



Henk Jumelet, gedeputeerde provincie Drenthe

# Boer-gondisch leven in Drenthe

“Drenthe is een plattelandsprovincie, 70% bestaat uit agrarische grond. Het belang van deze sector is dus groot. Als je door Drenthe rijdt vallen de rietgedekte boerderijen, weilanden en natuurgebieden op. Het staat bekend om z'n natuur en het platteland.

>>>



“Als je door Drenthe fietst vallen je direct de rietgedekte boerderijen, weilanden en natuurgebieden op. Bos- en heiderijke omgevingen worden afgewisseld met graanvelden, bloemenakkers en koeien in de wei. Het is dan ook logisch dat Drenthe bekend staat om haar natuur en agrarische bedrijvigheid. De bedrijvigheid in combinatie met ruimte en het unieke decor van Drenthe spelen een belangrijke rol bij de leefbaarheid van onze provincie. Een bloeiende agrarische sector en het ruimte geven aan nieuwe initiatieven houden onze provincie leefbaar. Aan nieuwe initiatieven geen gebrek! In deze nieuwe editie van het Drenthe Magazine een bloemlezing.


## “Geluk zit ook in wat je dagelijks bewust tot je neemt.”

In deze speciale bijlage worden tien verschillende landbouwbedrijven voorgesteld. Van een insectenveehouderij tot biologische hopteelt met gedetineerden, unieke Sojaboeren in Emmen, Dubbel Drentse streekbroodproducten en een varkenszichtstal in Veeningen. Een grote verscheidenheid aan bedrijven. De mensen achter deze succesvolle ondernemingen verdienen een podium.

Vele van deze bedrijven hebben de afgelopen jaren samengewerkt met de Provincie Drenthe. Wij hebben samen met hen en anderen het programma

‘Toekomstgerichte landbouw’ opgezet. Hiermee willen wij samen met de agrarische sector en natuurpartners zorgen dat die voorbereid is op de toekomst. Wij zijn het gesprek aangegaan met boeren en hebben ze gevraagd waar zij behoefte aan hebben. Als bestuurder van deze provincie vind ik het belangrijk hun mening te horen. We zijn op pad gegaan met vragen als: Hoe kunnen we het beste verduurzamen, verantwoord voedsel produceren en nog beter voor de dieren zorgen? Met hun antwoorden hebben wij een completer beeld gekregen en kunnen we ze beter ondersteunen.

Het programma ‘Toekomstgerichte Landbouw’ heeft als ondertitel ‘Van boer naar bord en bloemenvaas’. Hiermee willen wij net als de boer de relatie met de consument versterken. Ik vind het belangrijk dat de boer een goede boterham kan verdienen en de consument een smaakvolle boterham kan eten. De consument van vandaag vraagt naar eerlijke producten met een uniek verhaal. Drenthe biedt deze verhalen rijkelijk.

Ik ben trots op de boeren die aan deze editie van het Drenthe Magazine hebben meegewerkt. Zij werken in een schitterend decor en gaan voor kwaliteit met respect voor hun omgeving. Ze durven nieuwe paden te bewandelen en te denken in kansen. Ik word blij, als ik zie met hoeveel passie zij hun bedrijf verder willen brengen. Geluk zit ook in wat je dagelijks bewust tot je neemt. Dat kan voeding zijn maar ook het opsnuiven van de geuren en kleuren in Drenthe. Ik nodig gasten van Drenthe dan ook graag uit om van het boer-gondische leven in Drenthe te genieten.” 

*Henk Jumelet, gedeputeerde provincie Drenthe*



# Drentse biologische hop

Geteeld door gedetineerden

Het is een imposant lijnenspel van robuuste, acht meter hoge palen, strak gespannen metalen draden en de weelderige hopranken die krullend hun weg naar boven zoeken.

Sinds dit voorjaar staat er hop op een deel van de agrarische grond bij de penitentiaire inrichting (PI) Veenhuizen. Hoewel de gedetineerde binnen de muren van de PI geen druppel bier te drinken krijgen, werken ze wel aan het telen van de hop voor de naburige bierbrouwerij Maallust.

>>>



“Sinds 2011 brouwen wij met veel toewijding en met de mooiste ingrediënten, onze bijzondere bieren in de voormalige graanmaalderij van Veenhuizen”, zo steekt Henk Timmerman, mede-oprichter bierbrouwerij Maallust van wal. “Tot nu toe gebruiken we hiervoor hop van telers uit België, waar veel meer hop wordt geteeld dan in Nederland. Maar het liefst zouden we werken met biologisch geteelde hop uit onze eigen regio. In Peize, een dorp hier vlakbij, werd in de 17e en 18e eeuw volop hop geteeld. We weten dus dat we, gezien de grondstructuur, ook in Veenhuizen hop zouden moeten kunnen telen. Maar het telen van hop is erg arbeidsintensief, wat ook de belangrijkste reden dat er in België niet zo veel hop meer geteeld wordt.” En juist daarin vonden brouwerij Maallust en de PI Veenhuizen elkaar.

#### **Werkend leren**

Want de PI Veenhuizen heeft vooral behoefte aan arbeidsintensief werk. Renze Boer, hoofd arbeid van de PI legt uit waarom: “Gedetineerden die in de laatste fase van hun gevangenschap zitten mogen onder begeleiding, buiten de muren van de gevangenis aan

het werk om zich zo voor te bereiden op terugplaat-  
sing in de maatschappij en op de arbeidsmarkt. Op ons agrarische bedrijf komen ze weer in het werkkritme, leren ze om te gaan met leidinggevend en krijgen ze weer ervaring op het gebied van sociale vaardigheden. Hierdoor keren ze beter voorbereid terug in de maatschappij en vallen er minder terug in het criminele circuit. Wij bieden ze het liefst arbeidsintensief en ook aantrekkelijk werk, waar een gedetineerde wat van kan leren en waar hij ook nog trots op kan zijn.”

#### **Hopkennis delen**

Daarom is het agrarische bedrijf van de PI Veenhuizen een heel geschikte plek om hop te telen. Voor de specialistische teeltkennis is de Belgische biologische hopteler Joris Cambie ingeschakeld die de fijne kneepjes van het vak graag deelt. Daarnaast verzorgt de regionale groene opleider Terra, trainingen en cursussen in de basisvaardigheden voor hopteelt en groenonderhoud, voor de gedetineerden. “Het gaat er niet alleen om dat gedetineerden hier in de gevangenis aan het werk zijn, we kijken




verder”, zo legt Herman Slump, hoofd opleiding PI Veenhuizen uit. “We werken toekomstgericht en bieden opleidingen aan waar de gedetineerden bij terugkeer in de samenleving iets aan hebben. Het doel is dat we ze hier niet meer terugzien en dat ze na hun vertrek ergens aan de slag kunnen. Gelukkig gebeurt dat ook regelmatig.”

### **Biologische teelt**

Het was een flinke klus om het hopveld aan te leggen. Er moesten alleen al 500 palen van acht meter hoog in de grond gezet worden en daartussen moesten nog de draden gespannen worden. “Dit alles nam meer tijd in beslag dan we vooraf gedacht hadden waardoor de planten dan ook wat later de grond in gingen”, vertelt Renze. “Tot nu toe groeien de planten goed maar de opbrengst zal logischerwijs dit eerste jaar nog niet optimaal zijn. We telen de hop biologisch waar ook veel bij komt kijken. Zo we werken met gecertificeerde planten en met gecertificeerde biologische compost. En in plaats van chemische bestrijdingsmiddelen hebben we speciaal geselecteerde bloemen langs het hopveld gezet en bespuiten we de planten met melkwei. Dat is zuur en daar houdt de rode spint, die de hopplanten aan kan tasten, niet van. En de melkwei komt weer van de kaasmakerij in Veenhuizen, wat de cirkel weer rond maakt”, lacht Renze.

### **Trots op samenwerking**

Tot nu toe verloopt de teelt naar wens. Voor het agrarische bedrijf van de PI is het een mooie mogelijkheid om stappen te zetten op het gebied van verduurzaming en voor de gedetineerden biedt het nieuw en uitdagend werk. “De betrokkenheid van de medewerkers is groot”, vertelt Renze. “Bij de aanleg van het hopveld hadden we een medewerker aan het werk die vlak voordat het veld klaar was, zijn werkuren voldaan had. Ik zat aan het einde van de dag nog even met hem te praten en wilde afscheid nemen. Ik kom morgen nog terug om het laatste af te maken zei hij, terwijl zijn uren er al op zaten. Die betrokkenheid is prachtig”, zegt Renze met gepaste trots. Ook Henk is tevreden. “Naar verwachting zal de opbrengst van het hopveld in het 3e jaar optimaal zijn. Maar we zijn nu al heel blij met deze samenwerking. Als Maallust voelen we ons sterk verbonden met dit gebied waar van oudsher landbouw en gedetineerden aanwezig zijn. Dat versterken we door deze samenwerking, waarin we vanuit de historie nieuwe toekomst genereren. En het is uniek dat we samen de eerste biologische hopteelt in Nederland realiseren.” 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE MARIANNE VAN 'T ENDE

# Stap in de stal van de familie Ten Kate in Veeningen





Een paar heldere oogjes kijken me nieuwsgierig aan en volgen elke beweging die ik maak. Ondertussen draait zijn koppie heen en weer en zijn eigenwijs overeind staande oortjes bewegen mee. Wie is hier nou eigenlijk nieuwsgierig naar wie? In de varkenszichtstal van boerderij Ten Kate in Veeningen sta ik oog in oog met een big van bijna 10 weken oud. Heel lang naar me kijken kan hij niet, want een van de andere biggen duikelt over hem heen en weg is alle aandacht voor mij.



