

MINDER GESJOUW, MEER INZICHT IN BIESTKWALITEIT

“Na een half uur heeft het kalf al biest, zonder gedoe”

Altijd kwalitatief goede biest op voorraad, meer inzicht in de biestkwaliteit én een kalf binnen een half uur na de geboorte de benodigde voedingsstoffen kunnen geven. Sinds 2017 ziet het biestbeleid op het melkveebedrijf van Sandra en Wiebe Brandsma er zo uit. Het bedrijf werkt met ColoQuick, een systeem voor het veilig bewaren, ontdooien en toedienen van biest. “Als een kalf geboren is, haal je een cassette uit de vriezer, stopt hem in de ColoQuick en een half uur later kan het kalf al drinken. Dit gaat sneller en beter dan wanneer je eerst de koe moet melken. Die koe melk je vervolgens in de melkstal, dat hoeft niet meer direct na het afkalven.”

Tekst en beeld: **Esmee Groot Roessink**

Tijdens een studiereis naar België kwamen Wiebe en Sandra Brandsma in contact met een melkveehouder die met het ColoQuick-systeem werkte. De ColoQuick is een compleet systeem voor het veilig bewaren, ontdooien en toedienen van biest. Jaren daarvóór was het systeem al eens ter sprake gekomen bij de melkveehouders. “We gaven destijds het liefst biest van de eigen moeder, om verspreiding van paratbc tegen te gaan. Maar toen we hoorden dat pasteuriseren ook helpt om verspreiding van paratbc tegen te gaan, gingen we er anders naar kijken. Inmiddels zijn we ook wel zo’n beetje van de paratbc af”, vertelt Wiebe.

Minder gesjouw met biest

Voor Sandra speelde daarnaast het vele werk rond het verstrekken van biest van de moederkoe een belangrijke rol. “Het is heel veel werk om de biest van de moeder aan het goede kalf te geven. Het is erg zwaar als je dat drie dagen lang moet doen en drie dagen lang moet sjouwen van de melkstal naar de kalverstal.” Ook het werken met briefjes om de biest gescheiden te houden gaf veel werk. “Nu is het zoveel makkelijker”, stelt ze. “En sneller”, vult Wiebe aan. “Als een kalf is geboren dan ontdooi je een cassette in het ColoQuick apparaat, na een halfuurtje kun je het kalf de biest geven. De koe melk je vervolgens in de melkstal, dat hoeft niet meer direct na het afkalven.

Brixwaarde bepaalt wat wordt bewaard

Op het bedrijf wordt de biest van afgekalfde koeien gemeten met een brixmeter. De beste biest wordt apart gehouden voor de eigen kalveren. De melkveehouders streven daarbij naar een brixwaarde van ongeveer 25. “Een brixwaarde tussen de 23 en 26 is naar ons idee ideaal”, licht Sandra toe. Wanneer er weinig voorraad is, wordt soms ook biest met een lagere waarde ingevroren. De brixwaarde wordt op de cassette genoteerd voordat deze wordt gepasteuriseerd en ingevroren.

De overige biest van voldoende kwaliteit (minimaal brixwaarde 13) gaat ook de vriezer in, maar dan in schone, afsluitbare emmers. Die worden opgehaald door Vitomega. Door het strikt meten en noteren van de brixwaardes hebben de melkveehouders inmiddels meer inzicht in de kwaliteit van de biest dan voorheen. “Hiervoor maten we de brixwaarde niet. We hebben nu wel meer inzicht in de kwaliteit van de biest. Dat zien we ook terug in de gezondheid van de kalveren. Voordat we de brixwaarde maten, hadden we veel meer problemen met de kalfjes, zoals diarree. Nu ook nog weleens, maar niet zoveel als voorheen.” Wiebe en Sandra maken daarbij geen onderscheid tussen vaars- en stierkalveren: beide krijgen dezelfde biest.

Vitomega geeft overtollige biest meerwaarde

Zijn de ColoQuick-cassettes gevuld en is er nog biest over? Dan wordt deze biest ingevroren voor verkoop aan Vitomega. Vitomega haalt overtollige biest op bij melkveebedrijven en verwerkt het tot hoogwaardige producten voor humane voeding en diervoeding. Het uitgangspunt blijft hierbij: de beste biest gaat naar het kalf.

Wanneer de beschikbare biest voor het kalf onvoldoende kwaliteit heeft, kan VitoStart+ worden gebruikt om de biest aan te vullen. VitoStart+ is een biestverrijker die is gemaakt van de biest die door Vitomega is opgehaald bij de melkveehouders. Volgens Vitomega kan de melkveehouder hiermee de kwaliteit van de beschikbare biest verhogen, zodat het kalf voldoende antistoffen binnenkrijgt.

