

VAN KOEIEN UIT DE LAGE LANDEN TOT KAZEN OP TENERIFE

Nog nooit een koe gezien op Tenerife? Ze zijn nochtans pertinent aanwezig. In een eerder gepubliceerd artikel hebben we uitgelegd hoe Jos en Kathleen Boonen, precies twee jaar geleden in contact kwamen met Heraclio Perez en hoe deze kennismaking resulteerde in een stevige commerciële samenwerking. Daardoor kwam er een transport op gang van Belgische en Nederlandse runderen naar een aantal Canarische Eilanden, waaronder vooral naar Tenerife. Maar van het een kwam het ander ...



Tot op vandaag worden er maandelijks een honderdvijftigtal runderen, hoofdzakelijk melkvee en jong mestvee, op uiterst verantwoorde en diervriendelijke manier overgebracht naar een subtropische klimaatzone. Twee hypermoderne vrachtwagens zorgen ervoor dat de beesten comfortabel de ruim drieduizend lange reis ondergaan. Een tussenstop rond Bordeaux zorgt dat de beesten een dagje kunnen ontspannen in een natuurlijke omgeving, terwijl de chauffeur de laadruimtes verschoont met nieuw stro, verse voeding en een frisse drinkwatervoorraad.

Koeien en vaarzen overbrengen naar een andere klimaatzone is erg belangrijk want ook dieren genieten en gedijen beter in warmer weer. De beesten zijn als mensen. Ook zij houden van betere weersomstandigheden. Hoe stabiel het klimaat, hoe minder energie er nodig is om het dierenlichaam op te warmen. De opgespaarde energie wordt gebruikt in de melkproductie van het beest zelf.

De betere melk- en vleesproductie in Tenerife is ook het gevolg van een correcte selectie op de genetica van de runderen. Het bevorderen van een evenwichtige suikerspiegel door het maximum bevorderen van een correcte maagfermentatie is hier van kapitaal belang. Gelukkig teert de familie Boonen op torenhoge ervaring, vakkennis en know-how opgedaan door vijf generaties op rij.

Ruwvoedsel bestaande uit bierdrif, stro en luzerne. Krachtvoerders (meel) volgens onze Belgische normen met een maximum aan verteerbare eiwitten .

We concluderen met zijn allen dat er daardoor meer melk geleverd wordt door eenzelfde koe in een suptopisch klimaat dan in een gematigd klimaat en dat de kwaliteit van de melk beter is.

De constante van het weerklimaat zorgt dat de boerderijdieren zich beter voelen. Hun gezondheid is hier optimaal en dat zorgt dan weer voor smaakvoller vlees en voor een betere melkkwaliteit.

Maar er is meer. Er zijn nog voordelen om koeien te houden op Tenerife en bij de opsomming ervan vallen wij met open mond uit de lucht.

Niemand heeft daar dieper over nagedacht dan Jos Boonen himself, tropisch bio-ingenieur van opleiding en heel goed geplaatst om ecologische relaties te maken en praktische oplossingen te vinden voor problemen en/of tekorten die zich voordoen in het levend veecircuit op de Canarische archipel.



Meststoffen, buiten kippenmest, is op de eilanden zo goed als onbestaand. In tegenstelling met de Lage Landen waar er een grote mestoverschot is.



Het huidige project resulteert slordige duizend beesten, 800 koeien, vaarsen en stieren op de boerderij in Fasnía en meer dan 200 dikbullen op een hoger gelegen boerderij in Las Mercedes. Het vee staat hier niet op een weide maar in open paddocks met zonnewering en worden gevoederd met het grasachtige eiwitrijke Luzerne, stro, meel en bierdrif uit de brouwerij Dorada.

Hier wordt geen silomaïs toegediend omdat maïs een fermenterend product dat een negatieve invloed heeft om van koeienmelk kaas te maken. De productie van melk komt tot stand door te voederen met een

minimum aan mycotoxines teneinde een correcte maagfermentatie te bekomen.

Je moet een keuze maken, dicit Jos Boonen, ofwel breng je melk op de markt om kaas te maken ofwel lever je de melk aan één van de twee melkfabrieken op het eiland. Wij kozen voor het eerste en pasten daarom de infrastructuur en het beleid aan om de kaasleveranciers te kunnen bevoorraden met een hoogstaand melkproduct.

De melkkoeien leveren dagelijks 3.800 liter melk en als je weet dat er ongeveer 5 liter melk nodig is om 1 kilogram kaas te maken dan komen we snel tot een kaasproductie van dagelijks 760 kilogram.

Tien tot twaalf kaasboeren komen voor dag en dauw, om 4 uur 's morgens, de gekoelde melk van het vorige etmaal afhalen om er artisanale kazen van te maken. Een kaasboer uit Adeje slaagt er zelfs in om dagelijks 100 à 120 kilogram mozarellakaas te maken omdat het vetgehalte van deze melk uiterst hoog is en voor 'zware' kazen hoeft nu eenmaal zware melk met een hoog vetgehalte.