**V**anwege de strenge hygiënewetgeving in de varkenshouderij, mag je als bezoeker niet 'gewoon' in de stal komen. Om bezoekers toch te laten zien en ervaren hoe de familie Ten Kate de varkens houdt en verzorgt, hebben ze een aparte zichtstal gebouwd. Door grote ramen kun je in de kraamstal kijken bij de moedervarkens (zeugen) en hun pasgeboren biggen. Aan de andere kant is de stal met de oudere biggen en op een beeldscherm zie je live-beelden van de dragende zeugen. Verder hangen er overal informatieborden waarop meer te lezen is over de varkens en het bedrijf. Iedereen is er welkom, je hoeft geen afspraak te maken en een bezoek is zelfs gratis!

#### Liefde voor dieren

Vanuit de zichtstal loop ik met Henkjan en Brenda ten Kate terug naar hun woonhuis. We worden vergezeld door twee enthousiaste Duitse Staande honden die elk hun best doen om zoveel mogelijk aandacht te krijgen. Eenmaal aan de keukentafel praat ik, onder het genot van een dampende mok koffie, met Henkjan en Brenda over hun bedrijf. Henkjan steekt enthousiast van wal: "Ik ben de vierde generatie op dit bedrijf en wist altijd al dat ik boer wilde worden. Van jongs af aan liep ik tussen de varkens en de koeien en ik hou er nog steeds van om met dieren te werken.

We hebben een gemengd bedrijf met 100 hectare land, 100 melkkoeien en jongvee, 420 fokzeugen en een winkel waar we ons eigen Friberne varkensvlees verkopen. Die mix is een bewuste keuze. Vroeger kreeg ik van huis uit al mee; je moet niet op één paard wedden en op deze manier spreiden we de risico's."

#### Openheid geeft waardering

De varkenszichtstal van de familie Ten Kate is er één van de 26 in Nederland en de enige in de provincie Drenthe. Vijf jaar geleden namen Henkjan en Brenda het besluit voor een zichtstal op hun bedrijf. "Anders dan de koeienstallen zijn de varkensstallen dicht en kunnen bezoekers niet zomaar naar binnen lopen om een kijkje te nemen. Daardoor weten zelfs mensen in onze eigen omgeving soms niet dat we varkens hebben en buitenstaanders hebben geen idee van wat er allemaal komt kijken bij onze varkenshouderij", legt Brenda uit. "Wij houden van openheid, hebben niets te verbergen en laten graag zien wat we hier doen en waarom we het zo doen. Zo krijgt iedereen de kans om zelf een mening te vormen over de varkenshouderij. En er wordt veel gebruik van gemaakt. In de afgelopen vijf jaar hebben we ongeveer 10.000 bezoekers gehad en 99 van de 100 reacties in ons logboek zijn positief." "We gaan te gauw in de verdediging," vult Henkjan aan. "Ik ben trots op mijn werk en het mag gezien worden."

>>>

## Varkenswelzijn voorop

Henkjan en Brenda willen op een gezonde, duurzame manier varkens houden met oog voor het dier en de omgeving en met ook een eerlijke prijs voor de boer. Daarom hebben zij zich aangesloten bij Friear en leveren ze Friberne vlees. "Bij Friear zijn 20 varkenshouders aangesloten die allemaal op een eerlijke manier een gezond stuk vlees willen produceren. We werken nauw met elkaar samen en werken volgens unieke vaste protocollen waarbij de gezondheid en het welzijn van het varken voorop staat. Zo krijgen de varkens bijvoorbeeld een uitgebalanceerd voedermengsel met natuurlijke kruiden, die varkens in de natuur graag eten. Goede zorg betekent ook dat we er voor zorgen dat de tomen biggen gedurende hun leven zo veel mogelijk bij elkaar blijven. Zowel in de kraamstal, in de biggenstal, in de vleesvarkensstal als tijdens het stressvrije en geconditioneerde transport. Want dat zorgt voor minder stress en minder kans op verspreiding van ziektekiemen. We hebben de hele productieketen in eigen hand en de Friear varkenshouders, de vleesgroothandel en de slager werken hecht samen. Van zaadje tot karbonaadje, alles in eigen hand," lacht Henkjan.

## Eerlijk en smaakvol

Het Friberne-varkensvlees is onder andere verkrijgbaar bij de aangesloten Keurslagers en horecagroothandel Hanos. "Om te zorgen voor een grotere beschikbaarheid hebben we besloten om ons eigen vlees ook in onze eigen boerderijwinkel te verkopen", vertelt Brenda die de verkoop in de winkel voor haar rekening neemt. "We vinden het heel leuk om ook via de winkel allerlei mensen te ontmoeten en ook hier vertellen we graag meer over ons varkensvlees. Op deze manier creëren we ook

meer openheid en voor ons is met de verkoop van ons eigen vlees, de cirkel weer rond. Friberne-varkensvlees komt niet alleen uit een eerlijke, herkenbare en korte keten. Het is ook nog eens kwaliteitsvlees, vol van smaak en lekker mals. Dat is wat onze klanten proeven en waarvoor ze ook bij ons terugkomen. Naast verkoop van ons eigen vlees zoeken we naar meer samenwerking."

## Samen sterk

Samenwerking is Henkjan en Brenda op het lijf geschreven. Dat doen ze niet alleen in de varkenshouderij. Ook voor de verzorging van hun koeien, het jongvee en de akkerbouw werken ze in samenwerking met anderen. "Het mooie aan mijn werk vind ik de vrijheid, het feit dat ik zelf kan beslissen en dat ik veel thuis ben", vertelt Henkjan met een brede glimlach. "Maar een bedrijf van deze omvang kun je niet in je eentje runnen. Je moet dingen goed plannen, regelen en hulp van anderen inschakelen. Daardoor houd je plezier in je werk en kun je op zaterdag ook gewoon mee met de kinderen naar hun voetbalwedstrijd of zomaar even een weekendje weg." Brenda helpt met heel veel plezier een handje mee in het bedrijf als de nood aan de man is, maar heeft ook haar eigen baan als doktersassistente. "Het is fijn om ook mijn eigen werk en andere contacten buiten de boerderij te hebben. En de kinderen? Die houden alle drie, op ieder hun eigen manier van het leven op de boerderij, van de trekkers en van de dieren. Ze helpen graag een handje mee en wat hen betreft hoeven we zelfs niet op vakantie. De liefde voor het boerenleven zit kennelijk in de genen," besluit Brenda met een beetje trots. 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE DIANNE DIJENBORGH







# Wadudu

Insecten Centrum  
Grootste veehouderij op  
kleinste oppervlak

Begonnen op 1 m<sup>2</sup> in de douchebak en inmiddels de grootste veehouderij op het kleinste oppervlak in Nederland. Dat is Wadudu Insecten Centrum in Beilen. Hier draait het dagelijks om torren, vliegen en wormen. Voor de meeste mensen erg afwijkend van wat ze kennen en voor sommigen misschien zelfs ronduit griezelig. Janmar Katoele, eigenaar, creatief en innovatief brein achter Wadudu, vertelt ons meer over zijn drijfveren en over zijn bedrijf.



**N**et als zijn vrouw Laura studeerde Janmar aan de Universiteit in Wageningen en samen begonnen zij in 2011 hun bedrijf Katoele Subsidie Experts. Daarin ondersteunen ze ondernemers van projectidee tot subsidie-afhandeling. Het zaadje voor het kweken van insecten werd een jaar later in Janmars hoofd gepland, tijdens een reunie van de Hogeschool Wageningen. “Daar volgde ik een workshop over eetbare insecten. Ik vond het geweldig interessant en ik weet nog dat ik er op de terugweg Wageningen-Beilen, niet over uitgepraat raakte. Laura hoorde me aan en zei heel realistisch; ‘heel leuk, maar niet nu, we zijn net ons subsidie-adviesbureau opgestart en hebben hiervoor geen tijd’. We zijn heel verschillend”, lacht Janmar. “Maar vullen elkaar daardoor heel goed aan, daarom ben ik zo blij met haar.”

