

Portugees gek op boerenyoghurt

Boerenyoghurt maken in Portugal, dat doen Mirjam Buil en Sjaak Brouwer. In 1999 vertrokken ze naar het Zuid-Europese land. Vanuit het niets bouwden ze hun boerderij op en nu melken ze ruim tweehonderd koeien. Sinds december vorig jaar maken ze boerenyoghurt en verkopen ze die onder hun eigen merk DaVaca. Portugezen zijn er gek op.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: DAVACA



De familie Brouwer-Buil.

Sjaak Brouwer had de middelbare landbouwschool in Doetinchem gedaan en Mirjam Buil was klaar met haar studie aan Wageningen Universiteit. Ze wilden voor zichzelf beginnen. Boer worden in Nederland was onmogelijk. Sjaak en Mirjam hadden al in het buitenland gewerkt, wat de stap naar den vreemde minder groot maakte. Ze kozen voor Portugal. “De grondprijzen waren gun-

stig en melkquotum kostte maar een paar cent per liter”, vertelt Mirjam. “We vonden een bedrijf waarop we voldoende voer konden verbouwen voor onze koeien; dat kan in Portugal alleen als je beregenbaar land hebt.”

Waar in Portugal wonen jullie?

Mirjam: “We wonen in Elvas in het district Portalegre in het oosten van Portugal, op

zo’n 12 kilometer van de Spaanse grens en 200 kilometer van Lissabon. Het landschap is glooiend met tarwevelden, kurkeiken en olijfbomen. Er zijn weinig melkveebedrijven in het gebied waar we wonen. Onze streek, de Alentejo, is meer een akkerbouw- en vleesveegebied. De Portugese melkveebedrijven bevinden zich meer in het noorden; het gaat dan om relatief kleine familiebedrijven.”

Hebben jullie een melkveebedrijf gekocht in Portugal?

Sjaak: “Nee, we kochten een huis, een schuur en 68 hectare land. Er waren geen koeien. In 2000 hebben we 35 stuks jongvee gekocht en opgefokt. In 2001 begonnen we met melken. In 2005 molken we 100 koeien en in 2009 was ons bedrijf gegroeid naar 200 koeien. Momenteel houden we 210 melkkoeien en 180 stuks jongvee.”

Hoe worden de koeien gehouden?

Sjaak: “De koeien lopen binnen in een potstal, ze hebben een uitloop naar buiten. We zijn op dit moment een nieuwe stal aan het bouwen: een ligboxenstal met een flush-systeem voor de mest. In het begin kregen de

koeien weidegang, maar dat was lastig, want tussen mei en september is het droog en de zomers zijn heet met overdag gemiddeld 35 graden. Soms is het 40 graden of meer. Maar het is gelukkig wel een droge warmte. De winters zijn natter. Er valt 400 à 500 mm regen per jaar (in Nederland valt 690 tot ruim 900 neerslag mm per jaar, red.). Soms is er nachtvorst, maar overdag vriest het nooit. We telen zelf het ruwvoer. De koeien krijgen ingekuilde triticale, mais en gras.”

Waarom zijn jullie gaan zelfzuivelen?

Mirjam: “We wilden meerwaarde geven aan onze melk, geen bulkproduct maken, en zeggenschap hebben over de prijs die we ervoor krijgen. De melkprijs wordt bepaald door de zuivelfabriek en die is hier niet zo hoog. De prijs van de yoghurt kunnen we zelf vaststellen. Tot nu toe wordt die prijs geaccepteerd door onze afnemers. De yoghurt wordt in een verpakking van 800 gram verkocht en de consumentenprijs ligt tussen 1,80 euro voor naturelyoghurt en 2,59 euro voor vruchtenyoghurt. De prijzen zijn vergelijkbaar met die van bijvoorbeeld Danone-yoghurt.”

Was het moeilijk om een licentie van de overheid te krijgen voor het maken van boerenyoghurt?

Mirjam: “Het heeft wel even geduurd voordat onze yoghurtfabriek helemaal klaar en goedgekeurd was. Hygiëne is hier superbelangrijk: de regels in Portugal zijn strenger dan in Nederland. Gebruikte kratten die terugkomen van winkels mogen bijvoorbeeld niet via ons magazijn weer naar binnen, maar alleen via de speciale wasruimte. Daar moest dus nog een buitendeur in.”

