

### Vanuit Azië via Italië naar Nederland

De waterbuffel komt van oorsprong uit Zuidoost-Azië. In de loop der eeuwen zijn verschillende soorten ontstaan. Het bekendst is de Mediterrane waterbuffel, vooral omdat de melk van dit dier wordt gebruikt voor het maken van mozzarella, een verse kaassoort. In het wild komt de buffel nog voor in India, Nepal, Bhutan en Thailand. Ook wordt de buffel nog als werkdier gehouden in delen van Azië, Zuid-Amerika en Noord-Afrika.

De waterbuffel is familie van de gewone melkkoe, beide behoren tot de tak Bovine binnen de familie van de holhoornigen. Binnen de tak Bovine vallen ze echter onder verschillende geslachten. Ze zijn net zo veel familie als de kip van de fazant of de pauw.

De waterbuffel is waarschijnlijk in de eerste eeuwen van onze jaartelling in Italië en andere Europese landen terecht gekomen. In de loop der eeuwen heeft zich in Italië een waterbuffelcultuur ontwikkeld, met de mozzarella als belangrijkste zuivelproduct. De waterbuffel is begin deze eeuw vanuit Italië naar Nederland gehaald en staat nu op acht bedrijven, met name om te melken.



HET AANTAL **BOEREN MET BUFFELS** IS OP DE VINGERS VAN TWEE HANDEN TE TELLEN. ONBEKENDHEID VAN HET PRODUCT IS DE GROOTSTE BELEMMERING VOOR EEN DOORBRAAK.

# BUFFELSECTOR NOG MICRO-TAK

Onbekendheid en hoge prijs belemmeren afzet

**D**E buffelhouders in Nederland kent een korte geschiedenis. Pas begin 2000 kwamen de eerste waterbuffels vanuit Italië naar de Lage Landen. De Nederlandse populatie van deze familieleden van onze melkkoeien met hun kenmerkende donkere kleur en gebogen hoorns is tien jaar later niet spectaculair gegroeid.

Naar schatting zijn er nu minder dan 1.000 buffels in Nederland bij in totaal acht ondernemers. Op zeven bedrijven worden waterbuffels gemolken en één bedrijf richt zich op het mesten van buffels en vermarkten van hun vlees. De meeste van deze buffelondernemers hadden al rundvee op hun bedrijf en waren te kleinschalig om hiermee verder te gaan en/of zochten een nieuwe uitdaging voor hun bedrijf. Ze konden zonder



Melken van buffels in de melkstal. De sector is nog pleukklein. Door samenwerking proberen bedrijven iets van schaalgroottes te bereiken.

FOTO: HENK RIJSEWICK

### Bedrijven met waterbuffels in 2008



problemen buffels gaan melken, omdat daar geen melkquotum voor nodig is. De eerste buffels zijn geïmporteerd uit Italië. Later is ook in Nederland een handel in buffels ontstaan. Deze is heel kleinschalig en dieren worden in principe direct bij collega's gekocht.

#### Met vallen en opstaan

De buffelhouders in Nederland bevinden zich globaal in drie regio's: in het zuiden zijn twee buffelhouders actief onder de naam Buffel O'Land. Deze hebben zelf een productielocatie in het Belgische Neeroeten, waaraan ook twee andere buffelhouders in het zuiden een gedeelte van hun melk leveren. In het midden zijn drie buffelhouders actief en in Friesland werken twee ondernemers samen bij de afzet van de melk. De totale melkproductie bedroeg in 2008 ruim 1,1 miljoen kilo; net zoveel als een bovenmodaal melkveebedrijf.

De ontwikkeling van de buffelhoudery in Nederland lijkt op die van andere nieuwe sectoren: het gaat met vallen en opstaan waarbij de een het redt en de ander niet. Qua ontwikkeling in professionaliteit behoort de geitenhoudery (tot voor de Q-koorts) tot de succesverhalen. De struisvogelhoudery is een voorbeeld van een sector die na een korte piek nagenoeg verdween uit Nederland.