#### **Handvol wormen**

Het idee ging dus nog een tijdje in de ijskast, tot 2015. Toen was er inmiddels meer tijd en ruimte om zich eens te verdiepen in het kweken van insecten. En zo stapte Janmar op zijn

fiets en ging naar de plaatselijke dierenwinkel om 10 gram meelwormen op te halen. “Ik vertelde de eigenaar over mijn plannen, om eerst maar eens op de vierkante meter van de douchebak in ons kantoorpand te beginnen met kweken. Dat vond ie zo geweldig dat hij mij gratis een handvol wormen gaf en zei: ‘ik verwacht dat je over een jaar terugkomt met een kilo’. Dat is toch mooi of niet”, grijnst Janmar. “En ik kwam een jaar later niet met één maar met twee kilo bij de beste man terug.” De test vanuit de douchebak verliep zo goed dat de ruimte te klein werd. De eerste uitbreiding naar de loods achter het kantoor, om daar verder te kunnen experimenteren, was een feit.

#### **Uniek in glaswormen**

Inmiddels barst Wadudu in die loods ook al uit zijn voegen. De werkzaamheden verschuiven steeds meer van onderzoek en productie naar reproductie en vermeerdering. “Als enig bedrijf ter wereld leveren we glaswormen, dat zijn hele jonge kleine wormen bestemd voor andere kwekers. Vergelijk het met gespeende biggen die doorgaan naar een vleesvarkensbedrijf”, zo legt Janmar uit. Van de wormen

die Wadudu kweekt gaat de ene helft naar andere kwekers. De andere helft is voor het grootste deel bestemd voor voer voor reptielen, kippen en vogels die mensen thuis houden en voor het maken van hypoallergeen honden- en kattenvoer. Dat is nu nog de grootste traditionele markt voor meelwormen en Nederland is heel sterk in het leveren van goede producten. Daarnaast is een klein deel bestemd voor menselijke consumptie.

#### **Stijgende eiwitvraag**

Waarom is het kweken van meelwormen zo interessant? “Omdat we met elkaar bezig zijn om deze aardbol leeg te trekken”, zegt Janmar heel beslist. “In 2050 hebben we te maken met een groei van de wereldbevolking naar negen miljard mensen. Deze toename zorgt voor een extra eiwitvraag van 60 tot 90 %. Dat is gigantisch en bijna een verdubbeling. De vraag is dus: hoe lossen we dat op? Insecten zijn heel eiwitrijk en in andere delen van de wereld is het heel normaal om insecten te eten. Insecten zijn dus ook voor ons het nieuwe eiwitrijke eten. Wij combineren kweek, onderzoek en advies om te komen tot een duurzame invulling van de insectenkweek in



Noordwest Europa. Daarbij leveren wij graag een bijdrage aan de verbinding tussen kwekers, verwerkers en afnemers. Dat is de reden voor onze stap naar de professionele kweek van meelwormen en black soldier flies”, verklaart Janmar met veel overtuiging. Omdat we in de Westerse wereld niet gewend zijn om insecten te eten, zal het hier vooral gebruikt worden als grondstof. Maar de durfals onder ons kunnen natuurlijk gerust hun tanden in een klaargemaakte meelworm zetten.

### Mestvreter

De larven van de black soldier flies worden vooral in de pluimveehouderij gebruikt. Naast het feit dat het dierlijk eiwit van de larven heel goed is voor de gezondheid van de kippen, bieden de larven nog meer voordelen. Zo vreten ze alles, waardoor ze hele goede reststroomverwerkers zijn. Bij Wadudu staan er dan ook bakken vol worteluiteinden die dienen als voer. Daarnaast groeien deze larven zelfs op mest. Maar toen de larven bij een proef als verrijkingsvoedsel uitgezet werden in een kippenstal bleken ze nog een heel ander voordeel te bieden. Grote groepen kippen zijn namelijk onrustig, de kippen vallen elkaar lastig en plukken elkaar kaal. Dat veroorzaakt veel stress onder de dieren wat slecht is voor hun welzijn en voor de kwaliteit van het vlees. In het verleden is er al van alles bedacht om

de aandacht van de kippen af te leiden en dit probleem te voorkomen. Maar het resultaat is tot nu toe matig.

### Stressverlagers


De oplossing lijkt bij toeval gevonden in de larven van de black soldier flies. “De larven groeien op de mest van de kippen en de kippen gaan op zoek naar deze larven omdat ze er gek op zijn. Het zoeken naar de larven zorgt voor zoveel afleiding dat ze ‘vergeten’ om elkaar lastig te vallen”, legt Janmar uit. “Een geweldige ontdekking. Bij elkaar genomen leveren de larven van de black soldier flies, meerdere voordelen op voor de pluimveehouderij. Ze kunnen hun reststromen verwerken tot een hoogwaardige grondstof. De mest in de stal wordt droger, het mestvolume neemt met 20 tot 50% af en daarmee dus ook de ammoniakuitstoot. Er hoeft minder antibiotica gebruikt te worden en de kippen kunnen met minder voer toe. Bovendien gaat het welzijn, de gezondheid en weerbaarheid van het pluimvee er op vooruit.”

### Uitdaging

Hieruit blijkt maar dat niet alles van tevoren te bedenken is. “Het is veel praten, uitzoeken, creatief zijn en combineren. Pionieren, op je bek gaan, opstaan en weer doorgaan”, lacht Janmar. “Mijn belangrijkste drijfveer? Dat is de

UITDAGING, met hoofdletters. In deze sector gaat alles in een moordend tempo. De vraag groeit explosief en de ontwikkelingen gaan megasnel. Dat betekent onder andere dat we nu met een consortium van kwekers, protocollen vastleggen en werkwijzen standaardiseren.” Luisterend naar zijn enthousiaste verhaal lijkt dit alles inderdaad precies bij hem te passen.

### Maatschappelijke bijdrage

Wat is voor al zijn harde werken dan de mooiste beloning? Daar hoeft hij niet heel lang over na te denken. “De mooiste beloning is, dat wij een organisatie neerzetten die goed draait op een team waarin ik zelf onbelangrijk ben geworden en die op verschillende manieren een maatschappelijke bijdrage levert. En dat team bestaat in de kwekerij vooral uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dat we een goede bijdrage leveren aan de voedselketen is natuurlijk mooi. Maar eigenlijk wordt ik er blijer van dat ik zie dat de mensen die hier werken, met plezier naar hun werk gaan en hier een goede plek hebben. Want ik vind dat iedereen een plek in onze maatschappij verdient en dat wij ze een goede plek kunnen bieden is toch gaaf. Samenwerken is hier ons motto. 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE KLOKHUISTEKST, DIANNE DIJENBORGH



Dubbel Drents, da's pas lekker!  
Échte Drentse  
streekproducten,  
puur van Drentse  
bodem



Op een zonnige zomermiddag heb ik in Odoorn bij Bakker & Lunchlokaal Joost afgesproken met vier heren die nauw betrokken zijn Dubbel Drents. Bij binnenkomst in de bakkerij komt de warme zoete geur van allerlei lekkers dat hier gebakken wordt, me tegemoet. Het water loopt me in de mond, terwijl ik ondertussen ook ogen tekort kom. Want er is veel te zien in deze gezellige bakkerij. Aan een van de tafeltjes zitten de vier heren al lekker aan de koffie. De ontvangst is allerhartelijkst met koffie en lekkere taartjes en voor het gesprek verhuizen naar het mooie terras buiten.

Ik zit aan tafel met gastheer en bakker Richard Martens van Bakkerij Joost en drie leden van de projectgroep van Dubbel Drents; Jan van Goor van gebiedscoöperatie Zuidwest Drenthe, Jan Reinder Smeenge van de Zeegster Hoeve en bakker Patrick Harms. Ze zijn allemaal overduidelijk enthousiast over Dubbel Drents en hebben stuk voor stuk veel te vertellen. Jan van Goor trapt af door te vertellen wat Dubbel Drents nou precies is. "Dubbel Drents is de overkoepelende merknaam voor streekproducten waarvan de ingrediënten op een duurzame manier in Drenthe verbouwd en ook in Drenthe verwerkt worden. Daarmee verkorten we de hele keten, besparen we op kosten, houden we alle handelingen en dus ook verdiensten in ons eigen gebied. Bovendien geniet de consument van een smaakvoller en eerlijker product."

#### **Weet wat je eet**

"Kijkend naar de Dubbel Drentse broden betekent dit dat de rogge, het spelt en de tarwe door Drentse boeren wordt verbouwd", vult Jan Reinder aan. "De boer levert zijn producten aan de molenaar Mulder Pot in

Kropswolde, die het maalt tot meel voor momenteel zeven Drentse bakkers die hier de specifiek Dubbel Drentse broden van bakken." Bakker Patrick Harms stond aan de wieg van deze broodsoorten. "Ik vind het een fijn idee om ingrediënten uit de buurt te gebruiken. Daarvan weet je waar ze op het land hebben gestaan, je weet hoe het verbouwd is en je kunt makkelijk nog even navraag doen als je iets niet weet. Daarnaast is het erg leuk om samen te werken met de bakkers, boeren en molenaar. Het versterkt en verbindt en er ontstaan mooie producten van dicht bij huis met een stukje extra beleving. Samen met een aantal bakkers hebben we vier broodsoorten ontwikkeld; het Dubbel Drents Donker, Dubbel Drents Gevuld, Dubbel Drents Volkoren en Dubbel Drents Roggebrood."

