

# Biologisch-dynamisch bedrijf heeft plaats verdiend met eigen kijk op voedselproductie

De Boerderij, 1 oktober 2023

Redactie

**Wijnand Hogenkamp**

themaredacteur gras en uiergezondheid

**In het Achterhoekse coulissenlandschap past biologisch-dynamische bedrijfsvoering, met eigen, unieke producten heel mooi.**

Guus van Imhoff voert het bedrijf '[De Vijfsprong](#)' in Vorden (Gld.) op biologisch-dynamische wijze. Dat doet hij vol passie en overgave. De 'Vijfsprong' is een stichting die het beheer over de boerderij heeft. Op dezelfde locatie is ook stichting 'Urtica' actief. Deze stichting biedt en levert zorg voor lang- en kortdurende hulp. Van Imhoff: "Toch kan je het een niet los zien van het ander. Het zijn twee aparte stichtingen, maar in de praktijk zijn ze onlosmakelijk met elkaar verbonden."

*Lees verder onder de foto's*



Guus van Imhoff (33) is boer op stichting boerderij De Vijfsprong in Vorden (Gld.).

**Bedrijfsgegevens boerderij De Vijfsprong**

- 50 melkkoeien
- 6.500 kilo melk per koe
- 4,50% melkvet en 3,50% melkeiwit
- 100% melk in eigen zuivel en kaas
- 75 hectare grond
- 2008 bouw heuvelstal
- 39 jaar biologisch dynamisch



Weidegang, via stripgrazen, staat op het biologisch dynamische bedrijf centraal in de voeding van de gehoornde melkkoeien.

## **Bijna 40 jaar biologisch-dynamische bedrijfsvoering**

De oorsprong van het bedrijf ligt in de keuze die oud-eigenaar Derk Klein Bramel bijna veertig jaar geleden maakte. Het bedrijf was te klein en de bank adviseerde te specialiseren. Waarschijnlijk in de richting van de pluimveehouderij. Klein Bramel kwam in de tijd in contact met zorg voor mensen met een psychische kwetsbaarheid en biologisch-dynamische landbouw. “Hij zag een combinatie in die twee. Daarmee is hij een rasechte pionier door biologisch-dynamische landbouw te verenigen met zorg.”

## **300.000 liter melk per jaar**

Van Imhoff past als een gegoten jas in het bedrijf. Hij heeft de opleiding biologisch-dynamische landbouw gedaan aan de Warmonderhof, Dronten. Hier heeft hij zijn vrouw Brigitta Hogenboom ontmoet. Toen hij 24 jaar was kwam hij samen met zijn vrouw naar De Vijfprong. De Vijfprong is een gemengd bedrijf met als basis vijftig melkkoeien. Deze

geven zo'n 6.500 kilo melk per koe per jaar. De 300.000 liter melk die dat per jaar oplevert, wordt op het eigen bedrijf verwerkt. "Op maandag gaat de meeste melk in de zuivel zoals kwark en yoghurt. Dan kunnen we op donderdag en vrijdag dagverse zuivel op bestelling afleveren naar de klanten en afnemers. Ook op woensdag en vrijdag wordt de tank gelegeerd, dan gaat de meeste melk naar de kaasmakerij op het eigen erf."



De kalveren zijn gehuisvest tegen de heuvelstal van de koeien. Van Imhoff vindt het belangrijk dat de leeftijdsgroepen lang contact houden.

## **Regelmaat**

"Omdat we geen melk afzetten naar de fabriek, maar zelf onze producten afzetten, luisteren we goed naar wat de klant vraagt en wanneer." Zo zou Van Imhoff best naar een voorjaarskalvende veestapel willen, maar dat kan eenvoudigweg niet omdat er anders in de winter te weinig dagvers product in de winkel is of geen jonge kaas. "Dat kan natuurlijk niet. In de winkel vertellen we ons verhaal en de achtergrond van onze unieke producten. Dát staat centraal en dáár moeten we onze boterham uit halen." Samen met de medewerkers willen ze de productiecapaciteit in de zuivel en kaas daarom optimaal benutten. "Regelmaat is hier belangrijk."



De kaas in de opslag wordt dagelijks verzorgd. Zo moet er regelmatig gekeerd worden en worden de kazen gecoat met de kwast.

## **Afzet voor een deel via eigen winkel**

Een deel van de melk, kwark, yoghurt en kaas gaat via de eigen boerderijwinkel naar de klant. “Het deel van de producten dat niet in onze eigen winkel wordt verkocht gaat vooral naar natuurvoedingswinkels in de buurt via Distreko. Ook biologische groothandel Odin komt product halen en zij verkopen via landelijk netwerk.” Ook de eieren in de eigen winkel komen van de honderd legkippen van het eigen bedrijf. Er is een eigen groentekas en twee hectare groententeelt, waar inwoners tegen betaling wekelijks komen oogsten.

Er lopen vier scharrelvarkens voor vleesproductie en de koeien komen aan het eind van hun leven ook terug als vlees in het schap. Sinds kort blijft ook alle jongvee op het bedrijf. Een deel voor de vervanging van de koeien en een deel voor de slacht. Stiertjes worden tot os gemaakt en blijven ook. Een enkel stiertje, van een heel goede koe, wordt gebruikt als dekstier.



De winkel op het bedrijf is de plaats waar het verhaal achter het bedrijf wordt verteld aan de klant, zo geeft Guus van Imhoff aan. Dat zorgt voor binding en hopelijk voor uitbreiding van de afzet.

## Goede afstemming

Op de vraag of er uitbreiding mogelijk is in de rundveetak is het antwoord nee. Hoewel er 75 hectare in gebruik is, geldt voor 23 hectare een botanisch graslandbeheer. “En op deze gronden betekent dat een opbrengst van 3 à 4 ton droge stof per jaar. Daarnaast is er 10 hectare graan dat, geplet, dient als krachtvoer voor de koeien. Het stro wordt benut voor het instrooien van de heuvelstal. De stromest die daaruit volgt, vormt weer de bemesting voor het volgende seizoen. Vanwege de droogte begin dit jaar is een deel van het graan zelfs geoogst als GPS (Gehele Plant Silage, red.) om maar voldoende ruwvoer te hebben.”

We richten ons op verbreding en zoeken antwoorden voor een dierwaardigere veehouderij en plantaardige eiwittransitie

Van de overige 40 hectare is 20 hectare beweidbare grasklaver, waar de koeien dag en nacht stripweiden. De veldkavel, ook 20 hectare grasklaver, wordt alleen gemaaid. “Groei van het bedrijf is niet in beeld. We richten ons meer op verbreding en proberen antwoorden te vinden voor een nog meer dierwaardige veehouderij en plantaardige eiwittransitie.”



Luchtopname van het erf.

## “Landbouwtak draait niet op zorgtak”

Van Imhoff hoort geregeld dat mensen denken dat de boerderij natuurlijk flink ‘gesponsord’ wordt door de zorgtak. Dat is niet zo. De landbouwtak, met al haar facetten van productie tot verkoop, staat op eigen benen. “Daarmee hebben we een plaats verdiend met onze eigen kijk op voedselproductie. Dat zou ook op andere bedrijven kunnen gelden. Ik zie ook [meer interesse in biologisch en biologisch-dynamische landbouw](#). Ik heb het gevoel dat we als maatschappij daarmee op een kantelpunt staan. Voor ons is duidelijk dat biologisch-dynamische landbouw al honderd jaar de toekomst is.”



Alle melk wordt op het eigen bedrijf verwerkt tot onder meer dagverse melk, kwark, yoghurt en kaas. Hier wordt kwark afgevuld in bekers.