

# Van koe tot klant

Nederland is wereldwijd een belangrijke exporteur van kaas en zaden van veredelde gewassen. Hoe gaat dit proces in zijn werk, van de boer in Friesland tot de supermarkt in Valencia? Een reportage langs de hele keten. ‘Tegenwoordig moet alles crunchy zijn.’

door Mark Schalekamp

# I

In 2019, het laatste 'normale' jaar, was de Nederlandse export goed voor een derde van het bruto binnenlands product, 272 miljard euro. In de EU leggen we het alleen af tegen Duitsland, mondiaal laten we ook China en de Verenigde Staten voorgaan. Wat exporteren we zoal? Op 1 in de toptien staan machines en onderdelen, gevolgd door metaalproducten, bloemen en sierteelt, dan gas, dan kunststoffen. Vlees op 6 en zuivel – wellicht lager dan verwacht – op plaats 8, maar waar in coronajaar 2020 de totale export stevig daalde, steeg die van kaas. Een ander succesnummer net buiten de toptien zijn zaaizaden, goed voor 3,1 miljard euro. Bijna veertig procent van de wereldhandel in zaden voor tuin- en akkerbouw is afkomstig uit Nederland.

Schitterende cijfers, waar we trots op mogen zijn: op het WK Export zijn we vierde. Hollandse producten vind je – net als Hollanders zelf – overal in de wereld overvloed, maar hoe komen ze daar? Welke weg bewandelt Hollands zaad? En hoe eindigt Friese melk als gesmolten kaas op een bocadillo in, laten we zeggen, Valencia?



## Nederland exportland

Export wordt door het CBS onderscheiden in drie categorieën: export van goederen van eigen makelij, export van diensten en doorvoer van goederen – denk bijvoorbeeld aan al die containers die vanuit de Rotterdamse haven naar Noordwest-Europa worden gedistribueerd. De waarde van totale export was in 2019 675 miljard euro, en de toegevoegde waarde daarvan, zeg maar de winst, wat overblijft na betaling van buitenlandse toeleveranciers en de kosten van halffabricaten bijvoorbeeld, was 272 miljard. Dit is ongeveer een derde van het bruto binnenlands product (bbp). Van die drie categorieën is de export van eigen goederen het grootst, 58 procent, maar het lucratiefst is logischerwijs de export van diensten. Aan dienstexport verdient Nederland gemiddeld 62 cent per euro, aan een euro goederenexport van eigen makelij is dat 54 cent en aan doorvoer 13 cent.

Met welke landen doet Nederland de meeste zaken? Koploper is Duitsland, met kop en schouders, goed voor 51 miljard aan exportverdiensten. Het Verenigd Koninkrijk is tweede, maar zakt sinds het brexit-referendum steeds verder weg, vooral ten faveure van nummer 4 Frankrijk. We importeren veel uit China, maar qua Nederlandse export staan de Chinezen op 8: denk aan machines voor verpakking en landbouw, maar uiteraard ook aan babymelk. Nieuw in de toptien en stijgend is Polen.

“Da’s een hele goeie koe,” zegt boer Ton van den Bosch in Lippenhuizen, Friesland. “Die geeft ongeveer 12.000 liter melk per jaar.” Nu staat ze op het punt nageslacht te geven, want ook dat doet ze, het ongeboren kalfje hangt als in een grote zak onder haar buik. Hopelijk wordt het een meisje, geen stiertje, want aan jongens heb je bijna niets. Stierkalfjes worden na een week of tien geslacht en opgegeten.

Boer Ton houdt samen met zijn broer 270 Holstein Friesian-koeien. Als je in een Nederlandse wei een koe ziet, is de kans groot dat die van dit ras is. “Ze zijn eigenlijk Amerikaans. Gefokt op goeie melkproductie. En ze kunnen op roosters lopen, da’s ook handig.” Boer Ton leidt rond, langs de kalverenshuur, over het erf. In een hoek staat een auto, modder op de wielen en een grote ‘No Farmers No Food’-sticker op de achterruit – Van den Bosch kan me haarfijn uitleggen dat er weinig deugt van de Haagse keuzes, over stikstof bijvoorbeeld. Dan door de stal, waar de koeien hun grote koppen tussen de stalen spijlen steken, af en toe een hap voer pakken uit de goot en dan maar kauwen, en nog eens

kauwen. “Koeien vreten of slapen. Als ze iets anders doen, is het niet goed.” Slapen doen ze overigens op waterbedden. En twee keer per jaar komt de pedicure.

