

# Wei, daar zit wat in!



Wie kaas maakt, heeft melk nodig en houdt wei over. Een product rijk aan hoogwaardig eiwit, vitamines en melksuiker. Die wei moet een goede bestemming krijgen.

TINEKE VAN DER HAVEN EN HENK OOSTERHUIS

**V**an oudsher vonden kaasmakers die bestemming op hun eigen bedrijf bij mestvarkens, jongvee of droogstaande koeien. Sommige kaasmakers leveren nu de wei als veevoer aan derden. Zij moeten binnenkort aan de GMP+-eisen voldoen. Een extra kostenpost in een tijd waarin iedere cent telt. Of heeft de ervaring ons toch meer geleerd?

## Eigenwijs of wijs

Het kon niet, zeiden de voorlichters. Wei voeren aan de melkkoeien was vragen om narigheid, de goden verzoeken. Daar zouden de grootste problemen uit voortkomen. "We zijn er altijd toch maar mee doorgaan, want wij hebben er goede ervaringen mee. De koeien doen het prima op de wei en de kaas gaf geen problemen. We maken er dus maar niet te veel praat over." Aan het woord is Antoon Paardekooper uit Zoeterwoude, een ervaren producent van Boerenkaas. Al jaren bekend vanwege een prima product met een gelijkmatige hoge kwaliteit.

We maken een rondje over het bedrijf. We lopen door de stal, een stal zoals er honderden zijn. Klein verschil: een ondiepe goot langs het voerhek. "Daar laten we de wei in lopen, binnen een paar uur hebben de koeien het weer op. En zo gaat het al meer dan twintig jaar, zonder problemen. Er zijn koeien die hun buik vol drinken, er zijn er ook die er niet veel aan vinden."

De kaas van de Paardekoopers valt herhaaldelijk in de prijzen. Tientallen bekens en oorkondes bevestigen het. Het olympisch goud van de Boerenkaas, de Jan den Besten-trofee, viel Antoon en Annie Paardekooper al in 1991 ten deel.

## Zuursel

We lopen door de driehoekmelkstal. Een eenvoudige constructie, efficiënt en ook na twintig jaar nog in perfecte staat. Daar worden een kleine honderd koeien gemolken, dat duurt zo'n anderhalf uur. "Melken doe ik altijd zelf", vertelt Antoon, "ik doe het nog steeds met plezier." We rekenen uit hoeveel koeien hij hier de afgelopen jaren heeft gemolken. Het moeten er veel meer dan een miljoen zijn.

Het gesprek gaat over de kaas en natuurlijk over hun zuursel, het hart van iedere goede kaas. "Ons zuursel is zeker dertig jaar oud. We hebben het altijd zelf doorgekweekt in onze zuurselpan, met onze eigen melk en het werkt altijd. Veel andere kaasmakers zijn overgestapt op nieuwe zuursels, maar waarom zouden we? In ons zuursel hebben we vertrouwen, het gaat prima zo en het is het eerste verdiend. Zo is het ook nog eens een keer!"

## Eenvoud

We zijn onder de indruk van de eenvoud van het bedrijf van de familie Paardekooper. Ondanks alle boze voorspellingen gaan zij hun eigen gang en met succes. Hun bedrijf kent de 'gevreesde' kringlopen, de zoete wei stroomt terug naar de melkkoeien, bacteriofagen pendelen rond met het zuursel. In de verte wordt de mest teruggegeven aan het grasland. Van ons mag je dit 'ecologie van de bovenste plank' noemen.

Dat het werkt staat vast. De feiten en de prijzenkast bewijzen het al jaren. We moeten toch maar eens kritisch kijken naar onze handboeken! 🍷



1 De boerderij van de familie Paardekooper in Zoeterwoude.

2 De kaas van de Paardekoopers is al dikwijls in de prijzen gevallen.

## Wei naar de melkkoeien?

Een enkeling voert de wei aan de eigen melkkoeien, een eenvoudige en logische oplossing. Maar in boerenkaasland geldt dit als een onmogelijkheid, een zonde bijna. Het voeren van wei aan melkkoeien kan kringlopen van bacteriofagen veroorzaken. Via de wei besmetten ze de koeien, de stallen en dan weer de kaasmelk. Het gevolg daarvan zou zijn dat het zuursel traag of zelfs onwerkzaam wordt met slechte kaas als resultaat.

Het lijkt ver gezocht, maar ervaringen uit het verleden en resultaten van onderzoek ondersteunen dit vermoeden sterk. Vandaar dat handboeken en voorlichters door de jaren heen met ernstige gezichten hebben gewaarschuwd voor deze manier van werken.