

Boy Griffioen runt sinds 2008 samen met zijn vrouw Wendela en zijn vader Hans het multifunctionele melkveebedrijf de Groene Griffioen in Weesp nabij Amsterdam. Boy is een man met vernieuwende ideeën en hij schroomt niet deze ook uit te voeren. Hij legt de finesses uit van de vrijloopstal met houtsnippercompost en vertelt over zijn andere, zeer diverse, bezigheden.

TEKST ELINE DE BOT FOTO'S LOUIS BOUWMAN & WENDELA GRIFFIOEN-BOGERD



INNOVEREN EN DIFFERENTIËREN ZIJN SLEUTELWOORDEN IN DE BEDRIJFSVOERING VAN BOY EN WENDELA GRIFFIOEN

DUURZAAM BOEREN OP WEESSPER VEENGRONDEN

Sinds Boy (1983) in 2008 in maatschap ging met zijn vader, is er veel veranderd op de Groene Griffioen. Het bedrijf werd biologisch en ging van traditioneel melkveebedrijf naar een multifunctioneel landbouwbedrijf met onder meer een kaasmakerij, boerderijeducatie, kaasworkshops, een groepsruimte en een splinternieuw eigentijds strobalehuis. Ook kwam er een nieuwe vrijloopstal met een compostbodem op basis van houtsnippers. Boy en Wendela zijn de drijvende kracht achter de meeste van deze veranderingen. Het contact tussen boer en burger is van essentieel belang voor het stel, en duurzaamheid betekent meer voor ze dan alleen een biologische bedrijfsvoering. Een jaar geleden was Ekoland ook op de Groene Griffioen. Toen was de bouw van het strobalehuis in volle gang en bevonden sommige verbredingsactiviteiten zich nog in de opstartfase.

Hoe staat het er nu voor? Wat is er veranderd ten opzichte van een jaar geleden? Wendela: “Het strobalehuis is bijna af. De winkel erin is geopend en de ruimte voor groepen is in gebruik. Deze zomer verhuizen we met ons gezin naar het woongedeelte. Het

afgelopen jaar is de productie en afzet via de winkel en andere afnemers, van onze kaas gegroeid. Het assortiment van de winkel hebben we uitgebreid met vlees, meel van de molen, honing en groentepakketten van bio-tuinderij Land en Boschzigt. Ook hebben we meer groepen en schoolklassen over de vloer, en geven we vaker kaasworkshops. Alles is dus groeiende en het valt ons niet tegen hoe hard het groeit. Qua locatie zitten we goed, zo vlakbij Amsterdam. We hebben daardoor een grote groep potentiële klanten in de buurt. Ze moeten ons alleen weten te vinden.”

Boy vult aan: “Van het totale inkomen van het bedrijf komt nog steeds meer dan de helft uit de verkoop van melk aan de fabriek. Op de tweede plaats komt het inkomen uit de winkelverkoop. De overige activiteiten, waaronder ook mijn werk als geluidstechnicus, zorgen samen voor een krappe kwart van het inkomen. De verhouding tussen inkomen uit melkverkoop en inkomen uit de andere activiteiten is het afgelopen jaar verschoven, en mag in de toekomst nog verder verschuiven zodat we minder afhankelijk worden van het leveren aan de fabriek.”

De verhouding tussen inkomen uit melkverkoop en inkomen uit de andere activiteiten mag nog verder verschuiven zodat we minder afhankelijk worden van het leveren aan de fabriek.





