeert 250 euro en krijgt daar verdeeld over 6 jaar 300 euro voor terug. Zo kunnen wij een CO2 neutrale kaas produceren, wat ons streven is. Dit is een duurzame verbinding.

Onze boerderij draait nu ook al op groene stroom via Greenchoice.

En het water pompen we zelf op uit de laag van Antwerpen 300 meter diep en is van bronwater kwaliteit. Dit komt ten goede voor gezond drinkwater voor de koeien en voor het kaasproces.

De kaaswei krijgen de dieren op ons bedrijf weer te drinken terug in de kringloop. Dat bespaart veel water en foodmiles omdat we alles van het begin tot eind in eigen hand hebben op onze boerderij.

KOEIEN DANS.

Elk voorjaar is het weer een feest als de koeien voor het eerst naar buiten gaan.

Dat vieren we ook elk jaar weer samen met de burgers die kunnen dan genieten van de rondspringende koeien en kalfjes en genieten van een heerlijke streek picknick.

Ook kunnen ze dan de eerste uitkomende kieviteieren zien uit komen door een telescoop kijker met uitleg van de vrijwilligers van de weidevogelvereniging

Een beleving zoals de geboorte van een kalfje zou ik elke dag wel willen laten zien

De rode klaver in ons grasland hebben veel aantrekkingskracht op vlinders, bijen, hommels, lieveheersbeestjes en ander insecten.

Kaas- en Zuivelboerderij Van der Arend

Naam bedrijf: kaas-en zuivelboerderij van der Arend
Contactpersoon: leon en annie van der Arend
Adres: Demmeriksekade 17
Plaats: Vinkeveen
Telefoonnummer: 0297-264982/ 0651101849
Email: info@arendkaas.nl
Website: www.arendkaas.nl

Samenvatting van bedrijf

Vertel in enkele zinnen wat uw bedrijf doet, waar het voor staat, en waarin het zich wil onderscheiden van anderen.

Hallo, wij zijn Annie en Leon van der Arend uit Vinkeveen, waar we al zo'n 20 jaar rauw melkse goudse boerenkaas van 16 kg maken(andere gewichten ook, van 0,5 tot 16 kg.) het process hebben wij geleerd van mij ouders en die hebben het weer overgenomen van hun ouders.

Wij maken kruidenkazen, bierkaas, basilicumkaas en een kaassoort dat alleen wij maken de Vinkethaler

Wij maken het hele jaar rond kaas van melk van onze eigen koeien

Als wij kaasmaken , melk ik altijd zelf, want hygiene is zeer belangrijk van wege het rauwmelkse dat alle positieve elementen van het product melk doorgeeft

Melk word voor dat ze de kaastobbe bereikt voorgekoeld met leidingwater die weer teruggeven word aan de koeien(het water). De melkmotor het een frequentieregelaar om energie te besparen

De koeien lopen van maart tot November dagelijks buiten ,in juni jullie en augustus ook in de nacht, waar ze groen gras eten van de veen grond wat weer een zeer zachte lekkere kaas geeft.

Doen aan weidevogelbeheer en hebben bonte weideranden

In de winter krijgen de koeien ook alleen maar gras (koe is een herkauwer) en daar past mais niet bij en als noodzakelijk is dan gebruiken we zonnebloemolie om meer onverzadigde vette in de melk te krijgen en brok voor de mineralen en vitamines. Het bedrijf is zelfvoorzienend voor de koeien. Bij de voederwinning houden we er rekening mee dat het gras iets langer mag wezen , waardoor het iets meer structuur heeft

De koeien lopen vrij rond in een ligboxen stal, ze kunnen eten wanneer ze willen en liggen waar ze willen en lopen op zijn tijd een rondje door de stal.als strooisel voor in de ligboxen gebruiken we gemalen stro voor een betere en een humusrijkere mest.