#### **Eerlijke producten**

Het Dubbel Drentse brood past perfect in de winkel (Bakker Joost in Odoorn) en bij de denkwijze van bakker Richard. "Steeds meer mensen zijn zich bewust van wat ze eten en letten erop welke voedingsstoffen ze binnen krijgen. Ik wil graag op een duurzame ma-

>>>

nier eerlijke producten maken. En dat moet niet alleen bij woorden blijven, dat moet je laten zien. Daarom ben ik overgegaan op het gebruik van Drentse granen. We halen nu alle grondstoffen van de regionale molenaar, die op zijn beurt weer de granen ontvangt van de boeren uit de buurt. Van hem weet ik zeker welke kwaliteit ik krijg en hoe het geproduceerd is. Je moet weten dat het voor een bakker een hele grote stap is om van meel te wisselen, maar het voelt heel goed. Ik werk nu met een eerlijk product dat zelfs verpakt is in een natuurlijker verpakking. Het voelt alsof je meer als kerel bakt", zegt hij met een brede grijns.

#### **Vol van smaak**


"Goed voor het milieu en ook nog eens lekker, dat is waar we voor gaan. Dat betekent dat ik naast het gebruik van regionaal meel, ook goed uitkijk dat ik niet 's avonds nog extra naar de bakkerij moet rijden. De reacties op de verandering van meel zijn positief, onze vaste gasten vinden het brood smaakvol en goed van structuur. Het is eerlijk brood met een goed verhaal. Dat verhaal en die meerwaarde moeten wij als bakkers beter verkopen. Ik ben nu nog meer trots op mijn werk want we delen met elkaar iets goeds. Dat is beter dan alles alleen voor jezelf willen doen", zo besluit Richard heel gedreven.

"Ik vind het een fijn idee om ingrediënten uit de buurt te gebruiken."

#### **Puur van Drentse bodem**

Er is regelmatig overleg over de voortgang en ontwikkeling van Dubbel Drents. "Wij beschikken met zijn drieën over heel verschillende kwaliteiten waardoor we elkaar goed aanvullen. En we zijn alle drie enthousiast. Zelf gebruik ik het Dubbel Drents brood voor mijn Bed & Breakfast en vergaderlocatie. Dat waarderen onze gasten enorm en ze komen later zelfs terug om het brood te kopen", aldus Jan Reinder. "Als we als bakkers op willen boksen tegen de grote supermarkten dan moeten we een goed verhaal hebben. En dat hebben we met Dubbel Drents. Ik hoop dan ook dat alle kleine bakkers massaal overgaan op Dubbel Drents", zo roept Patrick op.

#### **Meer Dubbel Drents**

Wat zijn de ambities van Dubbel Drents? Daar is Jan duidelijk over; "Dubbel Drents staat voor samenwerken en daarin is er ruimte voor meer streekproducten. Zo hebben we dit jaar ook al asperges onder de merknaam Dubbel Drents verkocht. De Dubbel Drents asperges groeien op onze unieke Drentse zandgrond en worden geschild en ongeschild verkocht aan de Drentse consument. Voorheen ging het product dat de telers overhielden, via The Greenery op de grote hoop. Dat pakken we met Dubbel Drents anders op. Nu gaat het naar een groentesnijderij in Meppel en naar Distrivers in Hoogeveen. Door het in de regio te houden werken we duurzamer en het draagt meer bij aan de regionale economie. Verder kijken we naar de mogelijkheden voor de lokale afzet van aardbeien en vlees. Ideeën voor meer samenwerking in de regio zijn altijd welkom." 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE DUBBEL DRENTS, DIANNE DIJENBORGH





Melenhorst Alstroemeriakwekerij Erica

# Met 'zorg' gekweekt

Zo ver ik kijken kan in de kas, is het een zee van groene planten onderbroken door één strook prachtig bloeiende bloemen in allerlei kleuren. Eigenlijk had ik, onderweg naar alstroemeriakwekerij Melenhorst in Erica, verwacht dat ik één grote bloemenzee zou aantreffen. Maar de bloemen worden nog in de knop geplukt, om vervolgens thuis op de vaas prachtig te bloeien, zo verklaart Rick Melenhorst. En nu ik ze zie herken ik de bloem ook uit menig boeket dat ik heb gekocht.



## *“We hebben ook de eerste stappen op de Vietnamese markt gezet”*

Samen met zijn broer Niels heeft Rick Melenhorst vorig jaar het bedrijf overgenomen van zijn vader en moeder. Maar helemaal losgelaten heeft pa het bedrijf nog niet. “Hij komt hier nog regelmatig binnenlopen en helpt een handje mee”, zo vertelt Rick glimlachend, terwijl ik een rondleiding door de kas krijg. Al sinds 1985 telen ze alstroemeria’s op ongeveer 2 hectare in kassen en op ca. 7.000 m<sup>2</sup> buiten. Dat betekent dat hier zomaar 100.000 planten staan. Dagelijks gaan de bossen alstroemeria’s naar de veiling om daar verkocht te worden. De Melenhorst alstroemeria’s zijn niet alleen terug te vinden in de Nederlandse winkels, ze worden ook geëxporteerd naar Duitsland, Frankrijk, Engeland en naar groei-markt Oost-Europa.

### **Nieuwe rassen**

Naast het telen van de alstroemeria’s is de Melenhorst kwekerij ook specialist in het veredelen. Dat verklaart de strook met bloeiende planten in de kas, want dat zijn de rassen die nog in ontwikkeling zijn. “Wij zijn elf jaar geleden begonnen met de veredeling. Dat is een lang proces van het steeds maar weer kruisen van verschillende rassen”, legt Rick uit. “Daarbij beoordelen we de plant op eigenschappen zoals bloemkleur, steeldikte, knopgrote, knoppresentie, productie en gevoeligheid voor ziektes. Ieder jaar produceren we duizenden zaailingen waarvan er maar een tiental overblijven die mooi en goed genoeg zijn om mee verder te gaan. Daarmee testen we vervolgens nog eens twee jaar, waarna er nog maar 2 à 3 overblijven die goed genoeg zijn. Daarna moeten we van deze 2 à 3 nieuwe rassen nog voldoende planten kweken. Je begrijpt dus dat het al met al wel zeven jaar duurt voordat een nieuw ras in een boeket in de winkel terug te vinden is.”

### **Colombia en Vietnam**

Veredelen kost dus heel veel tijd en energie. Dat is ook de reden waarom er wereldwijd maar vier bedrijven aan veredeling doen. “En van die vier zijn wij de nieuwkomer,” lacht Rick. “Maar we zijn inmiddels al wel zo ver dat we onze nieuwe rassen leveren aan ’s werelds grootste alstroemeriakweker in Colombia. En we hebben ook de eerste stappen op de Vietnamese markt gezet”, vervolgt hij best een beetje trots. “In het begin selecteerden wij hier zelf de planten waarvan wij dachten dat ze geschikt zouden zijn voor Colombia. Maar door het verschil in klimaat en omgevingscondities groeien de planten daar anders. Sommigen worden minder hoog of de kleur wordt anders. Daarom sturen we er nu, in een eerder stadium, al een grotere selectie naar toe waarvan zij zelf kunnen bepalen welk soort daar het beste past.”





### Dagbesteding bieden

Naast aandacht voor de kwaliteit van de bloemen, is er vanaf het begin van het bedrijf ook veel aandacht voor het sociaal ondernemen. "Mijn moeder had vroeger al goede contacten met de Thriantaschool in Emmen, een school voor speciaal onderwijs. Zij zochten stageplekken voor hun leerlingen en zo hebben wij sinds begin jaren 90 regelmatig stagiaires van deze school op ons bedrijf", legt Rick uit. "In 2014 waren er twee leerlingen die het hier tijdens hun stage zo naar de zin hadden gehad, dat ze na school graag bij ons wilden blijven. Wij hebben toen gekeken naar de mogelijkheden om dagbesteding aan te kunnen bieden. Zo hebben we ons aangesloten bij BEZINN (Boer En Zorg In Noord Nederland) en beschikken we sinds kort over het keurmerk 'Kwaliteitswaarborg Zorgboerderijen van de Federatie Landbouw en Zorg.'"


### Plezier en voldoening

Dat zijn nog al wat stappen om dagbesteding aan te kunnen bieden. Wat is hiervoor jullie drijfveer? Daar hoeft Rick niet lang over na te denken. "Het begint natuurlijk met dat we hier werkzaamheden hebben die geschikt zijn voor mensen vanuit de dagbesteding. Maar het moet ook bij jezelf en bij je bedrijf passen. Het geeft mij voldoening dat ik ze een leuke plek kan bieden. Doordat ze hier kunnen werken wordt hun wereld groter en ontmoeten ze meer andere mensen. Dat lijkt me voor henzelf, maar ook voor hun ouders, beter dan dat ze de hele dag thuis zitten, zich misschien vervelen of veel tijd achter computer of PlayStation doorbrengen. Hier leveren ze een zinvolle bijdrage aan de productie en dat geeft voldoening. Ze zijn er vaak ook trots op dat ze de bloemen, die zij geplukt hebben, weer terug zien in de winkel in de buurt. Dat is toch mooi", vertelt Rick die duidelijk enthousiast is.

