

Pionierende biologische melkveehouders in IJsland

Yoghurt en zeewater



Foto: Kristján Oddsson



Melkveeboerderij 'Neðri Hals' van Kristján Oddson en Dóra Ruf in IJsland is een van de veertig biologische boerderijen van het land. "Biologische landbouw heeft de toekomst," vinden zij. Voor henzelf, voor andere IJslandse boeren én voor de consument. Ze startten in 2003 met een yoghurtfabriek en in het voorjaar beginnen ze met een nieuw experiment: bemesting met zeewater.

De boerderij van Kristján en Dóra ligt aan de Hvalfjörður, ofwel de walvisfjord, 50 kilometer ten noorden van Reykjavik. 's Winters is het gebied soms moeilijk bereikbaar vanwege de sneeuw en de stormachtige wind. Vanuit de grote, gezellige en warme boerderijkeuken hebben we een riant uitzicht over het fjord en een deel van het land van Neðri Hals. Het bestaat uit 50 hectare hooiland, 30 hectare weidegrond en vijf hectare bos en windsingels. In de winter, die in IJsland soms al in september begint en tot april duurt, is het land in ruste.

Eye-opener

De brunch is klaar; koffie en thee komen op tafel. Met 'skyr' hét nationale zuivelproduct van IJsland uit de eigen fabriek natuurlijk, zelfgemaakte jam, appels uit de wintertuin, boter van de eigen koeien, kaas en brood. In 1984 nam Kristján de boerderij van zijn vader over. "Ik werkte in die tijd nog met chemicaliën," vertelt hij. "Toen ik eczeem op mijn handen kreeg, vertelde mijn yogaleraar mij dat ik gezonder moest eten, het liefst natuurlijk en biologisch." Het eczeem verdween en dat was voor Kristján een echte eye-opener. "Ik at toen zelf wel biologisch, maar ik vond dat ik dan eigenlijk ook biologische voeding zou moeten produceren." Dóra kwam in 1982 vanuit Zwitserland naar IJsland en ze werkt vanzelfsprekend volop mee op de boerderij. Ze maakt zelf de uierzalf van verzamelde kruiden, biologische zonnebloemolie en bijenwas. "Ik vertrouw die gangbare producten niet," zegt ze. ➤



Kristjan bij de koeien
Foto's: Lisette Eindhoven



Foto: Kristján Oddsson

Kalfje voor de hooibalen in de sneeuw

Eeuwenoude koeien

Neðri Hals produceerde in 1989 zijn eerste gecertificeerde biologische wortels. In 1994 gebruikte Kristján de laatste chemische meststof. Uiteindelijk werd de hele boerderij in 1996 biologisch gecertificeerd door 'TUN', het IJslandse SKAL. Neðri Hals heeft ongeveer 40 melkkoeien en 40 kalveren en jongvee. "Ze stammen rechtstreeks af van de koeien die de Vikingen meer dan 1000 jaar geleden mee brachten naar IJsland," vertelt Dóra. Er mag in IJsland geen vee geïmporteerd worden, tenzij het eerst jarenlang in quarantaine blijft. Onlangs zijn wel de eerste embryo's geïmporteerd.

In de stallen dartelen een paar kalfjes om de kleurrijke koeien heen. Een enkel kalfje waagt zich zelfs in de sneeuw. Dat de koeien geen horens hebben, blijkt genetisch bepaald. Slechts vijf procent van de IJslandse melkkoeien wordt mét horens geboren. "De Noren willen graag met IJslandse koeien gaan fokken, vanwege hun oorspronkelijkheid," zegt Kristján Oddson trots.

In de winter worden de koeien gevoerd met hooi, ingekuild gras en zeewier. De hooibalen liggen in wit plastic verpakt naast de stallen, in de sneeuw vallen ze bijna niet op. "Ik zou graan kunnen importeren, maar dat wil ik niet," zegt Kristján. In IJsland zelf wordt mondjesmaat met graanteelt geëxperimenteerd, maar het is er, nog steeds, te koud. "Zonder graan krijg je de melk meer gezonde vetzuren."

Biobú

Samen met een andere biologische melkveehouder leverde Kristján Oddson per jaar 40.000 liter aan MS Dairies, de

grootste melkfabrikant van IJsland, voor gepasteuriseerde, niet gehomogeniseerde biologische melk. Kristján besloot in 2003 om zelf iets te doen met de resterende ruim 200.000 liter en hij richtte Biobú op, de eerste en enige biologische yoghurtfabriek in IJsland. Bio betekent leven, Bú is IJslands voor boerderij.