Tevens gebruiken we agrimest om de stikstof uit de mest beter te benutten en en meer homogene mest te krijgen waardoor je minder hoeft te mixen en daardoor brandstof bespaard

Het process van kaasmaken gebeurt op de oplegmanier, dus warm water gebruiken van 60 graden en opwarmen tot 1e keer tot 34 graden en de 2e keer tot 37 graden en dan keuren of de wrongel goed is en ff koffie drinken

In het vat doen , persen en na 2 uur loszetten , andere dag pekelen en na 4 dagen de op slag in en dan rijpen.... Tot het verkocht kan worden

De wei die over blijft gaat naar een varkensboer die zeer content er mee is

Aantal melkkoeien:	65...
Aantal stuks jongvee:	24...
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht:	38 ha +3 ha water...
Melkproductie – kg:	7500 liter/jaar...
Aantal medewerkers:	0...

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland
Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas:	goudse boerenkaas...
Geproduceerd:	week 25 dag 2 (19-06-2012)... (dag/week)
Contactpersoon:	... (wanneer anders dan hierboven)
Adres:	demmeriksekade 17...
Plaats:	... vinkeveen
Telefoonnummer:	0297-264982/ 0681101849...
Email:	info@arendkaas.nl...

Kaasboerderij Vanelly

Bedrijf: Kaasboerderij Vanelly
Naam: Elly van Zijtveld en Gert van Middendorp
Adres: Achterveldseweg 26 3772 NB Barneveld
Telefoonnummer: 0342-401529
Emailadres: E. vanelly@landwinkel.nl

Samenvatting van het bedrijf

Ons melkveehouderijbedrijf telt ongeveer 90 melkkoeien en 60 kalveren en pinken.

We gebruiken 28 hectare eigen land.

De melk wordt voor een deel verwerkt in onze eigen kaasmakerij tot boerenkaas en enkele zuivelproducten en verkocht in de winkel op ons erf: Landwinkel Vanelly.

We willen met ons bedrijf een verbinding vormen tussen landschap, landbouw, de producten die we maken en de consumenten/gasten die we ontvangen en van onze producten genieten.

Voor onze veehouderij betekent dit:

- De melkkoeien worden zo lang mogelijk geweid, we beginnen daarmee ongeveer half april wanneer de omstandigheden goed zijn om lekkere graskaas te maken. We nodigen onze klanten uit om te komen kijken als de koeien in de lente voor het eerst naar buiten gaan. De koeien lopen overdag buiten zo lang het weer het toelaat in de herfst.
- Het ruwvoer voor de koeien wat we tekort komen, proberen we zoveel mogelijk in de regio aan te kopen.
- Het jongvee ouder dan een jaar wordt onbeperkt geweid in de zomer.
- We kopen geen dieren aan, alle dieren zijn geboren op ons bedrijf
- 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.
- Onze veestapel heeft een hoge gezondheidsstatus. Bijvoorbeeld al jaren status 10 voor paratbc.
- We gebruiken niet meer antibiotica dan noodzakelijk, selectief droogzetten en goede preventieve maatregelen hebben tot gevolg dat de dierdagdosering gedaald is tot 1.88 over 2012.
- Het landschap waarin ons bedrijf ligt (Gelderse Vallei), is kleinschalig. Dat betekent kleine percelen en veel houtwallen, de koeien hebben veel schaduw in de zomer.
- We zoeken de samenwerking met maatschappelijke organisaties. Ons bedrijf is startpunt van een van de Klompenpaden die Landschapsbeheer Gelderland heeft ontwikkeld. Daarnaast hebben we met IVN Barneveld/Lunteren en Agrarische Natuurvereniging Vallei Horstee een berg zand op ons erf geschikt gemaakt (incl. kijkhut) voor oeverwaluwen In 2012 bleef de wand helaas leeg, maar zowel in 2010 als in 2011 resulteerde dat in 80 nesten.
- Voor de kaasmakerij betekent het:
 - 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.
 - Aan de kaasmelk wordt alleen natuurlijke hulpstoffen toegevoegd als stremsel, zuursel, zout.
 - De kaaswei wordt gebruikt als voeding voor het vee.
 - Voor de rijping van onze kaas hebben we een gewelvenkelder gebouwd, deze is 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.
- Door de directe band met consumenten past ons proces zich eigenlijk vanzelf aan aan de vraag van onze klanten. En dat betekent niet alleen een lekkere belegen kaas, maar bijvoorbeeld ook een zacht romige jonge boerengraskaas in juni of een pittige, maar zachte extra belegen boerenkaas aan het einde van het jaar.
- Het dagelijkse contact met onze klanten nodigt ook uit om nieuwe kazen te maken, zo hebben we een aantal jaren geleden de Kaas à Rol ontwikkeld. Een kaas van bijna een meter lang met een hart van kruidenkaas (zie foto). Gemakkelijk in plakken en daarna in taartpuntjes te snijden. Door de vorm rijpt deze kaas anders.