In hun oren hangen gele plastic plaatjes, met een naam en een nummer. Niet eens Bella 1, 2 en 3. Wel zie ik dat er veel Geronimo heten. “Nee, da’s de vader. Zo kunnen we zien of dat een goeie stier is, aan de hand van de ontwikkeling van zijn nageslacht.” En in de vee-stapel zit het kapitaal van de veehouder, dus het willen verbeteren ervan is essentieel. De tour eindigt in de melkstal. Hier komt een koe twee keer per dag; de eerste keer ’s ochtends om vijf uur. Een voor een stappen ze op een langzaam draaiende carrousel en terwijl de boer en zijn knecht zuignappen aan haar uiers hangen, vreet de koe rustig uit een bak biks. Haar tijd zal het wel duren en een minuut of tien later is ze klaar, heeft ze tien liter melk gegeven.

De melk belandt in een tank op het erf, die twee keer per week wordt geleegd door een RMO, een rijdende melkontvangst. Vandaag bestuurd door Henk, een

onverstaanbare Fries, die het als altijd een kilometer of twintig verderop aflevert bij de zuivelfabriek van A-ware, want boer Ton produceert exclusief voor hen. Dat u nog nooit van A-ware hebt gehoord is niet zo gek: het heeft geen eigen merken. Groot is het bedrijf wel, met een enorme fabriek pal langs de A7 bij Heerenveen, te herkennen aan een kudde kunstkoeien op de parkeerplaats. Het maakt de huismerkkaas van Albert Heijn en die van zeventig grootgrutters in buitenland. Nog wat cijfers: het verwerkt 1,8 miljard liter melk per jaar, produceert 170.000 ton kaas en gebruikt hiervoor 13 procent van de Nederlandse melk. ’s Lands grootste is Friesland-Campina, met 31 procent.

Henk lost de melk, waarna het kaasmaken kan beginnen. Ronde en platte stukken, met of zonder korst, jong & oud, pizzakaas, in hallen vol lopende banden, ketels, grijparmen en robotwagens – je ziet nauwelijks mensen, het is bijna volledig geautomatiseerd. Slechts hier en daar zitten in een controlekamer mannen in witte pakken voor een wand beeldschermen, dat is het eigenlijk. ▶

Links: A-mare verwerkt 1,8 miljard liter melk per jaar, produceert 170.000 ton kaas en heeft een marktaandeel van 13 procent

Boven: de demovelden van Rijk Zwaan in Fijnaart

► Eerste stap is het pasteuriseren op 72 graden. Afijn, dat weet u natuurlijk ook wel, hoe kaas gemaakt wordt. Dus vervolgens worden zuurstof en melkzuurbacteriën toegevoegd – uit het laboratorium, niet van het kalf, dus vegetarisch. Dan wordt het goedje dikker en de wei, het waterachtige, wordt afgevoerd. Kaas heet het nog niet, maar wrongel, en die ligt in grote plastic bakken, tien kilo per stuk. Deksel erop, paar uur persen en dan heb je jonge kaas. Hup, het pekelbad in, jonge kaas kort, oudere kaas soms een paar dagen. Nu moet de kaas rijpen, soms weer een paar dagen, terwijl oude kaas wel jaren kan blijven liggen.

Beneden op een band trekken foliekazen voorbij, zonder korst, een sticker met Nederlandse vlag op de verpakking. “Gaat naar pizzeria’s.” En daar, kazen met Chinese tekens op het plastic, en die naar Essen in Duitsland, daar een band vol Queso Gouda. Een grote gele arm grijpt in één keer vijftien kazen van twaalf kilo per stuk, legt ze op een bodem, nieuwe

kazen erbovenop, tot een minuut later de doos gevuld is, alles in een mooi ritme, tak-tak-tak, next – bijna meditatief. 24 uur per dag, 7 dagen per week, 365 dagen per jaar.

**Honderd kilometer verderop** in Almere, op een industrieterrein waar ook bedrijven als Lidl en KPN grote distributiecentra hebben, heeft A-ware de fabriek waar de kazen gesneden (of geraspt) en verpakt worden. Ook hier overal lopende banden, omhoog en omlaag, groene en soms rode lampjes, slimme camera’s die de kaasstroom in de gaten houden, automatische weegschalen, ultrasone messen, robotarmen die de kazen groeperen op een pallet, laag voor laag.