Waarom de keuze voor yoghurt en niet voor bijvoorbeeld kaas?

Sjaak: “We wilden eerst ijs gaan maken, maar daar gaat relatief weinig melk in en het vroeg om een te grote investering.”

Mirjam: “Kaas maken leek ons erg bewerkelijk en er wordt hier al best veel kaas gemaakt. In Portugal houden de mensen van yoghurt. Het wordt veel gegeten bij het ontbijt met bijvoorbeeld muesli en als tussendoortje. Kinderen krijgen yoghurt mee naar school.”

Wat vinden de Portugezen van boerenyoghurt?

Sjaak: “Onze boerenyoghurt spreekt de mensen aan. Ze houden van streekproducten. En als ze de yoghurt eenmaal hebben geproefd, vinden ze ‘m heerlijk. We maken naturel yoghurt en yoghurt met vruchtencompote. Aan de grotere verpakking moeten ze wel wennen: yoghurt wordt hier vooral in kleine bekertjes verkocht die in een keer worden leeggegeten. In onze emmertjes zit 800 gram. Mensen vragen zich dan af ze zo’n emmertje ook in een keer op moeten eten: ze zijn niet gewend om yoghurt terug te zetten in de koelkast.”

Hoe verzorgen jullie de afzet van de yoghurt?

Mirjam: “We doelen met de boerenyoghurt op de bewuste consumenten die wat meer willen betalen voor een ambachtelijk bereid product. Het is yoghurt voor het hogere segment. We gaan zelf bij winkels langs om te vragen of ze het willen opnemen in hun assortiment. Dat gaat goed: zet maar neer, zeggen ze allemaal. Ze kunnen de verkoop van de yoghurt twee maanden proberen. In die periode nemen wij de yoghurt terug die niet is verkocht.”

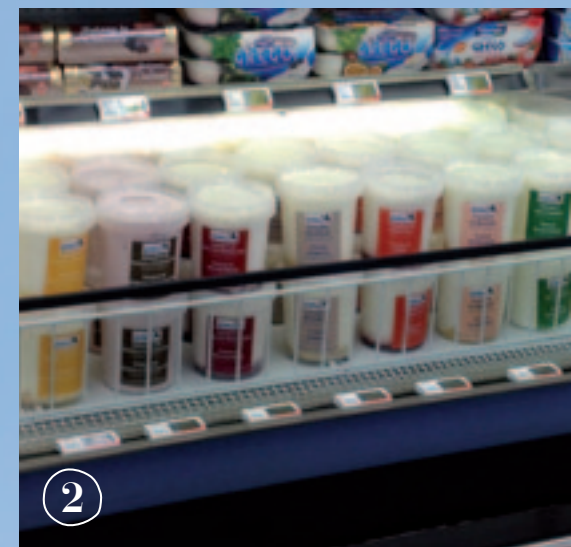
Sjaak: “We willen de afzet vergroten. We maken nu 300 tot 400 liter yoghurt per week, maar in onze fabriek kan met gemak 2.000 liter geproduceerd worden. Met persberichten over onze boerenyoghurtfabriek willen we de naamsbekendheid vergroten en daarmee de vraag naar de yoghurt.”

Mirjam: “De yoghurt is ook al te koop in een Bijenkorfachtig warenhuis in Spanje. Een vestiging van dit warenhuis in Lissabon heeft ons gevraagd om een frozen yogurt-concept. We bekijken nu of we het transport over grotere afstanden aan een distributeur overlaten of dat we die bestellingen direct naar de klant versturen via koeltransport.”

Wat betekent DaVaca eigenlijk?

Mirjam: “DaVaca betekent ‘Van de koe’. Onder de merknaam staat ‘laticínios do monte’ en dat wil zoveel zeggen als ‘boerenzuivel’. Het merk kunnen we dus ook gebruiken voor andere zuivelproducten, zoals boerenboter. Een broodjeszaak in Lissabon heeft al aangegeven de boter wel te willen verkopen.”

1



2

1 De ingang van de boerderij van Sjaak en Mirjam.

2 De boerenyoghurt in het koel-schap van een winkel.

3 Kalfjes voeren op het Portugese bedrijf.



3