Duizend runderen zorgen voor een meststapel die op een uiterst verantwoorde manier wordt gebruikt. De mesthoop wordt verkocht en brengt op deze manier een extra cent op. De mest wordt gebruikt door de land- en tuinbouwers om groei van hun producten te stimuleren. De agronijverheid, en in het bijzonder de bananenplantages en de saladeproductie op Tenerife en de ananasplantages op El Hierro, hebben aldus baat van de ingevoerde koeien. Op dit moment worden er ook afspraken gemaakt met een coöperatieve op Gran Canaria om 450 melkveevarzen in te voeren die mede moeten instaan voor een mestproductie.

Il fût un temps ... er was ooit een tijd waar op iedere finca koeien stonden die zich voederden met plantaardig afval maar in de loop van de tijd verdwenen deze uit het zicht en er was niemand meer die zich bekommerde over de afvalberg die op een finca tot stand kwam.

Maar tijden keren terug, zo ook de koeien en hun mest zal spoedig meehelpen aan de extra groei van de kleine typische banaantjes.

Bij iedere aankomst van een veetransport komen fincahouders naar de boerderij om een aantal koeien te kopen. Deze worden dan in de plantages gezet en worden gevoederd met plantafval van de bananenbomen en met bananen die net niet goed genoeg zijn om verkocht te worden. Twee maal winst: het plantageafval wordt ecologisch verwijderd en de geproduceerde mest dient als verrijking voor de groeibodem. Deze compost wordt uitgereden en verspreid over de lavagronden en de aanwezige zuren breken de stevige ondergrond af tot een mulle ondergrond waarop planten en bomen goed gedijen. Zo wordt het tekort aan humus voor een deel gecompenseerd. Ondertussen blijft de mestkamion heen en terug rijden tussen de boerderijen en de fincas om het mesttekort aan te vullen.

Een derde voordeel van het kweken van koeien en varzen is het slachtvee. Wekelijks worden er een vijftiental boerderijdieren geslacht en wordt het vlees aan de man en/of aan de vrouw gebracht op Tenerife. Lekker mals vlees waarvan een deel door de vleesverwerking omgezet wordt in charcuterieproducten. Het vlees is verser dan het overbrengen van geslacht vee vanaf het vasteland of vanaf Argentinië en Zuid-Amerika, waarvoor hier heel veel reclame wordt gemaakt.

De afnemers zijn zowel slagerijen als vleesversnijderijen, ook de Hyperdino in La Palma is klant en uiteraard ook de eigen winkel Delibel op de Costa del Silencio. Ook de vrouw van Heraclio baat een vleesversnijderij uit in de Mercado Nuestra Señora in Santa Cruz.

En nog is het einde van het verwerkingscircuit niet afgelopen. Jos denkt nog na over de realisatie van een hakselmachine om plantaardig afval van de fincas te shredderen en in balen op te slaan als veevoeder.

Ook onderzoekt hij de mogelijkheid om levend vee nog sneller naar Tenerife te brengen en daarbij sluit hij chartervluchten vanaf Luik niet uit.

Trouwens, de selectie in België en het overbrengen van de runderen gebeuren onder het waakzame oog van zoon Tony Boonen bijgestaan door zijn partner Elleen dewelke tevens de strenge sanitaire administratie verzorgt voor het transport van de dieren.



Oprijden van de ferry in Cadiz naar Santa Cruz de Tenerife

Zo zie je maar. Jos Boonen en vrouwtje Kathleen kwamen drie jaar geleden naar Tenerife om uit te rusten na een professionele carrière in België. In het begin was er niets, dan was er het contact met Heraclio en zo kwamen koeien en vaarzen naar Tenerife. Daaruit vloeide de melkproductie en de mestverdeling. En als allerlaatste is er het vlees dat nergens zo lekker gegeten wordt.

Jos en Kathleen Boonen zijn niet alleen fier op zoon Tony maar zijn ook bijzonder trots op hun dochter Natasja die zich heeft gespecialiseerd in de verkoop van Belgisch vers vlees en charcuterieproducten van eigen bodem. De jarenlange handelsrelatie met vleesverwerkers Markey uit Langemark en Boonen nv resulteert in wekelijkse importen per vliegtuig van eigen Belgische producties. Deze Belgische know-how staat voor een maniakale perfectie.

WIE GAAR ER MEE NAAR DE BOERDERIJ?

Op zondag 21 januari organiseren wij bezoek aan de rundveehouderij in Fasnía waar onze koeien en vaarzen verblijven.

Van daaruit rijden wij naar de Mercado Municipal Nuestra Señora de África in Santa Cruz waar we een vleesversnijderij bezoeken.

In de namiddag keren wij terug naar de regio San Isidro waar we een bezoek brengen aan een traditionele artisanale kaasmakerij en geitenboerderij.

Wij zorgen voor een broodjesmaaltijd en het vervoer. U zorgt voor aangepast boerderijschoeisel en een goed humeur.

Alle klanten van Delibel kunnen zich aanmelden in de winkel vanaf 1 januari om deel te nemen aan deze gratis actie. Het aantal zitplaatsen is evenwel beperkt. Wij verzamelen om 08.30 uur aan Delibel, Calle Atenea 29 in Costa del Silencio.