### Zoeken naar mogelijkheden

Maar er is ook een keerzijde zo vertelt hij. "De laatste jaren krijgen we te maken met steeds meer regelgeving en protocollen waaraan we moeten voldoen. We begrijpen de motivatie hiervoor. Maar voor de drie jongens die we nu vanuit de dagbesteding aan het werk hebben, wordt voor ons de administratieve druk verhoudingsgewijs te groot. We willen graag dagbesteding blijven bieden, maar dan moeten we er in groeien. Want als we meerdere mensen vanuit de dagbesteding aan het werk hebben, dan kunnen we ook iemand in dienst nemen die hen begeleidt en zorg draagt voor de kwaliteitszorg", legt Rick uit. Dat klinkt eenvoudig maar zo blijkt het in de praktijk niet te zijn. "Het is moeilijk om aan nieuwe mensen voor de dagbesteding te komen. Enerzijds is er niet een centrale plek waar bekend is wie er dagbesteding zoekt en waar wij ons als aanbieder bekend kunnen maken. En anderzijds zijn er soms wat praktische problemen zoals bijvoorbeeld het vervoer, waar we een oplossing voor moeten vinden."

### Wie denkt er mee

Het is duidelijk dat Rick wat worstelt met dit vraagstuk. "Ik wil het liefst dagbesteding blijven bieden omdat we zien dat het voordelen biedt voor de medewerkers zelf, voor ons als bedrijf en collega's en in mijn beleving ook voor de samenleving. We zijn er allemaal bij gebaat dat deze mensen niet thuis verpieteren of uit verveling misschien minder goede dingen gaan doen. Daarom zoek ik naar partijen zoals wellicht de gemeente Emmen om actief aan de slag te gaan om meer mensen een leuke en zinvolle werkplek te bieden. Samen moeten we dit toch voor elkaar kunnen krijgen", besluit Rick. 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE DIANNE DIJENBORGH



# Fruit verser dan vers In de frambozentuin in Erica

Op een zinderende zomermiddag kom in aan bij de Frambozentuin in Erica. De thermometer geeft ver boven de dertig graden aan en de lucht trilt van de hitte. Het is rustig bij de Frambozentuin, want eigenaresse Marianne Fokken raadt het met deze hitte iedereen af om in de kas zelf fruit te plukken. Tijd genoeg dus om in de aangename schaduw van haar tuin met Marianne te praten over haar Frambozentuin.



**Z**e komt uit Harmelen maar na een jarenlange zoektocht naar meer ruimte, kwam ze in 2006 met man Bertus en hun zoon en dochter in Erica terecht. In Harmelen werkte ze al in de kassen en daar groeide haar liefde voor fruit. Ze begon in Erica dan ook heel enthousiast met het telen van frambozen. “Dat was het eerste jaar rendabel omdat er behoefte was aan frambozen en vrijwel niemand deze nog teelde”, vertelt Marianne. “Maar in het tweede jaar kwamen er veel meer frambozen-telers bij en was het al niet meer rendabel.” Daarom zocht ze door de jaren heen naar andere soorten fruit om naast de frambozen te kunnen telen en inmiddels groeien er onder andere aardbeien, bramen, pruimen, druiven en rode, zwarte, en kruisbessen.

#### Zelf verkopen

“Toen ik begon leverde ik het fruit aan de veiling en groothandel. Maar het stond me al snel tegen dat ik daarvoor het fruit onrijp moest plukken, omdat het vanaf hen nog een aantal dagen duurt voordat het fruit bij de eindverbruiker is. Maar fruit is echt tien keer lekkerder als je het plukt als het rijp is” legt Marianne enthousiast uit. “Toen mijn fruit een aantal keren werd afgekeurd omdat het voor de groothandel te rijp was, heb ik zelf mijn fruit weer teruggehaald. Ik vond het zonde dat het vernietigd zou worden terwijl het gewoon prima fruit was. Dus ben ik het teruggehaalde fruit zelf gaan verkopen op de markt en hier aan de straat en ik maakte er jam en saus van. Mensen vonden het superleuk dat ze het fruit hier direct bij

mij konden kopen.” Gestimuleerd door dit enthousiasme besloot Marianne om met haar bakjes met fruit langs restaurants en hotels te gaan. “Ook hier werd heel positief gereageerd. Het fruit is verser waardoor ze er langer mee kunnen werken en het is lekkerder. Bovendien is het ook nog eens goedkoper, doordat ze het zonder tussenhandel rechtstreeks van mij kopen.”

#### Frambozenlikeur

Het is duidelijk dat Marianne er een hekel aan heeft om goed fruit weg te gooien, maar ook zij ontkomt er niet aan dat ze op bepaalde momenten een overschot aan fruit heeft. Ook daar bedacht ze haar eigen oplossingen voor. “Ik maak er jam, saus en zelfs ijs van en allemaal zonder toegevoegde smaakstoffen”, legt ze uit. “En op een gegeven moment kwam ik op één van de markten een oude Tsjech tegen, die van distilleerderij Alambik uit Midwolda bleek te zijn. Ik hoop niet dat ie boos wordt dat ik ‘m ‘oude Tsjech’ noem”, lacht Marianne voluit. “Hij bleek whisky en ook fruitlikeuren te maken en ik vroeg hem of hij geen likeur van frambozen kon maken. Daar had hij wel oren naar. Ik heb hem mijn frambozen laten proeven en hij was om. Als ik nu dus overschot heb dan gaat het naar hem toe en hij maakt er op ambachtelijke manier likeur van.”

#### Koeien en varkens

Bij een rondje over het bedrijf zie ik dat er achter op het land ook nog koeien staan en er scharrelt een groep varkens om de deur. “Daar zijn we eigenlijk als een soort hobby mee begonnen. De dieren wor-

>>>



### Kunst in de Kas 2018

Ieder jaar zetten gastvrije tuinders de deuren van hun kas open voor het publiek en wordt aan creatief talent de ruimte geboden om hun kunsten te vertonen in de kassen in de tuinbouwgebieden in Erica of Klazienaveen. Iedere kunstenaar die zijn of haar kunstwerken wil exposeren of aan een breed publiek wil laten zien of horen kan er terecht. Hierbij zijn er zowel amateurkunstenaars als echte professionals aanwezig.

Op zondag 14 oktober a.s. van 13:00 tot 17:00 uur staat de tuinbouw weer in het teken van kunst en cultuur. Deze 20e editie van Kunst in de Kas vindt ditmaal plaats in Klazienaveen.


Kunst in de Kas is een unieke gelegenheid om te komen zien, ruiken, proeven en ervaren wat er allemaal gebeurt achter het glas van de kas en te genieten van allerlei soorten kunst.



“Het stond me al snel tegen dat ik daarvoor het fruit onrijp moest plukken”

den hier op een biologische manier grootgebracht en vooral de varkens smullen van het fruit dat ze soms krijgen. In het begin verdeelden we na de slacht, het vlees onder familie en vrienden. Daar kregen we hele goede reacties op en inmiddels verkopen we het vlees van onze eigen koeien en varkens ook in onze eigen winkel. Zo is voor ons de cirkel weer rond en worden we meer en meer zelfvoorzienend.”

#### **Zelf fruit plukken**

In de eigen winkel wordt uiteraard ook het eigen fruit, de jam en likeuren verkocht met daarnaast ook verschillende groenten zoals tomaten, komkommers en paprika's. “Als het maar rechtstreeks van de tuin en lekker vers is. En als je op en top vers wilt, dan kun je je eigen fruit komen plukken. Dat is ontzettend gezellig en lijkt soms bijna op een sociale voorziening”, lacht Marianne. “Steeds meer mensen zijn alleen en ik neem bewust dan ook de tijd voor ze. Daarnaast komen er in de pluktuin ook regelmatig groepen van kinderdagverblijven en naschoolse opvang. Kinderen vinden het fruit erg lekker en zien tegelijkertijd ook waar het vandaan komt. En dat is goed.” 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE DIANNE DIJENBORGH



# Melkvee- consulent en hippe boerin

Mirjam Balkema



Al van kinds af aan wilde ze graag boerin worden. Dat is tot nu toe nog niet gelukt.

Wat Mirjam Balkema wel doet, is dagelijks met een enorme dosis enthousiasme

Drentse boeren helpen met de verduurzaming van hun melkveehouderij.

Daarnaast zet ze zich via haar eigen website 'De hippe boerin' in, voor een eerlijker en gezonder voedselsysteem. Gezond voor consument, dier en omgeving, met een eerlijke prijs voor de boer. Wie is deze duurzame dame die, in iets meer dan een jaar tijd, al 250 boeren zover heeft gekregen om de eerste stappen te zetten op het gebied van verduurzaming?