Vergeleken met deze sectoren is de buffelhoudery in Nederland niet echt gelukt, maar ook zeker niet mislukt. Niet echt gelukt, omdat het aantal bedrijven dat de kost kan verdienen met de waterbuffels na tien jaar nog klein is. Maar ook niet mislukt, omdat er zich na enkele ja-

- Totaal 7 bedrijven met melkproductie en 1 met vlees (eentje is vorig jaar gestopt i.v.m. ziekte)
- Totale melkproductie 1,1 miljoen kg
- Verwerking in Nederland: 500.000 kg
- Twee productielocaties: in Breda en Neeroeteren (België)

ren wel een structuur afreken en individuele ondernemers succesvol blijken in de houderij en de afzet van buffelmelk.

#### Vraag naar buffelmelk

Bepalend voor de ontwikkeling van de sector is de afzet van op de eerste plaats de buffelmelk. Deze is de afgelopen jaren steeds gewijzigd. In de beginjaren ging het grootste deel van de productie naar het buitenland, zoals Italië, Engeland en Duitsland. Door een goede vraag naar ➔

de buffelmelk en de wens om eigen mozzarella te produceren, is in 2001 door drie buffelhouders Buffel O'Landa opgericht. Eerst werd de melk bij kleine zuivelbedrijven verwerkt, maar najaar 2008 lieten zij een productie-installatie bouwen in het Belgische Neeroeteren, waar voor het eerst buffelmozzarella werd geproduceerd. Vanaf dan verkoopt Buffel O'Landa mozzarellakaasjes aan verschillende restaurants, groothandelaars, cateraars en kaasspecialzaken.

De vraag naar buffelmelk explodeerde in 2008 toen in Italië een uitbraak was geweest met brucella onder waterbuffels. Door het massaal ruimen van dieren daalde de waterbuffelpopulatie fors, en daarmee de zelfvoorzieningsgraad van de Italianen. Door een tekort aan melk stegen de melkprijzen en voerden de Italianen melk in om aan de vraag te voldoen. De prijs voor Nederlandse buffelmelk steeg tot boven de €1,30 per liter, maar daalde vorig jaar weer naar een niveau van circa 90 cent. Een prijs van €1 is nodig om uit de kosten te komen. Nog steeds kunnen Nederlandse buffelhouders naar Italië exporteren, maar is door de hoge transportkosten de laatste optie.

Ondanks dat de prijzen weer een stuk lager zijn dan twee jaar geleden, is de mondiale markt voor mozzarella van buffelmelk goed en groeit nog steeds. Italië levert veruit het grootste deel van de markt en domineert ook in Nederland de markt. De Italianen leveren mozzarella van buffelmelk, van koemelk en gemengd. Buffelmozzarella mag volgens de producenten van buffelmelk een betere kwaliteit hebben, met een prijs van €16 tot €28 per kilo in supermarkten en kaasspecialzaken is ze ook een stuk duurder dan de witte zachte koeienkaas.

#### Onbekendheid product

Naast de hoge prijs voor het product is een grote handicap bij de ontwikkeling van zowel de zuivel- als vleesafzet de onbekendheid met de waterbuffel. De markt voor mozzarella in Nederland is klein en hier wordt vooral de goedkope mozzarella van koemelk verkocht. Ondernemers zoals binnen Buffel O'Landa doen wel aan productvernieuwing, maar het blijft lastig een groot publiek aan te spreken die de hoge prijs voor het product wil betalen. Promotie is het sleutelwoord, maar grootschalige campagnes zijn onbetaalbaar voor deze minisector, waarin ondernemers elkaar vaker als concurrent zien dan als collega.

