

“Pompen spelen opvallende rol in melkveehouderij”



Melkveehouder Peter Hilhorst en zijn vrouw Sietske, die zich bij FoodXDrenthe heeft aangesloten

Jacques Geluk

FoodXDrenthe is als FoodXperience eind 2015 geïntroduceerd tijdens het jaarcongres #gewetenvanheteten van netwerkorganisatie De Maatschappij in Veenhuizen. “Landbouw en veeteelt zijn sinds mensenheugenis verbonden met onze provincie. Wij willen een online platform zijn voor bedrijven en consumenten en verbindingen leggen, zodat we samen kunnen zorgen voor bewustwording en beleving van eten. Niet alleen door uit te leggen hoe bedrijven en boeren voedsel produceren, maar dat ook te laten zien en de consument een voedselbeleving te geven,” zegt ondernemer en een van de initiatiefnemers Wija Koers. “Eind juni zijn leden van departement Drenthe van De Maatschappij, het Drents Agrarisch Jongerencontact en land- en tuinbouworganisatie LTO, EZ-medewerkers van alle gemeenten en vertegenwoordigers van andere organisaties bijegekomen op de boerderij van melkveehouder Peter Hilhorst en zijn

vrouw Sietske, die zich eveneens als een van de initiatiefnemers bij FoodXDrenthe heeft aangesloten.” Het echtpaar Hilhorst heeft een duurzame melkveehouderij in het plaatsje Een, met 110 melkkoeien en tachtig stuks jongvee, waaronder kalveren, pinken en vaarzen. Ze willen graag laten zien hoe zij werken. Pompen spelen daarbij een opvallend grote rol.

VRIJWILLIGE MELKSYSTEMEN

Peter Hilhorst: “We melken alweer tweeënhalf jaar met twee vrijwillige Lely-melksystemen. Onze koeien laten zich melken als zij daaraan behoefte hebben. Drie keer daags geven ze melk, maar ze lopen wel tot acht keer langs omdat ze het prettig vinden. Door dit systeem – waarbij de handelingen van de melkrobots de Busch vacuümpompen zodanig aansturen dat ze niet dag en nacht op volle toeren draaien – besparen we veel energie en water. Zeker vergeleken met de situatie hiervoor toen we

FoodXDrenthe wil een online platform zijn voor voedingsmiddelenbedrijven, samenwerking met kennisinstellingen en overheden bevorderen en de consument bewust maken van de herkomst en productie van voedsel. Melkveehouder Peter Hilhorst legt uit dat daarbij soms veel pompen komen kijken, die bovendien duurzaamheid bevorderen. Ook dat weten veel mensen niet.

de dieren in de melkstal twee keer per dag zelf met behulp van een vacuümpomp melken.” De koeien staan binnen, omdat ze buiten te ver naar de robots zouden moeten lopen, maar het ontbreekt hen aan niets in hun ‘zessterrenhotel’. “Ze liggen op waterbedden, hebben ventilatoren en de zijwanden kunnen open. Eigenlijk zijn ze buiten onder een dak”, zegt boer Hilhorst, die dankzij dit automatische systeem per dag zes uur meer tijd heeft om andere dingen te doen, zoals maïs verbouwen of met de kinderen op pad gaan. Pompen zorgen voor nog meer gemak. “De kalveren drinken via een automaat met daarin een pompje. De doseringspompen voor de reinigingsmiddelen in de melkrobots gaan lang mee en mogen niet lekken, want dat zou de melkwaliteit aantasten. Voor de waterinstallatie is gekozen voor een onderwaterpomp die zich op 14 meter diepte bevindt in een bron van 100 meter en met onge-

veer 4,5 à 5 bar het watergebruik in ons hele bedrijf regelt. Overal is genoeg waterdruk, met een gering energieverbruik dat zelfs minder is dan anderhalve kilowatt. We produceren veel melk, maar onze hoofdzekering zit op slechts 40 Ampère,” vertelt Hilhorst. “Oh ja, we hebben ook nog een mestrobot die de vloer aanveegt en de roosters elk uur netjes schoonhoudt.”

DUURZAAMHEID

“Als voedselproducent merken wij dat veel mensen niet weten waar we mee bezig zijn, hoewel ze dagelijks onze producten eten. Vroeger kende iedereen wel iemand die een boerenbedrijf had of er werkte, nu staat dat verder van de mensen af. Ze zien stallen groter worden, ervaren overlast van machines en lezen over negatieve zaken als mestoverschot en dierenziektes. Die informatie verspreiden ze ongecontroleerd via sociale media, zonder dat wij een weerwoord hebben,” zegt Sietske Hilhorst-Elzinga. “Daarom laten we graag zien wat we doen, maar ook omdat we er trots op zijn. Als mensen hier

zijn krijgen ze een andere kijk op het boerenbedrijf en zien ze ondermeer hoe duurzaam we bezig zijn. We hebben bijvoorbeeld een grote schuur voor onze koeien, maar dat is geen megastal. We willen ze gewoon meer ruimte geven. Het doet ons ook nog steeds wat als een kalfje wordt geboren. Dat gevoel

dat het, net als Teleac en Nyenrode waarbij De Maatschappij ook vanaf het begin was betrokken, een succes wordt. Vlak voor de introductie op ons jaarcongres had ik een paar mensen ingeseind, maar daarna gaven spontaan vijftien mensen aan dat ze wilden meedoen. Op basis van de uitkomsten

“We willen een online platform zijn en verbindingen leggen”

houdt ons op de been, want door alle regelgeving vraag je je soms af of je het er nog wel voor over hebt.” Om de bewustwording naar buiten toe te stimuleren is Sietske Hilhorst niet alleen bestuurslid van LTO, maar ook van De Maatschappij en FoodXDrenthe, dat daar onderdeel van is. Ze hoopt dat andere provincies dit initiatief overnemen en communicatie, ook met andere ondernemers, van de grond komt.

AAN DE SLAG

“Ik ben nu drie jaar met dit project bezig,” zegt Wija Koers, “en denk

van een ‘mindmapping’-sessie is een initiatiefnota geschreven waarin de contouren staan van wat we willen en waarmee we nu aan de slag gaan. Eind juni hebben we tijdens onze bijeenkomst op de veehouderij in het klein gedaan wat we graag in het groot willen: boeren, zuivelbedrijven, overheden en consumenten samenbrengen en over grenzen laten heen kijken, zodat wederzijds respect ontstaat en iedereen elkaar begrijpt. Dat is goed voor de voedingsmiddelenproducenten, de consumenten en het milieu.”

Initiatiefneemster Wija Koers legt haar publiek uit wat de voordelen zijn van FoodXDrenthe



Wija Koers: “We hebben een initiatiefnota geschreven met daarin de contouren van wat we willen”