Energie:

In 2011 hebben we op het dak van de koeienstal een groot aantal zonnepanelen gelegd.

De installatie, 224 panelen, produceert per jaar ongeveer 50.000 kwh. Dat is ongeveer 70 procent van ons verbruik.

De helft van het dak is nog leeg, en ook daar willen we panelen op leggen zodat de totale productie op 100.000 kwh komt. We houden dan stroom over wat we gaan gebruiken om volledig energieneutraal te worden.

Voor de investering van de tweede helft van de zonnepanelen zoeken we onder onze klanten naar partners. Zij kunnen ervoor kiezen om een bepaald bedrag in onze winkel te besteden (aan producten die op zonne-energie zijn gemaakt). Dat specifieke bedrag zetten wij apart voor de investering in zonnepanelen.

Landwinkel

In onze landwinkel verkopen we onze eigen producten aan klanten die in aangrenzende dorpen wonen. Doordat we aan fiets-en wandelroutes liggen, zijn er ook mensen die ons spontaan "ontdekken". Zij zijn van harte welkom om winkel en kaaskelder te bekijken.

De producten in onze winkel die we inkopen, zijn van dezelfde herkomst als onze eigen zuivelproducten: gemaakt op een bedrijf waar de grondstof geproduceerd wordt. Bijv. appelsap van een appelteler en honing van de imker. Deze producten zijn allen van nederlandse herkomst. De versproducten komen van binnen een straal van 10 km., rechtstreeks van de boerderij. Vragen over de producten kunnen we zodoende uit de eerste hand beantwoorden.

Onze landwinkel heeft als openingstijden:

- zondag en maandag gesloten
- dinsdag 13.30-18.00 uur
- woensdag 9.00-18.00 uur
- donderdag gesloten
- vrijdag 9.00-21.00 uur
- zaterdag 9.00-16.00 uur

Kaasboerderij Van Zeeburg

Naam bedrijf: Kaasboerderij Van Zeeburg
Contactpersoon: Bert van Zeeburg
Adres: Mezenbergerweg 11
Plaats: Doornspijk
Telefoonnummer: 0525 66 1284
Email: info@echteboerenkaas.nl
Website: www.echteboerenkaas.nl www.kaasboerderij-vanzeeburg.nl

Samenvatting van bedrijf

Aantal melkkoeien: ongeveer 45
Aantal stuks jongvee: ongeveer 20
Aantal hectares weiland in eigendom en pacht: ongeveer 35 ha.
Melkproductie – kg: ongeveer 300 000 liter
Aantal medewerkers: 4

De kaas die u inzendt voor de verkiezing Beste Belegen Kaas van Nederland

Eis: hij moet in januari als belegen kaas in de handel zijn

Naam kaas: ...
Geproduceerd: 6 juli 2012

Informatie mbt melkveehouderij

Het belangrijkste van een goede boerenkaas begint bij het begin en dat is wat ons betreft de voeding van de koe en dat betekend "dagvers" gras (de koeien gaan dag en nacht naar buiten als het weer het toelaat). Vanaf december zijn de koeien t/m maart op stal waar ze grasbrok toegediend krijgen gemengd met kuilvoer en snijmais van eigen teelt en grond. De grasbrok is van eigen gras ook van eigen teelt.

De koeien en kalveren huizen onder 1 dak. Wat betreft huisvesting zitten we echter in een overgang. In januari 2013 hopen de koeien in hun nieuwe huis te zitten. De nieuwe stal is een serrestal die voldoet aan de strengste maar vooral meest duurzame normen voor zowel de koe als ons milieu. Als enige stal in de weide omgeving beschikt deze over een zogenaamde Groene Vlag vloer. Een Groene Vlag roostervloer is op dit moment koploper als het gaat om beperking van de ammoniakemissie, zo is dit getest.