Haar passie en enthousiasme zijn niet te missen. Tegenover mij aan tafel, struikelt ze soms bijna over haar eigen woorden omdat ze zoveel te vertellen heeft. In april 2017 werd ze door LTO-Noord en de provincie Drenthe gevraagd om als melkveelconsulent veehouders te helpen bij de verduurzaming en ontwikkeling van hun bedrijf. "Daar had ik gelijk een goed gevoel bij", vertelt ze enthousiast. "Ik hou van de natuur en wil graag goed op de aarde passen. Daarnaast zie ik dat de agrarische sector, vergeleken met vroeger, verder weg is gedreven van de natuur en de mensen. Veel mensen kennen in hun directe omgeving geen boeren meer en er is weinig kennis over landbouw en veehouderij. Verder zie je dat de markt een steeds ho-

gere kwaliteit vraagt voor een lage prijs. Ik hoop dat ik daar vanuit mijn functie tegengas aan kan geven. En dan vooral door met de boer in gesprek te gaan en te inventariseren wat zij nodig hebben. Want in mijn beleving praten we met zijn allen veel óver de boeren in plaats van mét de boeren."

#### **Begin met nulmeting**

Waaruit bestaat haar werk als melkveeconsulent? "Ik ga het gesprek aan met melkveehouders die meer willen weten over verduurzaming of al besloten hebben dat ze willen verduurzamen. En veel boeren willen dat inderdaad, maar ze zien door de bomen het bos niet meer. Ze weten niet waar en waarmee ze moeten



beginnen. Wij helpen ze om de eerste stap te zetten en dat begint met het opstellen van een duurzaamheidsplan. Dat is een soort professionele nulmeting waarbij we kijken waar het bedrijf nu staat als het gaat om de zes onderdelen; sociaal-economische aspecten, kringlopen, bodem- en waterkwaliteit, energie en biodiversiteit. Daarmee krijgt de melkveehouder een goed beeld van waar zijn bedrijf staat ten opzichte van de doelen die gesteld zijn in de ontwikkelagenda voor de melkveehouderij en natuur in Drenthe.”

### Actie wordt beloofd


“Aan alleen een plan voor in de la heb je natuurlijk niks”, lacht Mirjam. “Dus de vervolgstap is dat er samen met een adviseur van Exlan of DLV (adviesbureaus voor de agrarische sector) een eigen plan van aanpak wordt gemaakt. De melkveehouders geven daarin zelf aan welke verbeterpunten te bereiken zijn. Om te stimuleren dat de boeren ook daadwerkelijk milieumaatregelen nemen, worden ze hiervoor beloofd door de provincie Drenthe. Ze kunnen tussen de € 500 en € 7.500 ontvangen als ze bijvoorbeeld de uitstoot aan stikstof, fosfaat en ammoniak verminderen, of besparen op hun energieverbruik of bijvoorbeeld weidegang uitbreiden.

Daarnaast kan een deelnemende boer die een goed idee voor verduurzaming heeft, een kennisvoucher aanvragen. Hiervoor kan hij advies en begeleiding krijgen om te onderzoeken of zijn idee uitvoerbaar is. Boeren zijn innovatief en willen graag verduurzamen maar ze kunnen daarbij wel een steuntje in de rug gebruiken. Daarom ben ik blij met dit beloningssysteem en dat we hen op een laagdrempelige manier de kans bieden om daadwerkelijk aan de slag te gaan.”

### Niet lullen maar poetsen

Mirjam is in Nederland de enige vrouwelijke consultant duurzame melkveehouderij, hoe is dat voor haar? “In de eerste plaats ontzettend leuk want ik wil heel graag boeren op weg helpen om hun bedrijf efficiënter te maken en kosten te reduceren op een manier die ook goed is voor natuur en milieu. En ik ben heel goed door ze ontvangen omdat ze weten dat ik niet kom om iets te verkopen, maar dat ik met ze meedenk over hoe het anders en beter kan. Maar natuurlijk is het soms ook lastig, zeker in het begin. Je kunt niet even sparren over waar of hoe te beginnen en het is soms moeilijk om iedereen mee te krijgen in mijn tempo. Mijn motto is; ‘niet lullen maar poetsen’, maar soms moet ik meer geduld hebben en duurt het iets langer voor alle neuzen dezelfde kant op staan”, zegt ze met een daverende lach.

### Prachtige resultaten

Inmiddels gaat Mirjam bijna anderhalf jaar de boer op, wat zijn de resultaten tot nu toe? “Eigenlijk mag ik helemaal niet klagen over het tempo waarin dingen gaan. Want in de afgelopen maanden zijn er 50 melkveehouders aan de slag gegaan met het duurzaamheidsplan en zullen er vanaf september nog eens 200 melkveehouders hiermee starten. En daar ben ik ontzettend blij mee”, zegt ze met gepaste trots. “Het is mooi dat we met meerdere partijen samenwerken aan een integrale doelstelling, dat werpt zijn vruchten af. De ambitie dat Drentse melkveehouderijbedrijven in 2020 tot de top van de duurzame grondgebonden melkveehouderijen gaat behoren, die gaan we halen!” 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE PROVINCIE DRENTHÉ, GEERT MARISSEN

## Ontwikkelagenda melkveehouderij en natuur

De ontwikkelagenda melkveehouderij en natuur is een initiatief van de Provincie Drenthe en partners uit het Groenmanifest, vanuit de overtuiging dat duurzaam de toekomst is. Het is de bedoeling dat de ontwikkelagenda bijdraagt aan het duurzamer en toekomstgericht maken van de grondgebonden melkveehouderij. De insteek van de agenda is het sluiten van de kringlopen stikstof, fosfaat en organische stof op gebieds- en bedrijfsniveau waardoor de Drentse bedrijven behoren tot de top van de duurzame grondgebonden melkveehouderijen.

### Duurzaamheidsplan

Om de Drentse melkveehouders te ondersteunen bij het duurzaam ontwikkelen van hun bedrijf krijgen zij de mogelijkheid om een duurzaamheidsplan op te laten stellen. Dit duurzaamheidsplan biedt de melkveehouder inzicht in de mogelijkheden om een rendabele productie te combineren met vermindering van emissies naar de omgeving, het zo goed mogelijk sluiten van kringlopen, aandacht voor de bodem, het verbeteren van dierwelzijn, water- en energiemangement en het versterken van biodiversiteit. Melkveehouders die vervolgens verbeteringen laten zien op bovenstaande punten komen in aanmerking voor een subsidie.

# Soja van de Stadsboerderij

## Jonge boeren met ambitie

Verschillende mensen in hun omgeving, waaronder ook boeren, vroegen zich vorig jaar af welk gewas er toch op het land van Gert-Jan en Rick Nijhoff van stadsboerderij 't Nije Hoff in Emmen, stond. Behalve de eigenaresse van het plaatselijke Chinese restaurant. Zij herkende de sojabonen direct en wilde de bonen zelf wel plukken. Na de oogst brachten de broers haar een emmer vol in ruil voor een lekkere Chinees maaltijd.







### Green Deal Soja

De vraag naar regionale, duurzaam geteelde en gegarandeerd niet genetisch gemanipuleerde soja neemt toe. De overheid wil daarom dat binnen enkele jaren in Nederland op minimaal 10.000 hectare soja geteeld wordt en wil de kennis over de teelt verder ontwikkelen en verspreiden. Deze ambitie is opgetekend in de 'Green Deal Soja in Nederland' vanuit de ministeries van Economische Zaken én Infrastructuur & Milieu samen met Agrifirm en de drie noordelijke provincies. Drenthe is in Nederland koploper op het gebied van de sojateelt. Drentse boeren hebben op ruim 143 hectare soja verbouwd, ten opzichte van ruim 400 hectare soja in heel Nederland. Gedeputeerde Henk Jumelet: "Deze 'Green Deal Soja' laat zien hoe innovatief en duurzaam onze agrosector in Drenthe is. Op dit moment importeren we soja van over de gehele wereld. De importsoja wordt met name gebruikt in veevoer. De Nedersoja wordt via Agrifirm geleverd aan Alpro voor de verwerking van verschillende sojadrinks. Met een soja productie op eigen bodem wordt kennis opgedaan en een nieuwe markt aangeboord."

Bron **PROVINCIE DRENTH**E



Sojateelt staat in Nederland nog in de kinderschoenen. Een van de redenen is ons klimaat. Door de daglengte en de temperaturen zijn alleen vroegrijpe sojarassen geschikt om in Nederland te verbouwen. Partijen in de 'Green Deal Soja in Nederland' onderzoeken welke rassen geschikt zijn om hier te produceren. Soja kent veel toepassingsmogelijkheden. Door het hoge eiwitgehalte wordt soja veel gebruikt in vlees- en zuivel vervangende producten voor menselijke consumptie. Daarnaast is sojaschroot, een bijproduct dat vrij komt bij de winning van sojaolie uit sojabonen, een belangrijke eiwitbron voor diervoeders. Soja van Nederlandse bodem (ook wel Nedersoja genoemd) is niet genetisch gemodificeerd, in tegenstelling tot de import soja uit Noord-en Zuid-Amerika. De Drentse soja wordt vooral gebruikt in de bekende Alpro producten. Grote kans dus dat de sojamelk van Alpro die je drinkt, gemaakt is van Drentse soja. Vorig jaar teelden de broers Gert-Jan en Rick Nijhoff voor het eerst soja dat ze leverden aan de sojapool van Agrifirm.

