

FAMILIE DE HAAN STREEFT NAAR KWALITEIT,  
MET KELTSCH ZEEZOUT EN A2-MELK

ECOBOERDERIJ

# DE HAAN



De boerderij van de familie De Haan ligt achter de dijk van de Nederrijn, in de buurt van het dorpje Ingen. Met het veer Elst-Ingen ben je er zo. We worden hartelijk ontvangen door boer Matthijs de Haan en zijn vrouw Corriena. Samen vormen zij de maatschap Ecoboerderij De Haan.

TEKST & FOTO'S BERNARD FABER

Corriena is druk met de jongste van de vier kinderen, Matthijs voert het woord. Ze hebben de boerderij in 2003 overgenomen van vader De Haan. Daarvoor vormde Matthijs vanaf 1989 een maatschap met zijn vader. In 2004 schakelden ze over naar biologisch. "Ik werkte eigenlijk al tien jaar biologisch," vertelt De Haan. Zijn vrouw vult aan: "In feite verkocht je biologische melk als reguliere melk. We moesten kiezen. Of regulier gaan werken of echt biologisch worden." Het werd dus biologisch. Er worden 100 koeien gemolken terwijl de boerderij 45 hectare eigen grond heeft, waarvan 6 hectare natuurland in de uiterwaarden van de Nederrijn. Aanvullend wordt er 15 hectare land van andere biologische boeren bemest en gemaaid. "Ik hoor wel eens van andere boeren dat je in die verhouding vee en land niet biologisch kunt werken, maar wij doen het al jaren zo. We kopen voer bij voor de winter en we verkopen een deel van de mest. Dat gaat prima."





“We gaan  
100%  
A2-melk  
produceren.”

**Toch wil de Haan** nu minder intensief gaan werken, maar dat heeft een andere achtergrond. “We willen met het voer zelfvoorzienend worden. Wij bemesten ons land met Keltisch zeezout en om onze eigen kwaliteit te kunnen garanderen wil ik dat al het voer op die manier verbouwd is. Daarom gaan we terug naar zo’n tachtig koeien.” Keltisch zeezout? “Ja. Ik heb het boek gelezen van Maynard Murray, ‘Levenskracht uit de oceaan’. Het idee is dat er uit de bodem voortdurend mineralen uitspoelen, die uiteindelijk in de zee terecht komen. Met ongeraffineerd zeezout geef je een deel van die mineralen terug. Murray was een Amerikaanse arts en onderzoeker die in de jaren veertig en vijftig van de vorige eeuw het effect van zeezout als meststof uitgebreid heeft onderzocht. Hij ontdekte dat ongeraffineerd zeezout meer dan 90 in water oplosbare mineralen bevat. Zijn onderzoek toont aan dat planten door een zoutgift weerbaarder worden, dat oogsten verbeteren en dat de dieren en mensen die deze planten consumeren gezonder zijn. Murray experimenteerde met hoeveelheden tussen 100 en 3000 kilogram zeezout per hectare. Uit zijn onderzoeken blijkt dat het optimum bij zo’n 700 kilogram per hectare ligt. Wij zijn al jaren geleden begonnen met 100 kilogram, vorig jaar heb ik 800 kilogram per hectare gestrooid, dit jaar doen we 500 kilogram.” Daarnaast wordt bemest met compost, drijfmest en een mengsel van selenium-, cobalt- en magnesiumzouten.

In de boerderijwinkel wordt kaas van eigen melk verkocht, voorzien van een fraai etiket waarop een zoon en een neefje pronken.



## BEDRIJFSGEGEVENS ECOBOERDERIJ DE HAAN

Maatschap Matthijs en Corriena de Haan

**Personeel:** geen

**Areaal:** 45 hectare in eigendom, waarvan 6 hectare natuurland; 15 hectare extra in gebruik als maailand

**Grondsoort:** rivierklei

**Gewassen:** gras

**Veestapel:** 100 melkveekoeien, 40 stuks jongvee

**Rassen:** Guernsey, Fleckvieh, Brown Swiss

**Bemesting:** compost, drijfmest, Keltisch zeezout

**Machinepark:** trekker, schudder, weilandsleep, weilandbloter

**Afzet:** Biokaas Kinderdijk, boerderijwinkel

**Bijzonderheden:** productie van A2-melk

[www.ecoboerderij-dehaan.nl](http://www.ecoboerderij-dehaan.nl)





Vorig jaar heb ik 800 kilogram zeezout per hectare gestrooid.