Daarnaast is de Groene Vlag vloer ook koploper als het gaat om dierenwelzijn. Deze vloer is de meest zachte vloer die de weide als het ware nabootst. De vloer staat zelfs zo goed bekend dat koeien de neiging hebben om in sommige gevallen op de deze vloer te gaan liggen in plaats van op de koematrassen.

Uiteraard voldoet onze serrestal ruimschoots aan de Maatlat Duurzame Veehouderij. Heel brede gangpaden; veel en brede doorloopgangen, bijzonder veel verse drinkwatervoorzieningen en het

volledig ontbreken van zijwanden van de zo kenmerkende serrestal zorgen niet alleen dat de natuurlijke habitat van de weide maximaal nagebootst wordt maar dat de koe zich ook maximaal ontspant in een waar boeren wellnesscenter.

Onze intentie is dat we een soort van Pre opendag houden waarbij de consument nog voordat de koeien de stal gaan verkennen zich tegoed kunnen doen aan het nieuwe huis door zelf te gaan liggen op de koematras en lopen door de stal (zonder schoeisel uiteraard...)

Op onze website houden we iedereen maximaal op de hoogte van ontwikkelingen middels nieuwsberichten, columns en actuele foto's van de nieuwbouw. Weet waarvoor je betaalt als je bij ons de boerenkaas koopt!

Weidegang speelt voor ons geen enkele rol. De koe bepaalt zelf of ze naar buiten gaat of binnen blijft. We zetten na het melken het hek open en ze gaan; of niet natuurlijk (dit speelt vanaf ongeveer half november wanneer de grasmat niet meer zo lekker is). Vaak is de koe dan ook.

Klanten kunnen bij ons op de boerderijwinkel zich tegoed doen aan een bezoek aan de koeien en kalfjes op de boerderij (kinderen onder begeleiding). Mochten er nare gebeurtenissen zijn (kortgeleden hadden we een koe die we moesten laten euthanaseren bijvoorbeeld) dan geven we dit uiteraard aan. De volwassen klant bepaalt zelf wat ze ziet. Vaak ontwijken klanten dit niet en terecht. We moeten eerlijk zijn en bepaalde zaken niet romantiseren.

Omgaan met energie is een kunst op zich die zich vooral met warme te maken heeft omdat dit een grote energiebron. Heel eenvoudige, eigenlijk bijna saaie oplossingen gebruiken we al jaren om op de juiste manier om te gaan met energie.

Het begint met een voorcoeler die we gebruiken om de koemelk al te koelen voordat ze in de melktank komt. In de winter gebruiken we de warmte die de melkkoeltank bij het koelen uitstraalt volledig voor het verwarmen van de kaasmakerij.

De melk wordt voor het kaasmaken niet gepasteuriseerd. De begintemperatuur van het kaasmaken (29°C in plaats van een veel hogere temperatuur) wordt bereikt door warme melk toe te voegen aan de reeds gekoelde melk van de vorige avond waardoor bijverwarmen niet of nauwelijks van toepassing is voor ons. Op deze wijze wordt nagenoeg alle "afvalenergie" gebruikt als natuurlijke energiebron voor onze bereiding!

Informatie mbt kaasmaken

Onze boerenkaas wordt op een dermate unieke wijze bereid dat ze beschermd is door de Europese Unie als "Gegarandeerde Traditionele Specialiteit". Net zoals bijvoorbeeld Franse champagne-wijn, Spaanse serrano-ham en Italiaanse mozzarella-kaas.

Tijdens de bereiding van onze boerenkaas worden er daarom geen producten toegevoegd. Deze "smaakverbeters" zouden de krachtige smaak alleen maar teniet doen! Wat er wel in zit zijn Omega 3 onverzadigde vetzuren omdat onze koeien dag en nacht buiten lopen. In vers gras zitten deze gezonde vetten en daarnaast in onze grasbrom die we in de winter bijvoeren.

Onze kaas wordt met de hand bereid in de kaasmakerij direct naast de boerderij. De warme melk van de koe wordt in de tobbe (kaasbak) gebracht na het melken. Een dusdanig snelle manier van verwerken van de verse melk is niet te evenaren.