Kristján en Dora laten de bedrijfsleiding van Biobú over aan Helgi Gunnarsson. Hij studeerde management en logistiek. "Op verzoek van Kristján deed ik in mijn eindschrijft een marktverkenning naar de behoefte aan biologische yoghurt," vertelt Helgi Gunnarsson enthousiast. Dat hij van huis uit geen binding heeft met biologische voeding, ziet hij als een voordeel. "Ik weet misschien wel beter hoe je mensen kunt overhalen om voor biologisch te kiezen, dan de mensen die er middenin zitten."

Skыр and wei-ijs

Biobú begon met de verkoop van smaakjesyoghurt in beertjes van 170 gram. Helgi Gunnarsson: "Omdat we zoveel melk kregen, hebben we in de zomer van 2008 de productie uitgebreid met halve liters Griekse yoghurt en skыр." Skыр heeft hooguit 0,5 % vet dat oorspronkelijk met stremsel werd bereid. Biobú gebruikt er de yoghurtbacterie voor. De melk voor de skыр wordt afgeroomd en door de wei van de melk te scheiden krijgen de Griekse yoghurt en de skыр de gewenste dikte.

Glunderend haalt Helgi iets uit de vriezer. "Vanaf 2009 gaan we sorbetijs verkopen. Het is gemaakt van de wei." Ook komt er binnenkort een weidrank. Twee keer per week



Skypotten worden gevuld



Biobú-auto

“Nu er crisis is, lijkt er meer belangstelling te zijn voor omschakeling naar biologische landbouw.”

worden de natuurvoedingswinkels in Reykjavik van de Biobú-producten voorzien. Maar ook de supermarktketens Bonus, Kronan en Melobudin verkopen Biobú.

Natuurlijk IJsland

IJslanders eten het liefst alleen IJslandse producten. Volgens Kristján en Dóra denken IJslanders, inclusief de boeren, dat alles goed is zolang het maar van eigen land komt. Ze staan er niet bij stil dat het gebruik van chemicaliën of medicijnen niet altijd gezond is.

De enige biologische landbouwvoorlichter die het land rijk is, Ólafur Dyrmondsson, is blij met boeren als Kristján en Dóra. “Zij nemen het voortouw en laten zien hoe het óók kan.” Kristján was aanwezig bij de voorlichtingsbijeenkomst over biologische landbouw in het oosten van IJsland met veertig gangbare boeren. “Nu er crisis is, lijkt er meer belangstelling te zijn voor omschakeling naar biologische landbouw,” denkt Ólafur. “Al hebben veel boeren, door recente investeringen in bijvoorbeeld een melkrobot, nog maar weinig speelruimte. Kristján geeft wel het goede voorbeeld, maar zolang er maar een paar biologische melkveebedrijven zijn, is het moeilijk voor de anderen om de voordelen te zien. Met 20 melkveehouderijen, 100 schapenfokkers en 50 groentekwekers zou de biologische landbouw in IJsland een veel betere positie hebben.”

Zeewater als natuurlijke mest

Kristján Oddson heeft intussen weer nieuwe plannen. Hij denkt een manier te hebben gevonden om de voedingskwaliteit van het hooi te verbeteren. “Ik ga dit voorjaar zeewater

over het hooiland verspreiden,” vertelt hij. “Acht ton water per hectare.” Zijn inspiratiebron is de Amerikaanse arts Maynard Murray, die ontdekte dat mineralen uit zeewater een positief effect hebben op de ontwikkeling van planten. Schoon zeewater bevat volgens Kristján alle nodige mineralen. Bovendien is het water rondom IJsland is niet vervuild, dus direct bruikbaar. Hij kent geen andere boeren die hun land bemesten met zeewater. Kristján is in elk geval vastbesloten om, ook als hij de enige is, het experiment door te voeren. ■

ZEEWATER

Melkveehouders uit het Waddengebied hebben de ervaring dat zeewater op hun land het gras verbrandt. Dat is volgens Mike Donkers, die boeren adviseert over het gebruik van zout water, vooral het probleem als je niet beregent in een droge tijd. Het heeft ook geen effect als de verdunning, met 0,2 % zout, door de regen uitspoelt. Donkers volgt, net als Kristján Oddson, de theorie van Murray en binnenkort start hij bij een Belgische hopteler een zoutwaterexperiment. Overigens erkennen de meeste Waddenboeren wél de positieve effecten van de zeeminerale. Zij zijn benieuwd naar de resultaten van Kristján Oddson. Op Texel is onder andere door Marc van Rijsselberghe van Stichting Sint Donatus en de VU wetenschappelijk onderzoek gestart naar de teelt van zoute gewassen zoals zeekool, zeekraal of lamsoor. Met dit onderzoek naar geschikte ‘zilte groenten’ zoekt Nederland oplossingen voor de verder verzilting van het landschap.

www.biobu.is