### Investeren in ontwikkeling

Aan de keukentafel van hun ouderlijk huis vertellen de jonge broers, Gert-Jan 29 en Rick 26, over hun beweegredenen en ervaringen. "Een aantal jaren geleden kwamen we bij een familiebezoek in Cana-

da, voor het eerst in aanraking met de sojateelt", zo vertelt Gert-Jan. "Daarna deden we links en rechts eens wat navraag, volgden we de teelt van Nedersoja en werden we door Agrifirm benadert om zelf soja te telen. We hadden de ruimte en geschikte percelen hiervoor en wilden de uitdaging wel aangaan. Wij zien de teelt van soja nu, een beetje zoals het beginstadium van de teelt van mais zo'n 30 tot 40 jaar geleden. Je zult toch eerst moeten investeren in ontwikkeling en dan is soja over een x aantal jaren waarschijnlijk ook een gangbaar gewas om te telen."

### Geduld en vogelverschrikkers

Het was wel even wennen voor de broers want veel dingen werken bij de sojateelt net even anders dan ze gewend waren. Dat begint al bij het zaaimoment. "Het is belangrijk dat de bodemtemperatuur bij het zaaien van soja, minimaal 10 graden is. En dat is toch wel even wennen. Want terwijl alle boeren om je heen al druk op het land zijn moet je zelf nog wachten, terwijl je het liefst die trekker op wilt", zo vertelt Rick lachend. "Bij het opkomen van de soja wordt het boontje boven de grond gedrukt en daar zijn de vogels gek op. Om te voorkomen dat zij alles zouden opeten hebben we vogelverschrikkers geplaatst. Daarnaast is het hopen op goed weer zodat de soja zo

>>>



snel mogelijk door groeit. Verder ontwikkelde de soja zich vorig jaar goed, in tegenstelling tot de granen die last hadden van de droogte."

"Terwijl alle boeren om je heen al druk op het land zijn moet je zelf nog wachten."

#### **Tevreden over opbrengst**


Uiteindelijk komt dan het spannende moment dat er geoogst moet worden. Ook dat gaat anders dan bij graan. Onder de Nederlandse weersomstandigheden kan de soja, afhankelijk van het ras en het groeiseizoen, vanaf eind september geoogst worden. "Uiteindelijk konden wij vorig jaar de soja pas half oktober oogsten. Zo laat in het jaar is het wel een uitdaging om de soja met het juiste vochtpercentage te oogsten. Wij konden pas om twee uur 's middags beginnen omdat het gewas niet eerder droog was. Uiteindelijk hebben we vorig jaar drie ton per hectare geoogst en zijn we best tevreden over de opbrengst", aldus Gert-Jan. In ieder geval zo tevreden dat er ook dit weer soja op het land staat.

#### **Ambitieuze nieuwbouw**

"We worden er niet rijk van", lacht Rick. "Maar het is wel kostendekkend en de ontwikkelingen gaan verder. Toch is het telen van soja interessant voor ons. Het is voor de bodem namelijk van belang om zogenaamde 'rustgewassen' te telen. Soja is zo'n rustgewas dat bijdraagt aan de bodemkwaliteit. We hopen

op termijn dat de sojateelt meer gaat opleveren dan andere rustgewassen, zoals zomertarwe of gerst." Naast pionieren met de teelt van soja hebben de broers nog hele andere ambities. Hun plannen voor de nieuwbouw van hun stadsboerderij, tussen de woonwijk Bargeres en het Noordbargerbos, zijn al in een vergevorderd stadium. "We hopen deze winter te kunnen starten met de bouw", vertelt Gert-Jan enthousiast. "Het wordt een heel 'groen' modern, diervriendelijk melkveebedrijf met maximaal 60 koeien en met een natuurlijke uitstraling die past bij de ligging. Daaraan gekoppeld komt een kleinschalig zuivelbedrijf met verse, lokale producten voor verkoop aan de omwonenden."

#### **Boeren tussen de burens**

Vanwaar deze ambities? "De kloof tussen boeren en burgers is groot geworden in tegenstelling tot vroeger, toen iedereen wel een boer kende. Hierdoor is er veel onwetendheid over onze sector en zou ons imago beter kunnen. Wij willen niet reactief werken vanuit negatieve reacties maar proactief een positief beeld laten zien. Daarnaast willen steeds meer mensen weten wat ze eten en drinken. Weten waar het vandaan komt en hoe het geproduceerd wordt. Bij ons kunnen ze straks hun fiets tegen het hek zetten en gewoon even binnenlopen. Of 's avonds na het eten nog even met de kinderen bij de kalfjes kijken en dan ook nog even lekkere kaas en vla meenemen. Onze deur staat straks letterlijk open en tussen ons werk door vertellen we graag meer over ons werk." 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE STADSBOERDERIJ 'T NIJE HOFF



# Landgoed Scholtenszathe

# Zo veel als moet

# zo weinig als kan



*Frans Nevels, directeur van het landgoed Scholtenszathe*

Als hij er vandaag de dag nog een kijkje zou kunnen nemen, dan zou Willem Albert Scholten (1819-1892) vast en zeker trots zijn op Landgoed Scholtenszathe in Klazienaveen-Noord, het landgoed waar hij eigenaar van was en dat naar hem is vernoemd. Scholten kan worden beschouwd als 's werelds eerste landbouw-industrieel. Hij stichtte zo'n 24 fabrieken, in binnen- en buitenland, op het gebied van aardappelmeel, aardappelmoutwijn, strokarton, suiker en turfstrooisel. Hij was ongetwijfeld een man met een sterke toekomstvisie, een visie die ook terug te vinden is op het huidige moderne landgoed Scholtenszathe.

“We moeten als sector ook niet nalaten om de buitenwereld te vertellen dat we te weinig krijgen voor wat we doen.”

Bij aankomst op Landgoed Scholtenszathe ben ik al onder de indruk van de imposante rij hallen en de machtige machines die ik passeer. Dit is een bedrijf van formaat. In totaal beslaat het bedrijf ca. 1.100 hectare, waarvan ongeveer 240 hectare bestaat uit bos en ca. 45 hectare uit een bufferzone. De hoofdtak van het landgoed is akkerbouw. Zo verbouwen ze op een duurzame manier onder andere; frietaardappelen, suikerbieten, zaai- en plantuien, peen, koolzaad, blauw en wit maanzaad, tagetes (afrikaantjes) en wintergerst. In het bos en de aangrenzende bufferzone, graast zomer en winter een kudde Hereford runderen waarvan het malse en smaakvolle vlees op het landgoed wordt verkocht. En verder bieden ze een educatief programma waarmee ze kinderen en volwassenen meer betrekken bij alles wat er komt kijken bij een modern, duurzaam agrarisch bedrijf. Veel verschillende activiteiten dus op het landgoed. Op hun website omschrijven ze zich als een modern landgoed dat meerwaarde wil creëren voor mens, natuur en onderneming en dat aantoonbaar betrouwbare producten van hoge kwaliteit wil leveren, met een minimale belasting van mens en milieu.

#### **Niet meer dan nodig**

Hoe werkt dat in de praktijk en waarom runnen ze het bedrijf op deze manier? Daarover vertelt Frans Nevels, directeur van het landgoed, ons meer. “Wij werken hier vanuit het motto; zoveel als moet, maar niet meer dan nodig. Dat betekent dat we duurzaam omgaan met onze middelen. Dus, als we kunnen kiezen tussen een chemisch en een natuurlijk bestrijdingsmiddel die beide even goed zijn, dan gebruiken we uiteraard het natuurlijke middel. Kan dat niet, dan gebruiken we niet meer dan nodig is, door gebruik te maken van een beslissingsondersteunend systeem (BOS). Ik zal een



voorbeeld geven. Bij de teelt van uien hebben we te maken met de schadelijke uienvlieg die zijn eitjes in de ui legt. We zouden er voor kunnen kiezen om de uienvlieg standaard iedere 14 dagen chemisch te bestrijden. Maar wij kijken eerst, met behulp van het BOS, of de uienvlieg daadwerkelijk aanwezig is. Zo ja, dan bepalen we waar deze de maximaal toelaatbare waarde overschrijdt. En vervolgens passen we daar selectieve bestrijding toe. Zo werken we gericht, verbeteren we de efficiëntie van bijvoorbeeld bemesting of gewasbescherming en het is ook beter voor de omgeving.”

#### **Ruim 4.600 zonnepanelen**

In het voorjaar van 2014 was Landgoed Scholtenszathe volop in het nieuws vanwege plaatsing van ruim 4.600 zonnepanelen op 8.880 m<sup>2</sup> dakoppervlak. De oude asbesthoudende daken werden gesaneerd en vervangen door nieuwe daken met zonnepanelen.