De melk wordt niet verhit waardoor ze 100% haar natuurlijke voedingsrijke eigenschappen behoudt en uiteindelijk de typische krachtige natuurgerijpte smaak kan ontwikkelen. Zo is onze boerenkaas ook altijd weer anders dan anders omdat de natuur ze vormt. Neveneffect is dat er een minimum aan energie opgaat in deze wijze van kaasmaken.

Het gebruikte water voor de bereiding van onze boerenkaas komt van onze eigen Veluwe bron.

Na het bereiden van de boerenkaas wordt ze in onze eigen rijpingsruimte gelegd. Tijdens de rijping veranderen het vet en het eiwit van de boerenkaas heel langzaam in natuurlijke geur- en smaakstoffen. Zo krijgt ze zijn volle en krachtige smaak, die telkens weer uniek is door het handmatige ambacht en niet pasteuriseren of verhitten van de melk.

De kracht van onze boerenkaas is uiteindelijk gedreven door het handmatige vakmanschap van het constant uitvinden en verbeteren van onze traditionele bereidingswijze. Het ervaren gevoel van de bereider is de maatstaf voor een bijzonder bekrond product met een aantal mooie prijzen.

Onze slogan is al jarenlang "gedeelde passie van bereider en haar liefhebber". Dit betekent dat we zo transparant mogelijk onze passie willen overbrengen op onze klant die altijd erg dichtbij staat en geholpen wordt door de bereider zelf. Op deze wijze lukt het om onze passie over te dragen op de klant zodat ze gedeeld wordt.

Klaverkaas

Naam bedrijf: Klaverkaas B.V.
Contactpersoon: Marcel Klaver
Adres: Zandwilg 16 1731 LS Winkel
Telefoonnummer: 06-53429674
E-mailadres: marcel@klaverkaas.nl
Website: www.klaverkaas.nl

Duurzaamheid met boerenverstand

Even voorstellen: Klaver Kaas. Een ambachtelijk product uit het Noord-Hollandse dorpje Winkel, waar de familie Klaver al drie generaties lang koeien melkt. De melk wordt verwerkt in hun eigen kleinschalige kaasfabriek, waar vakmanschap en smaak de boventoon voeren. Klaver Kaas vindt zijn weg naar honderden winkels in de regio waar klanten komen met een neus voor kaas van topkwaliteit.

De boerderij van Klaver beschikt over 160 hectare grond. Hier grazen zo'n vierhonderd koeien. Geen dieren die gefokt zijn om een topproductie met enorme plassen melk te scoren, want kwantiteit gaat ten koste van kwaliteit, vinden wij. De melkproductie legt dan ook rond de 9.000 liter per koe per jaar. De koeien bij ons beslissen zelf of ze binnen of buiten willen zijn. Hoogzwangere dames zie je vooral binnen. En op hete dagen kiezen de meeste koeien er ook voor om in de stal te blijven. Maar minstens zo vaak zie je de zwartbonten grazen in het malse gras, omringd door de Noord-Hollandse poldersloten.

Het bedrijf wordt rond gezet door 4 personen.

Klaver werkt als enige veehouderij in Nederland sojavrij. Dat kan, omdat het malse gras het gouden recept is voor de bedrijfsvoering bij ons. Dankzij uitgekiend graslandbeheer hoeven wij sinds 2010 helemaal geen soja meer bij te voeren. Ideaal, vindt wij. Want het is natuurlijk zonde om in verre landen bossen te kappen voor de sojateelt en om die soja daarna over de halve wereld te vervoeren. Pure verkwisting.

Niet nodig ook. Want ook zonder soja is er bij ons voor alle koeien genoeg te eten van eigen grond. Het geheim? Het gras zo mals mogelijk aan je koeien serveren. Dus binnen dertig dagen het gras maaien. Op die manier profiteren onze koeien optimaal van het eiwitgehalte in iedere grasspriet. Het idee hebben we zelf ontwikkeld met advies van de dierenarts en een bioloog. Met deze aanpak schuren we tegen biologische landbouw aan. Ik ga er zelfs vanuit dat we straks ook helemaal zonder kunstmest kunnen werken.