De houtsnipperstal

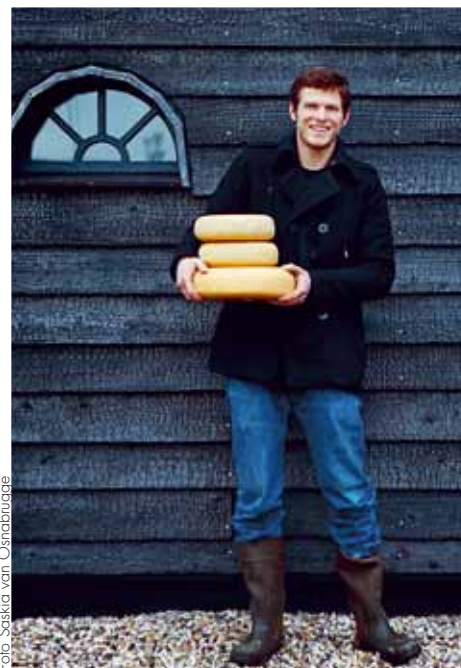


Foto: Soekia van Ostrabroge

Het is vrij uniek dat jullie melk aan Ecomel (FrieslandCampina) leveren en toch een deel zelf mogen houden om te verkazen. Hoe kan dat?
 “Daarin zijn we inderdaad een uitzondering. Een adviseur vertelde ons in de tijd dat Friesland Foods en Campina gingen fuseren en dat er na de fusie voor de biologische boer ruimte zou zijn om een deel van zijn melk zelf te verzuivelen. Aan de hand van dit advies hebben we toen een bedrijfsplan gemaakt waarin onze kaasmakerij een centrale rol vervult. We stonden op het punt te beginnen met bouwen van de kaasmakerij toen bleek dat FrieslandCampina toch had besloten dat de biologische boeren alle melk zouden moeten blijven leveren. Omdat we al zo ver waren met het ontwikkelen van de kaasmakerij hebben ze toen een uitzondering voor ons gemaakt. We mogen tot een derde deel van onze melk zelf houden. Wel jammer dat dit voor andere biologische boeren die aan FC leveren niet het geval is. Aan de ene kant snap ik de regel wel omdat bioboeren verder uit elkaar liggen ze niet een heel eind willen rijden voor een beetje melk. Maar aan de andere kant past het zo bij biologisch boeren om zelf kaas te maken, dat je dit de boeren eigenlijk niet kan ontzeggen vind ik.”

De Groene Griffioen is één van de weinige bedrijven in Nederland met een vrijloopstal die wordt opgestrooid met houtsnippers in plaats van met stro. Veroorzaken die houtsnippers geen wondjes in de uier?
 “Nee, dat hebben we nog niet meegemaakt. Sterker nog, ik durf te beweren dat de gezondheid van de dieren nu beter is dan toen we nog een gewone potstal hadden in de zin van klauw- en uiergezondheid. Ik kan alleen niet helemaal verklaren waar dat precies aan ligt. Ik vermoed dan ook dat het komt door een andere bacteriewerking. Wat ook meespeelt is dat we bovenste 20 cm elke dag doorwoelen. Hierdoor worden de mestflatten gemengd met de houtsnipper-

BEDRIJFSGEGEVENS GROENE GRIFFIOEN

- Areaal:** rond 40 ha
 Grondsoort: Klei op veen, met zandplekken.
- Gewas:** Grasland
- Bemesting:** drijfmest en vaste mest van eigen bedrijf
 Veestapel: 48 Montbeliarde melkkoeien, 40 jongvee, 1 stier, wat kippen
- Melkquotum:** 310.000 liter
- Afzet melk:** Ecomel
- Kaas:** 21% van de melk wordt verkaasd en afgezet via de boerderijwinkel, natuurvoedingswinkel Baarn, supermarkten, specialzaken en evenementen.
- Educatie en groepen:** Boerderijeducatie, workshops kaasmaken, bedrijfsuitjes, rondleidingen etc.
- Bijzonderheden:** vrijloopstal met compostbodemp, strobalenhuis
www.degroenegriffioen.nl





Ook willen we zoveel mogelijk met zonne-energie werken en zo min mogelijk met aardolie.

