



Familie Ansems wil zich onderscheiden op de markt “Functional food heeft de toekomst”

Tekst en beeld: Rob van Ginneken

De familie Ansems heeft zelf waarde toegevoegd aan hun melk. Met Cholfitty produceren de ondernemers kaas die bijdraagt aan verbetering van het cholesterol. Na jaren van onderzoek moeten ze nu de markt nog zien te overtuigen. Dat vraagt veel geduld.

In de kaasmakerij van de familie Ansems zijn drie krachten aan het werk. De fulltimer die bij *De Ruurhoeve* in dienst is en twee broeders van de Tilburgse Trappistenabdij. De broeders worden op de Hoogeloonse boerderij geschoold in het kaasmaken, zodat ze straks ook binnen de eigen abdijmuren namens *De Ruurhoeve* kaas maken. “Dat maakt ons product weer onderscheidend”, aldus Corné Ansems.

Jarenlang ervaring

Kaas maken zit de familie in het bloed. Inmiddels staat de derde generatie aan het roer van het bedrijf. Walter en Lies namen de kaasproductietak over van de ouders van Lies en nu runnen Corné en Erica als broer en zus de onderneming. Erica is werkzaam in de kaasmakerij, terwijl Corné ook bij het melkvee te vinden is.

Het ondernemerschap van Walter en Lies was begin jaren tachtig de aanleiding om de kaasproductietak over te nemen. Walter: “Als leverancier aan een verwerker heb je zelf geen invloed op de opbrengstprijis. Wij willen echter zelf de prijs van onze producten bepalen.” Inmiddels is de kleine tak uitgegroeid tot een professionele kaasmakerij die zo’n beetje de voltallige productie van de 60-koppige veestapel tot kaas verwerkt. “In het verleden hebben we ook karnemelk en yoghurt geproduceerd. Daarmee zijn we gestopt omdat



Zowel melken als voeren gebeurt automatisch op het bedrijf.



Cholfitty-kaas werd in 2013 nog beloond met de ZLTO-initiatiefprijs. 70 gram Cholfitty is voldoende om het cholesterol te beheersen.

de houdbaarheid van die producten beperkt is”, legt Walter uit.

Veel automatisering

De kaasmakerij en de excursietak staan centraal in de bedrijfsvoering, die in grote mate geautomatiseerd is. Al 30 jaar voert maatschap Ansems de melkkoeien volautomatisch en gemengd. 7 jaar geleden werd ook een melkrobot geïnstalleerd met een pasteurisatie-unit. “Voor het maken van kaas is het kiemgetal enorm belangrijk. Met een robot is het moeilijk om het kiemgetal onder de 5 te houden. Vandaar dat we de melk pasteuriseren”, legt Walter uit. Maar ook de voerrobot is een gevolg van de kaasproductietak. Corné: “Per dag maakt de voerrobot achtmaal een mengsel voor de melkkoeien. Dat zorgt voor minder stress en variatie in de gehaltenes.”

Ook opvallend is de familiekuddestal die op het bedrijf is ingericht. De directe band die de ondernemers met hun klanten hebben, was de aanleiding om de oude melkstal en de wachtruimte in te richten als familiekuddestal. De koeien krijgen vanuit de robot de eerste 60 dagen toegang tot het grote strohok waar ook de kalveren blijven. Corné weet

inmiddels wel dat het een duur systeem is. “Het vraagt relatief veel aandacht en het kost melk.” Walter vult aan: “Voorheen zaten we op een rollend jaargemiddelde van 9.500 kilogram melk. Nu is dat 1.000 kilogram lager. Daarom zoeken we nu een tussenweg met een drinkautomaat, zodat we toch meer melk kunnen verwerken tot kaas.”

Cholfitty

De onderscheidingsdrang van de veehouders heeft zich ook vertaald naar het kaas maken. De afgelopen 9 jaar zijn de ondernemers bezig geweest met het ontwikkelen van een cholesterol verbeterende kaas. “Het geheim van de smid willen we natuurlijk niet prijsgeven, maar de juiste verhouding tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren zorgt ervoor dat de cholesterol beter beheersbaar blijft”, legt Corné uit. Walter: “Per jaar krijgen 45.000 mensen gezondheidsklachten als gevolg van cholesterolproblemen.”

De start van Cholfitty vond 9 jaar geleden plaats. Op een voedingsbeurs in Duitsland kwam Walter in contact met John Verhiel van het Centrum voor Preventieve Gezondheidszorg (CPG) in Kerkrade. Samen besloten ze te kijken naar



De kaasmakers aan het werk. 6 dagen in de week wordt er kaas gemaakt op de Ruurhoeve.