Op het gebied van groene stroom loopt Klaver voorop. Zo wordt de mest bij Klaver niet alleen op eigen landerijen uitgestrooid. Resten gaan naar een biogasinstallatie, die groene stroom oplevert. Op de dak van de nieuwe stal liggen binnenkort zonnepanelen, waarmee het bedrijf zichzelf van elektriciteit voorziet.

De nieuwe stal van Klaver is gericht op duurzaamheid en dierenwelzijn. Iedere koe heeft er een eigen waterbed. Er is volop ruimte en licht, helemaal volgens Europese richtlijnen. Maar denk nou niet dat wij het zo aanpakken vanwege strikte regels. Het is gewoon een kwestie van gezond boerenverstand, vinden wij. Een koe die het goed heeft, is gezonder en geeft meer melk. Dus dierenwelzijn is in het belang van de koe én van de boer.

De kaasfabriek van Klaver biedt werk aan vijftien medewerkers. Door de betrekkelijk kleinschalige omvang biedt de productie alle kansen voor nieuwe ideeën. Zo worden winkeliers die namens hun klanten met innovatieve suggesties komen, op hun wenken bediend. Denk maar aan de kaasboer die dacht aan een kaas met zonnebloempitten. Of aan zijn collega die het idee opperde voor een kaas met shoarmakruiden. Op verzoek maken ze zoiets gewoon bij ons. Gewoon proberen. Is het een succes? Dan profiteren ook andere winkels en klanten van de vondst. Er wordt bij ons nog op een ambachtelijke manier kaas gemaakt waar de melk alleen wordt gepasteuriseerd deze melk wordt in de pasteur weer terug gekoeld door de inkomende koude melk zodat hier geen energie voor nodig is. Doordat de koeien het hele jaar door lijnzaad krijgen proberen we het hele jaar door gras kaas te produceren.

Wees zuinig met energie en wees zuinig met water, is het devies in de kaasfabriek. Het warme water dat vrijkomt bij het productieproces, wordt weer gebruikt om de apparatuur en de hal schoon te maken. De wei gaat naar een varkensfokkerij in de buurt, waar het voor de dieren een koningsmaaltje is.

Ook zijn we bezig het afval water te gaan zuiveren om zo de afval resten hieruit te halen en deze weer te gaan leveren aan een biogasininstallatie wat weer stroom op levert.

Duurzaamheid is bij Klaver geen ingewikkeld verhaal. Het er meer vanzelfsprekend. Ga maar na. Al vanaf 1930 runt de familie hun veehouderij in het West-Friese groen. Inmiddels is de derde generatie aan het roer, terwijl de vierde generatie na school ook al graag de laarzen en het overall aantrekt. John Klaver (48 jaar) is er één uit een gezin van tien kinderen. In het bedrijf werkt hij samen met ons (zijn neven): allemaal Klavers. Zelf is hij vader van vijf zonen en dochters: kinderen die opgroeien in en rond de stolpboerderij waar ook zijn eigen wieg stond. Dan heb je niet alleen een band met je geboortegrond, maar ben je je er extra van bewust dat je óók van die grond eet. „We hechten aan ons land, dus zijn we er zuinig op”, zegt John . „Daarom gaan we er verantwoord mee om. Want met die grond geef je het verleden door aan je eigen kinderen, aan de toekomst.”

Mooren & Van der Hulst

Naam bedrijf: Mooren/vd hulst
Contactpersoon: Thijs Mooren
Adres: Groenwegh 5 2355 cw Hoogmade
Telefoonnummer: 06-29046396
Emailadres: moorenkaas@hotmail.com

Samenvatting van het bedrijf

250 melkkoeien
200 jongvee
60 schapen
120 hectare land
1,8 miljoen melk quota
vennoot met 3 broers en schoonzusje

boerenbeleggen
geproduceerd in juni 2012
thijs

koeien lopen in de zomer overdag buiten
veenweide grond
in 2011 nieuwe stal betrokken volgens nieuwste ontwikkelingen

over het proces kaasmaken zeg ik niets naar buiten toe onder het motto , geheim van de smit,