compost en worden de besmettingshaarden minder geconcentreerd. Door twee maal daags van onder naar boven te beluchten, verdampt de urine die niet wordt opgenomen en blijft het mooi droog. Het is bekend dat bij alle compoststallen met houtsnippers in Nederland, een stuk of 30, de houtsnippercompost een positieve werking heeft op de diergezondheid en dat het celgetal naar beneden is gegaan. Het enige ‘negatieve’ effect op de koeien is dat ze wat viezer zijn. Het compost laat een zwart poeder achter op de vacht. Maar dat is alleen een uiterlijk nadeel. Wel is de keus van het soort hout belangrijk. Je wilt eigenlijk onderop wat grovere houtsnippers die aan de vochtige kant zijn, en bovenop fijne houtsnippers. Elk Nederlands snoeihout is hiervoor geschikt. Snippers van hardhout wil je niet, want die zijn te scherp.”

Hoe reageert het land op de houtsnippercompost? “We brengen de compost rechtstreeks van de stal op het land aan in het voorjaar en de zomer. Onze veengrond lijkt door de houtsnippercompost luchtiger te worden. Wel is een nadeel dat je in je kuilbalen nog houtsnippers aantreft die door het plastic van de baal heen steken. We denken er over te gaan experimenteren met ander, goedkoper beddingmateriaal zoals bermmaaisel of riet in combinatie met houtsnippers. De ammoniakemissie bij het uitrijden op het land is heel laag, zeker in verhouding tot drijfmest. Dit komt omdat de ammoniak zich bindt aan een koolstofrijk product zoals houtsnippers. Van de emissie in de stal zelf zijn volgens mij nog geen exacte metingen. Maar ik verwacht dat het ook aan de lage kant is. Onze compoststal ruikt heel schoon, meer naar aarde dan naar mest. Qua strooiselkosten is het duurder dan een ligboxenstal, maar goedkoper dan een potstal met stro.”



Je lijkt iemand met een brede interesse. Wat doe je nog meer? “Dat klopt. Ik zou niet elke dag hetzelfde willen doen. Ik vind het heerlijk om kaas te maken, te melken en met de koeien bezig te zijn. Ook werk ik nog enkele uren in de week als geluidstechnicus, wat naast boeren mijn andere grote passie is. Wendela houdt zich bezig vooral met de educatie en met communicatie naar buiten toe, en mijn vader is naast koeienman ook een trekkerliefhebber. Verder ben ik graag op allerlei manieren bezig met vernieuwingen. Ik ben bijvoorbeeld ook betrokken bij de Youth Food Movement, een jongerenbeweging die zich inzet voor een eerlijker en gezonder voedselsysteem. Ook neem ik deel aan het innovatienetwerk ‘De boerderij als superorganisme’. Met een aantal bioboeren denken we daarin, onder begeleiding van DLV, na over inventieve mogelijkheden om de kringloop meer gesloten te krijgen. We bedenken nieuwe manieren om het afval van de stad om te zetten in gezonde mest, en zo de voedingsstoffen die je verliest door de verkoop van producten weer terug naar je bedrijf te halen. Ook willen we zoveel mogelijk met zonne-energie werken en zo min mogelijk met aardolie, bijvoorbeeld de melk koelen of trekker rijden op zonne-energie. Zelfs in de biologische landbouw lijken lang niet alle boeren er zo mee bezig te zijn om energie te besparen. Terwijl dat toch ook een belangrijk deel van duurzaamheid is”, aldus een gepassioneerde Boy. “Met het innovatienetwerk zitten we nu in het ontwerptraject waarin we de haalbare ideeën op papier zetten en inventariseren wat we nodig hebben voor de uitvoering. In het vervolgtraject gaan we deze ideeën daadwerkelijk uitvoeren en aansluiting zoeken bij andere partijen.” Een ander initiatief waar ik bij betrokken ben is het testen van PurePulse op melk. Met PurePulse kan melk koud gepasteuriseerd worden, waarbij de kwaliteit behouden wordt die met gewoon pasteuriseren verloren gaat. Hiermee zijn we nog in de onderzoeksfase, maar het zou mooi zijn als dat in de toekomst breed zou kunnen worden toegepast.” ■