‘Europallets’, zegt de kwaliteitscontroleur die me rondleidt. Tot op de centimeter vol geplaatst, geen kostbare ruimte wordt verspild. “Hier komt een nieuwe productielijn,” wijst hij, want de kaasconsumptie is fors gegroeid door corona: we eten meer thuis, en meer pizza’s, helemaal toen restaurants dicht waren. En daar wordt, natuurlijk volautomatisch, de pallet omwikkeld met plastic – zoals sommige bezorgde reizigers op Schiphol met hun koffers laten doen.

Hier en daar controleurs die afgekeurde stukken kaas eruit pikken – in deze fabriek meer volk dan in Heerenveen. Nederlands en Pools, te zien aan de tweetalige veiligheidswaarschuwingen op de machines. Mannen en vrouwen met bleke geconcentreerde smoeltjes in witte pakken, de haren opgeborgen in haarnetjes, die vriendelijk maar licht bibberend goeie-morgen zeggen, want echt warm is het niet. Al helemaal niet in de hal, die het best te vergelijken is met die in Ikea, waar je uit schap 43 rij 11 je Mølby moet zien te halen: tien meter hoog staan hier de pallets opgestapeld, wachtend tot een heftruck ze oppikt en in een vrachtwagen laadt.

De labels lezen *Käse, Mittelalt*, naar Duitsland. Daar een pallet met *Butterkäse, gut und günstig!* Zakken met tien kilo geraspte kaas voor Hello Fresh. Daar een doos voor Zweden.

Of voor Spanje. Pablo kijkt filmpjes op zijn telefoon, wachtend tot zijn Scania vol is. Meestal zijn het Spanjaarden en geen Nederlanders die de rit met Hollandse waar naar het zuiden maken: de terugreis is goedkoper dan de zogenaamde opgang, de heenreis – heen kwam-ie met groente. Hij doet er drie dagen over naar Valencia, naar het distributiecentrum van supermarktketen Mercadona. Pablo, begin 30, zijn armen zo betatoeëerd als die van Messi, vindt het allemaal prima. Eten wil die niet voor Frankrijk, want pas daar hebben wegrestaurants iets fatsoenlijks op de kaart, en slapen doet hij – en mag hij – in zijn cabine. Hij tekent voor de vracht en vertrekt.

### Zaad

Er klinkt Oekraïens in de West-Brabantse modder. Twee mannen lopen door een zompige akker, bukken af en toe, snijden een krop sla open, kijken ernaar, bespreken het, houden het tegen het licht, proeven en gooien de resten op de grond. Het zijn de demovelden van Rijk Zwaan in Fijnaart, net als A-ware onbekend bij het grote publiek maar een wereldspeler in zijn

sector, de groentezaadveredeling. Het familiebedrijf heeft 1600 medewerkers in Nederland en nog eens 2000 bij vestigingen in het buitenland.

In Oekraïne bijvoorbeeld. De beide mannen zijn even over om te bepalen of de sla geschikt is voor hun klanten aldaar. Want demovelden zijn eigenlijk de showroom, waar sla in zeker vijfhonderd slarassen, maar ook bloemkool, prei en koolrabi, netjes op een rijtje liggen op volgorde van plantdatum zodat je precies kunt zien hoe het gewas zich ontwikkelt. En die showroom mag dan een akker zijn, aards en boers: zaadveredeling is hogere wiskunde bedreven door Wageningers en andere doorgeleerde mensen, zoals Wim Grootsholten en Bauke van Lenteren.

Is het genetische modificatie? Nee zeg, Grootsholten schrikt bijna van de vraag. “Dat mag helemaal niet volgens de wet. Wij kruisen. Kijk, sla met bloemkool, dat gaat niet samen, en als je het forceert, is het genetisch modificeren. Maar als je binnen een soort kruist, ben je aan het veredelen.”

De belangrijkste veredeling is resistentie tegen plantenziektes. “Neem een bekende slaziekte als meeldauw. In onze genenbanken houden we bij in welke sla bepaalde resistentiegenen voorkomen, maar het kan dat die te vinden zijn bij wilde sla of sla die helemaal niet lijkt op een commerciële krop,” aldus Grootsholten, met brilletje, ergens in de vijftig. “Dan gaan we net zo lang kruisen tot de eigenschap erin zit en totdat het weer een fatsoenlijk kropje is,” legt hij uit, al schuivend met twee plastic theebekertjes. “Dat is resistentie inkruisen.” Het is een langzaam proces, kost jaren.