"Vanaf 1 april gaan we zelf rauw-melkse boter en room maken."

**Gevraagd naar andere ontwikkelingen,** vertelt De Haan: "Vorig jaar zijn de asbestdaken van de schuur gesaneerd en zijn er 240 zonnepanelen geïnstalleerd. We streven ernaar om qua energie zelfvoorzienend te worden, we gaan bijvoorbeeld de warmte van de koeltank gebruiken om het huis te verwarmen." Een innovatie op een heel ander vlak betreft de kwaliteit van de melk. De Haan: "We gaan dit jaar het doel om 100 procent A2-melk te produceren realiseren." A2-melk? De Haan legt uit wat A2-melk is: "Er bestaan twee soorten caseïne, A1 en A2. Mensen met een allergie voor melkeiwit reageren beter op A2-melk. Er zijn ook aanwijzingen dat er een verband bestaat tussen de consumptie van A1-caseïne en hart- en vaatziekten, diabetes en andere ziekten. Of een koe melk met A1- of A2-caseïne produceert is genetisch bepaald. Ik heb het DNA van al onze koeien laten onderzoeken en we zijn bezig de koeien die niet 100 procent A2-melk produceren te vervangen door Guernsey-koeien, want daarvan geeft 95 procent A2-melk. Het verschil tussen A1 en A2 caseïne is ontdekt in Australië. Daar en in Nieuw Zeeland en Engeland heeft de consument al de mogelijkheid om A2-melk te kopen. En nu dus ook in Nederland. Mensen komen hier nu al vanuit het hele land naartoe voor verse rauwe melk, rauwmelkse kefir, kaas en boter. Intussen zijn we al met tien boeren die in Nederland A2-melk en zuivel op de markt willen brengen." Een andere kleinere innovatie is dat de melktank en melkleidingen niet met chloor maar met waterstofperoxide worden gereinigd. "Chloor is

kankerverwekkend, in mijn optiek past dat niet bij een biologische bedrijfsvoering," aldus De Haan, "Waterstofperoxide is een prima alternatief." Ook gebruik hij een vitaliser om het drinkwater voor de koeien te verbeteren. "Dat verhoogt de weerstand van de dieren." De twee melkrobots in de stal vindt hij eigenlijk nauwelijks een innovatie.

**Alle melk van de Ecoboerderij** gaat naar Van Houwelingen (Biokaas) in Kinderdijk, waar het verwerkt wordt tot kaas. "Vanaf 1 april gaan we wel zelf rauw-melkse boter en room maken," vertelt De Haan. In de boerderijwinkel wordt nu al rauwe melk verkocht en natuurlijk de kaas van eigen melk, voorzien van een fraai etiket waarop een zoon en een neefje pronken. Die kaas is niet van rauwe melk gemaakt. "Regelgeving verbiedt dat helaas," aldus De Haan. Hij verkoopt wel rauwmelkse kaas van een andere boer. Behalve zuivel omvat het assortiment enkele soorten groenten en droogwaren. Hoewel klein, is de winkel wel belangrijk, want gevraagd naar wat hij het liefst doet, antwoordt De Haan stellig: "Klanten helpen in de winkel en kennis overdragen. Ik haal mijn motivatie uit het helpen van mensen. Ik deel graag mijn inzichten."

Waar wil hij met het bedrijf naartoe? De Haan: "Honderd procent A2-melk produceren, daar boter, kaas karnemelk en yoghurt van maken en die verkopen in onze eigen winkel. En de winkel stap voor stap uitbreiden tot hoofdtak." ■