En er is de onbekendheid met het product, ervaart John Probst, marketingadviseur bij Buffel O'Landa. „Driekwart van de mensen die er verstand van zouden moeten hebben, kennen het verschil niet tussen mozzarella van koemelk en buf-

EVERT RUITER STOPTE MET MELKEN VAN WATERBUFFELS EN RICHT ZICH NU OP HET VERMARKTEN VAN WATERBUFFELVLEES.

## Niet meer melken maar mesten

Het was een sprong in het onbekende toen Evert Ruiters zeven jaar geleden zijn eerste waterbuffels kocht. Via zijn opleiding aan de Stoas was hij in contact gekomen met deze dieren en zijn interesse was gewekt. Apart van het ouderlijk melkveebedrijf startte hij in 2006 zijn eigen bedrijf met de intentie om de buffels te melken. Dat heeft hij een jaar gedaan. „Ik had ook interesse om het vlees te gaan verwaarden. Maar richten op twee markten bleek erg lastig.”

Is de afzet van buffelmelk al kleinschalig en een kwestie van veel pionieren, die van buffelvlees loopt daar nog een eind achteraan. Buffelhouders zetten kleinschalig vlees af in boerderijwinkels of verkopen dieren als gewone runderen aan slachterijen. Ruiters zag hierin een kans. Via een samenwerking worden zijn waterbuffels daarom nu bij een collega-buffelhouder gemolken. Evert krijgt de stierkalkveren van dat bedrijf om af te mesten en wil op termijn ook van andere buffelhouders de



FOTO: JAN WILLEM SCHOUTEN

#### PROFIEL

**Naam:** Evert Ruiters (29). **Plaats:** Putten (Gld.). **Bedrijf:** circa 120 waterbuffels, voornamelijk stieren om af te mesten en 8 ha huurgrond in gebruik.

stieren afnemen, mesten en het vlees afzetten.

De afzet van het buffelvlees gebeurt onder de naam H<sub>2</sub>O Buffalo. De jonge ondernemer heeft een aantal producten inclusief herkenbare verpakking ontwikkeld, waaronder de buffelburger en kant-en-klare gehaktballen van buffelvlees. Een aantal supermarkten in de regio Putten heeft het buffelvlees inmiddels in de schappen liggen. Ook behoren

enkele restaurants tot zijn klanten. Zware promotiecampagnes opzetten is te duur, dus gaat hij zelf op pad om zijn vlees te promoten. Bij de afzet benadrukt Ruiters dat het vlees nog gezonder is dan gewoon rundvlees. „Het is magerder en bevat meer vitamines en mineralen.”

#### Tien ton vlees per jaar

In de loop van dit jaar verwacht hij een buffel per week te slachten en zelf af te zetten. Dat is 10 ton buffelvlees per jaar. De komende jaren wil hij investeren in de bekendheid van het product. Want net als bij de afzet van buffelmelk schort het daar aan. Als de afzet aantrekt, wil hij binnen enkele jaren een nieuwe stal bouwen voor de buffels. „En dan hoop ik er ook een inkomen uit te kunnen halen.”



**Evert Ruiters heeft een concept voor de vermarkting van buffelvlees. De verpakking moet opvallen in het winkel-schap. Het product ligt nu in enkele supermarkten.**

felmelk. Ook weet bijna niemand dat in mozzarella van buffelmelk ook koemelk verwerkt kan zijn. Daar is nog veel werk te verzetten.”

Naast de afzet van de melk staat ook de afzet van het buffelvlees in Nederland in de kinderschoenen. Er is welgeteld één buffelhouder die zich heeft gespecialiseerd in het mesten van stieren en vermarkten van dit vlees. De markt voor buffelvlees is helemaal onontgonnen.

Ondanks de kleinschaligheid zijn ondernemers en andere betrokkenen bij de sector positief over de toekomst voor de buffelhouderij in Nederland. Maar een eventuele groei van de sector is een-opeen gerelateerd aan groei van afzetmogelijkheden van het buffelproduct. Het zal de komende jaren tijd, geld en energie kosten om die te verbeteren.

**René Stevens**