Samen met het CPG deden de ondernemers onderzoek naar de aspecten die bijdragen aan een betere cholesterol. Een oriënterende studie uit 2007 leerde beide partijen dat een bepaald rantsoen bij de melkkoeien leidt tot een kaas die verlaging van de cholesterol als gevolg heeft. Walter: "Ons rantsoen bestaat niet uit additieven of andere bijproducten. Van alle voedermiddelen wordt het aantal verzadigde en onverzadigde vetzuren bepaald en daar houden we rekening mee in de rantsoensamenstelling, net zoals we rekening houden met de VEM en het ruw eiwit om de productie op peil te houden." In hun bedrijfsvoering hebben de veehouders nauwelijks iets aangepast om tot de juiste melksamenstelling te komen. Corné: "Alleen klaver is toegevoegd aan het grasbestand, maar dat past toch wel in onze duurzame bedrijfsvoering. Om die reden telen we ook zelf onze GGO-vrije soja."

Doordat de verzadigde en onverzadigde vetten van alle voedermiddelen vastgesteld zijn en het rantsoen daarop is afgestemd, ontstaat er een kaas die 30 procent meer Omega-3 en Omega-6 bevat dan gewone 48+-kaas, een claim die onderkend wordt door de controlerende instanties.

Elke geproduceerde badge wordt vervolgens onafhankelijk gecontroleerd op de specifieke eigenschappen die Cholfitty typeren. Elke vergelijking met MerkMelk kapt Corné gelijk af. "Om tot dezelfde resultaten te komen met 70 gram Cholfitty, moet je dagelijks 80 liter MerkMelk opnemen."

Communicatie

Hoewel de oriënterende studie uit 2007 heeft aangetoond dat het cholesterol wel degelijk verbetert met Cholfitty, blijft het lastig om de omzet in deze kaas te vergroten. Als kleine partij heeft de Ruurhoeve geen groot budget beschikbaar om een grootschalige

marketingstrategie te voeren of om verdere gezondheidsclaims vast te leggen. "Zo'n claim kost 300.000 euro", illustreert Corné.

De ondernemers zoeken daarom actief hun afzet. In samenwerking met voedingsconsulenten zetten ze informatieavonden op waarbij ook aan cholesterolmeting wordt gedaan. Dat creëert bewustwording bij de deelnemers. "Vaak wordt geadviseerd om 20+-kaas te nemen in geval van cholesterolproblematiek. Maar 20+-kaas telt alleen minder calorieën, geen andere vetzuren samenstelling", legt Corné uit. Ook hier heeft de Ruurhoeve onderzoek naar gedaan in samenwerking met het CPG. Daaruit bleek dat de 20+-kaas een negatief effect had op de bloedwaarden. "Maar nog belangrijker; onze kaas blijkt ook prima geschikt voor mensen die geen cholesterolproblemen hebben en dat willen handhaven. Als er in het lichaam een balans is tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren kan Cholfitty die niet verstoren", aldus Corné.

Markt in vooruitzicht

Corné en Walter erkennen dat het introduceren van Cholfitty een flinke taak is. Op de vraag of het economisch niet aantrekkelijker is om zich te focussen op kazen die gemakkelijker afzet vinden, reageren de ondernemers fel. "In de toekomst gaat er meer aandacht komen voor functional food", weet Walter. "Nu zijn er medicijnen die helpen de cholesterol onder controle te houden. Deze statines worden ook gedekt in het standaard zorgpakket, maar hoelang nog?", vraagt hij zich af. Corné vult aan: "We zijn ervan overtuigd dat er een markt voor komt. Maar inderdaad, nu we meer met betaalde arbeid werken op het bedrijf zelf, moeten we oppassen dat de kosten niet voor de baten uitlopen."

Bedrijfsprofiel



Walter Ansems (61) runt De Ruurhoeve samen met zijn vrouw Lies (60), zoon Corné (37) en dochter Erica (35). Dochter Marieke (33) baat een kaas- en groentespecialzaak in het nabijgelegen Bladel uit.

Op het Hoogeloonse melkveebedrijf worden 60 koeien gemolken met een gemiddelde productie van ongeveer 8.500 kg melk met 4,20 procent vet en 3,55 procent eiwit. Praktisch alle melk wordt tot kaas verwerkt.

Op het bedrijf werken, naast de familie Ansems, nog één fulltime kaasmaker, vier parttime krachten in de boerderijwinkel en een fulltime medewerker op het melkveebedrijf. De groente- en kaaspecialzaak die onder de Ruurhoeve vallen bieden arbeid aan 2 fulltimers en 26 parttimers.

Bij het bedrijf hoort ongeveer 50 ha grond, waarvan de helft in gebruik is voor de teelt van grasklaver. Ook teelt Ansems zelf aardappelen, bieten, maïs en soja.

De afzet van de kazen wordt geregeld via specialzaken, landwinkels, de boerderijwinkel en via de webshop.

Meer info: www.ruurhoeve.nl en www.cholfitty.nl



De familiekuddestal is ingericht in de oude melkstal en wachtruimte. Het vraagt relatief veel arbeid en is in deze uitvoering redelijk duur.