Nederland is hier ongelofelijk goed in, zo won de Enkhuizer Simon Groot twee jaar geleden nog de World Food Prize, zeg maar de Nobelprijs voor voedsel. Het maakt dat oogsten groter en zekerder worden. Of dat de groente langer houdbaar blijft. Of minder snel verkleurt na het snijden. Of makkelijker is om te oogsten. Of dat alle blaadjes van een krop even groot zijn, laat Grootsholten zien op het demoveld. “Voor horeca, zo past het precies op een broodje.”

Of dat het aansluit bij de nieuwste trends. “We hebben snackkommers ontwikkeld, bijvoorbeeld. En tegenwoordig moet alles *crunchy* zijn,” zegt Van Lenteren. Ook houden ze demografische ontwikkelingen in de gaten. India, om maar een land te noemen, vraagt nu nog grote bloemkolen, maar krijgt steeds meer eenpersoonshuishoudens. “Het kost jaren om het zaad voor zo’n kleiner formaat te maken met de ziekteresistentie die je nodig hebt voor India; daar moet je op tijd mee beginnen.”

Er mogen minder bestrijdingsmiddelen gebruikt worden, water zal schaarser zijn, minder land beschikbaar, steeds minder mensen hebben zin om het zware werk op het land te doen: allemaal zaken waar de Nederlandse zaadveredelaars rekening mee houden. Zaad dat ontwikkeld wordt, dan geproduceerd, soms in regio’s met een gelijksoortig klimaat als waar de koper van het zaad, de teler, het zal gaan verbouwen. Het zaad gaat dus soms naar Tanzania, komt dan terug naar Nederland, om vervolgens het land voorgoed te verlaten. Naar een teler in Zuid-Spanje, in dit geval.

### Murcia

En daar in een schuur in Murcia staan de blikken zaad op planken in een voorraadkamer. Denk aan een verfblik, wit met geel en groen – de Rijk Zwaan-bedrijfs-kleuren. *Iceberg lettuce* staat onder het logo, 25.000 seeds. Is goed voor een half voetbalveld, zo’n 25.000 kroppen, vertelt Diego, een tanige vijftiger met de gezonde bruine kop van de man die vaak buiten is. Hij werkt voor Foodiverse, die je gerust een superboer mag noemen: het heeft 4000 hectare overal in Spanje.

Een Ecuadoriaanse man, New York Yankee-petje scheef op zijn kop, is in de weer met een geopend zaadblik, dat hij voorzichtig leeggiet in een machine die ze verdeelt over vakjes in een piepschuimen blad. Beetje aarde erin, zaadje erbij, klaar. Die bladen staan een maandje in de kas, één deur verder, waar vanmiddag een vogeltje ongewenst haar weg naar binnen heeft gevonden; het fladdert opgetogen rond in deze snoepwinkel. “Da’s eikenbladsla,” wijst Diego op een

## ‘Genetische modificatie mag helemaal niet volgens de wet. Wij kruisen.’

Wim Grootsholten, veredelaar

rood eiland in een grote groene zee. Eenmaal groot genoeg mag de sla buiten, waar het na een maand of twee geplukt wordt, met de hand, ter plekke verpakt en in kratten wordt vervoerd naar de distributiecentra.

### Valencia

Naar dat van supermarkt Mercadona in Valencia in dit geval. Waar Pablo’s Scania is aangekomen; die staat achteruit geparkeerd aan een terminal op een tamelijk aftands industrieterrein, even buiten de stad. Een heftruckje rijdt de laatste pallets uit zijn vrachtwagen, de grote koelcellen in.

Een dag later, Calle del Almirante Roger de Lauria, hartje Valencia, zaterdagmiddag. Het is een grote vestiging van Mercadona. Voor verswaren moet je beneden zijn, daar liggen meters sla, ook die van Foodiverse. Die van Rijk Zwaan dus. Een gang daarnaast vind je kaas: cheddar, kaasfondue, kaas in plakken en stukken. En die van A-ware. Het duurt even, maar daar komt de klant. Ze twijfelt tussen Gouda Semi Curado en Queso Gouda, 48+ en neemt de laatste. Maria heet ze, begin dertig. Koopt altijd Hollandse kaas, want die is zo gezond & natuurlijk. En lekker, voor op een broodje, maar vanavond voor door de pasta, dan smelt ze ‘m. Ieder zijn meug. Ik denk dat boer Ton het prima zou vinden. ✍

Dit artikel is mede mogelijk gemaakt door het Steunfonds Freelance Journalisten.

## Theo van den Boogaard