Samen goed voor een productie van 1.300 megawattuur per jaar, bijna drie keer het energieverbruik van het bedrijf. “Een deel van de energie gebruiken we zelf, voor onze eigen processen en wat over is leveren we terug. Geleidelijk zetten we daar waar mogelijk processen om, om meer gebruik te maken van onze ‘eigen’ energie. Zo hebben we begin dit jaar een condensdrooginstallatie voor onze uien in gebruik genomen die draait op onze eigen energie. Daar gebruikten we voorheen propaangas voor”, zo legt Frans uit.

#### **Toekomstbestendig achterlaten**

Er worden op het landgoed dus verschillende maatregelen genomen om mens en milieu zo min mogelijk te belasten. Daar tegenover staat dat er financieel gezien, forse investeringen moeten worden gedaan. “Onze motivatie daarvoor? Ik vind het een voorrecht om op deze aardbol een bedrijf als Scholtenszathe te mogen leiden”, verklaart Frans heel beslist. “Dat is bijzonder en daar moet je dus op een goede, duurzame manier mee omgaan. Ik heb plezier in mijn werk en dat gun ik mijn toekomstige opvolgers ook, dus wil


ik het bedrijf graag toekomstbestendig achterlaten. Daarnaast ben ik me ervan bewust dat wij door de omvang van ons bedrijf en de diversiteit aan activiteiten een voorbeeldrol te vervullen hebben. Enerzijds is dat vanwege onze omvang misschien wat makkelijker, anderzijds zoeken ook wij samenwerking met andere partijen voor meer volume en meer invloed. Zo kunnen we het vliegwiel nog sneller laten draaien.”

#### **Marges beter verdelen**

Natuurlijk hoopt hij ook dat zijn investeringen zich vertalen in een betere prijs. “We zien nu nog teveel dat de beloning voor alle inspanningen van een agrariër, om op een duurzame manier meer kwaliteit te leveren, niet bij die agrariër terecht komt. De hogere prijs en betere marge komt meestal ten goede aan de eindproducent en niet aan de primaire producent. Als we daarin beter samenwerken en marges eerlijk verdelen, zullen er meer agrariërs zijn die de overstap naar duurzame kwaliteit bevorderende maatregelen gaan maken. Daarnaast moeten we als sector ook niet nalaten om de buitenwereld te vertellen dat we te

weinig krijgen voor wat we doen. Meer de interactie met de consument aangaan en laten zien wat we doen en wat dit betekent voor hen. Want de consument heeft veel invloed. Als zij massaal bepaalde producten laten liggen, dan komt er pas een verschuiving.”

#### **Werken vanuit de basis**

Daarin ziet Frans ook een rol weggelegd voor het onderwijs. “Sommige kinderen weten eigenlijk niet wat ze eten en waar hun eten vandaan komt. Wij ontvangen graag schoolklassen om kinderen te laten zien, ruiken en proeven wat we hier doen en waarom we het zo doen. En dat geldt natuurlijk ook voor volwassenen. We hebben niks te verbergen en als je laat zien wat je doet en waarom je het zo doet, dan ontstaat er begrip. Als we hier als primaire sector meer aandacht aan besteden kunnen we een beweging creëren om vanuit de basis duurzaam te gaan denken en doen. En niks is sterker dan vanuit de basis opereren, redeneren en reageren”, besluit Frans vol overtuiging. 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE LANDGOED SCHOLTENZATHE

# PROEFLOCATIE VALTHERMOND

## INVESTEERT IN INNOVATIE



Gerard Hoekzema

Op het eerste gezicht lijkt het een 'normale' boerderij. Maar bij binnenkomst is het achterhuis niet een stal maar een vergader- of lesruimte en zit ik niet in een gezellige boerenkeuken aan de koffie, maar in een bedrijfskantine. Dit is geen 'gewone' boerderij in Valthermond, maar een proefboerderij van de business unit Open Teelten van Wageningen University & Research. Verdeeld over Nederland zijn er nog een aantal van deze proefboerderijen die daarmee alle grondsoorten van Nederland vertegenwoordigen.



“Wij doen hier allerlei soorten onderzoek voor een breed scala aan opdrachtgevers zoals gewasbeschermingsbedrijven, zaadveredelingsbedrijven, overheden en semi-overheden en waterschappen”, vertelt Gerard Hoekzema, bedrijfsleider van proeflocatie Valthermond. “Wat betreft het onderzoek moet je denken aan rasvergelijkingsproeven, het testen van gewasbeschermingsmiddelen, bemestingsproeven, onderzoek naar bodemgesteldheid maar bijvoorbeeld ook preciselandbouw. Het onderzoek is divers maar het doel is vrij eenduidig; op een meer duurzame manier met minder input aan actieve stof, betere resultaten, meer opbrengst en betere kwaliteit behalen. Ook is er de laatste jaren meer onderzoek naar vergroening op akkers om met meer biodiversiteit ziekten en plagen te beheersen.”

#### **Positieve ontwikkelingen**

Om een concreter beeld te geven van het resultaat van de proeven die op proeflocatie Valthermond worden gedaan, legt Gerard het nog wat verder uit. “Als je kijkt naar bijvoorbeeld het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen dan moeten boeren voldoen aan strenge protocollen en steeds veranderende wet- en regelgeving. In de afgelopen jaren is er veel geïnvesteerd in onderzoek waardoor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen enorm gereduceerd is. Als sector bren-

gen we deze positieve beweging denk ik te weinig naar buiten. Hierdoor is het beeld wat buitenstaanders hebben, niet altijd even positief en dat is jammer.”

#### **Balans vinden**

“Na de tweede wereldoorlog wilden we nooit meer honger in Nederland en daar heeft de agrarische sector heel goed op ingespeeld en ons gegeven wat we wilden. Inmiddels realiseren we ons allemaal dat we zo niet door kunnen gaan en willen we bijna het tegenovergestelde. Dat is goed maar als sector hebben we tijd nodig om hier weer een goede balans in te vinden. Dat betekent veel onderzoek naar hoe we op een goede en verantwoorde manier kunnen produceren, voor prijzen waarvoor de agrariërs het ook daadwerkelijk kunnen produceren. Want zij willen hun eigen gezinnen natuurlijk ook kunnen voeden”, zo vertelt Gerard gedreven en je kunt zien dat dit onderwerp hem na aan het hart ligt.

#### **Duurzaam rendement**

De proefboerderij Valthermond werkt nauw samen met Innovatie Veenkoloniën, een Innovatiecentrum voor de veenkoloniale landbouw, gevestigd op dezelfde locatie. Wat is de insteek van deze sa-

>>>

“Als sector brengen we deze positieve beweging denk ik te weinig naar buiten.”



menwerking? “Het nieuwe Europese Gemeenschappelijke Landbouwbeleid zorgt voor grote veranderingen en dit heeft gevolgen voor het inkomen van de agrariërs in de Veenkoloniën.

Een agrariër gaat er hier financieel echt op achteruit”, zo legt Gerard uit. “Om deze inkomstensteruggang te compenseren zoeken we samen met het Innovatieprogramma Veenkoloniën naar mogelijkheden om het rendement van de boerenonderneming te verhogen en te verduurzamen. Daarmee willen we bereiken dat agrariërs in de Veenkoloniën per 2020 onafhankelijk zijn van extra overheidssteun.”

#### **Afrikaantje tegen aaltjes**

“Een van de onderzoeken die we doen is een vergroeiingsexperiment. Voor de akkerbouw vormen wortel-lesieaaltjes in de bodem een groot probleem. Zij kunnen zich vermeerderen op een zeer groot aantal gewassen en veroorzaken opbrengstderving. We zijn een proef gestart om te kijken welke invloed de teelt van tagetes (beter bekend als afrikaantjes) heeft, op

de afbraak van deze aaltjes. Resultaten laten zien dat de teelt van afrikaantjes, de besmetting van wortel-lesieaaltjes sterk en langdurig verlaagd. Daarnaast hebben de afrikaantjes ook een positief effect op andere bodemeigenschappen. En een goede kwaliteit van de bodem is belangrijk voor een goede opbrengst van de gewassen.”

#### **Toekomst van landbouw**

Luisterend naar het verhaal van Gerard vraag ik me af hoe over 25 jaar de landbouw in de Veenkoloniën er uit zal zien. Daar heeft hij wel ideeën over. “Landbouw is onmisbaar voor Nederland en blijft bestaan, ook in de Veenkoloniën. Maar ik denk dat de vorm gaat veranderen en dat het in zijn geheel meer divers gaat worden. Het is in ieder geval heel belangrijk dat er landbouw in Nederland blijft en dat we niet afhankelijk worden van de landbouw in andere landen. Daarom blijven wij onderzoek doen en voor het ontwikkelen van nieuwe perspectieven voor duurzame land- en tuinbouw.” 

TEKST FOXTEXT FOTOGRAFIE PROEFBOERDERIJ VALTHERMOND