Een praktische voorwaarde voor het leveren aan Vitomega is voldoende vriescapaciteit. “We hebben grote vriescapaciteit nodig, soms hebben we de vriezers weleens vol. Dan bellen we Vitomega en komen ze het meestal de volgende dag gelijk ophalen”, vertelt Sandra.



De ColoQuick Pasteur-unit kan twee cassettes tegelijk ontdooien óf pasteuriseren.



De kalveren krijgen één keer vier liter biest met alle benodigde voedingsstoffen via een voedingssonde.

De biestvoorraad voor de eigen kalveren wordt gevormd door ongeveer tien cassettes die in roulatie zijn. De hoeveelheid beschikbare biest wisselt gedurende het jaar. “Afgelopen zomer met het warme weer ging de biestkwaliteit achteruit. Toen was het even spannend of we voldoende kwalitatieve biest zouden hebben. Dan ben je blij dat er een voorraad in de vriezer ligt, vertelt Sandra. “We hebben nog nooit gehad dat we zonder biest zaten.”

Eén keer vier liter

De kalveren krijgen één keer vier liter biest via een voedingssonde. Daarna wordt één melkmaal overgeslagen en krijgen de kalveren kunstmelk. “Over het algemeen gaat dat heel goed.” Volgens Sandra maakt de werkwijze met de sonde het eenvoudiger om een kalf in één keer een grotere hoeveelheid biest te geven. “Je wilt heel graag dat kalveren de eerste biest binnenkrijgen. Als ze dan niet willen drinken dan is dat een enorm gedoe. Zo weten we zeker dat de kalveren voldoende biest hebben binnengekregen met alle benodigde voedingsstoffen.”

De voedingssonde gebruikten Wiebe en Sandra al voordat ze met ColoQuick begonnen. “Wij zijn een keer in Amerika geweest en daar was een melkveehouder die de kalveren voerde met een sonde en zij vonden dat heel handig. Toen zijn wij daar ook mee begonnen.”

Hygiëne blijft belangrijk

Ondanks pasteuriseren blijft schoon werken belangrijk. Op het melkveebedrijf wordt de biest schoon gemolken en de gebruikte materialen worden gereinigd en ontsmet. “Ook al pasteuriseer je de melk, het blijft erg belangrijk om schoon te melken, goed te ontsmetten en alles goed schoon te houden. Schone biest geven is erg belangrijk.”

‘s Ochtends staan de vaste medewerkers van het bedrijf en Wiebe zelf in de 2x26 swingover-melkstal. Het avondmelken wordt uitgevoerd door medewerkers van een uitzendbureau, waarbij acht tot negen mensen rouleren. De vaste werkwijze rond de biest maakt het volgens Sandra eenvoudiger om iedereen dezelfde handelingen te laten uitvoeren. “We werken met heel veel melkers. Die weten allemaal wat ze moeten doen bij een koe die voor het eerst na afkalven gemolken wordt. Ze hoeven niet bij te houden van welke koe welke biest is.” •



Voor zowel de cassettes met biest voor eigen kalveren als voor de levering van emmers biest aan Vitomega is een flinke vriescapaciteit nodig.



Bedrijf: Melkveebedrijf Brandsma
Plaats: Steenwijkerwold (Overijssel)
Aantal melkkoeien: 450 met bijbehorend jongvee
Melkproductie: 9.188 kilogram met 4,71 procent vet en 3,66 procent eiwit
Aantal hectare: 230 waarvan 148 hectare gras, 53 hectare snijmais, 2 hectare voederbieten, 25 hectare zetmeelaardappelen en 2 hectare suikerbieten.
Aanleiding: Melkveebedrijf Brandsma bewaart de beste biest voor het kalf, in de vriezer. Met de ColoQuick is de biest binnen twintig minuten ontdooid. Zo is de biest snel op de juiste temperatuur voor het pasgeboren kalf. De overtollige biest levert het bedrijf aan Vitomega, die het verwerkt tot hoogwaardige producten voor humane voeding en diervoeding. Het bedrijf heeft dankzij het meten van de brixwaarde goed inzicht in het biestmanagement.

Biest verzamelen en invriezen

De biest zit in een vloeistofdichte biestzak in een cassette. Deze wordt in de ColoQuick-unit geplaatst, waar de cassette ronddraait in een waterbad. Zo wordt de biest gelijkmatig ontdooid.

Zodra het kalf voldoende hoogwaardige biest heeft opgenomen kan de focus worden verlegd op het melken van de afgekalfde koe. Is de biest, na het meten met de brixwaarde, van goede kwaliteit? Dan wordt de biest in een schone, afsluitbare biestzak gedaan die in een cassette wordt geplaatst.

Vervolgens kun je ervoor kiezen om de biest te pasteuriseren op 60 graden voor 60 minuten in de unit.

Na het pasteuriseren wordt de biest ingevroren op –18 graden Celsius. Zo is er altijd biest van hoge kwaliteit beschikbaar voor wanneer er een kalf wordt geboren.