

## Erve Slendebroek A2-zuivel in één zin samengevat:

**“Gezonde zuivel, ‘natuurlijk’ van de boer”.**

### Erve Slendebroek

Aan de zuidrand van Zwolle ligt zuivelboerderij ‘Erve Slendebroek’. De veehouders Jaco en Roelien Visscher hebben een heel helder uitgangspunt: **alles begint bij de bodem!** Een gezonde bodem is de basis voor gezonde gewassen, gezonde gewassen leiden tot gezonde koeien. Die produceren gezonde melk en ... mest! Maar de A2-zuivel van Erve Slendebroek is meer dan een natuurlijk product zonder gebruik van kunstmest.

### A2-zuivel

**Alle koeien hebben van nature A2/A2 genen en produceren melk met het A2-eiwit waarvan de vertering anders verloopt dan van reguliere melk.** Daarom kunnen deze producten soms echt hét verschil maken bij mensen die gewone melk niet kunnen verdragen en/of last hebben van een gevoelige darm.

### Grasgevoerd

**Een rund is een herbivoor, dat zijn planteneters. Koeien zijn dus bij uitstek in staat celwanden te verteren uit groene planten.** Groene planten bevatten het Omega 3 vetzuur Alfa-linoleenzuur, dat omgezet kan worden in dierlijke vormen van Omega 3 vetzuren.

Mensen kunnen deze essentiële Omega 3 vetzuren niet zelf aanmaken en daarom is het belangrijk deze via voeding binnen te krijgen. Herbivoren zoals koeien spelen daarom een belangrijke rol in de humane voedselvoorziening omdat zij in staat om laagwaardige voedingsmiddelen om te zetten in hoogwaardige voedsel.

Om deze reden leggen wij ons er op Erve Slendebroek op toe om de koeien onder de meest natuurlijke omstandigheden te voeren, dat betekent onder andere dat we ervoor kiezen de koeien maximaal te laten grazen. Granen zoals tarwe, mais en sojaschroot hebben een negatief effect op de vorming van Omega 3 vetzuren en worden daarom uit het rantsoen geweerd.

### GMO vrij.

**Onze producten zijn GMO-vrij (Genetically Modified Organism). Zij bevatten dus geen genetisch materiaal (DNA) dat op kunstmatige wijze is aangepast zodat ze een nieuwe, bijzondere eigenschap krijgen.** Met kunstmatig wordt bedoeld dat de genen zijn aangepast op een manier die niet op natuurlijke wijze voorkomt in de natuur. In Duitsland bestaat er al meerdere jaren een vraag naar GMO-vrije zuivelproducten. In Nederland de laatste tijd ook wel bekend onder de naam VLOG-melk. (VLOG: Verband Lebensmittel Ohne Gentechnik) Deze vereniging is in 2010 opgericht en in Duitsland verantwoordelijk voor de certificatie en uitgifte van het ‘Ohne Gentechnik’-label. VLOG-certificering is gericht op de gehele keten van voerstromen tot aan het winkelschap. Het doel is om levensmiddelen te produceren zonder het gebruik van genetisch gemodificeerde organismen. Voedermiddelen en andere toevoegingen in onze producten zijn dus GMO-vrij.

## Kruidenrijk grasland

In Nederland bestaat het groene weiland hoofdzakelijk uit gras. Kruiden zijn sinds de opkomst van de kunstmest industrie steeds meer in de vergetelheid geraakt. Maar kruiden hebben andere eigenschappen dan grassen. Ze bevatten bijvoorbeeld meer en andere mineralen waardoor sommige kruiden een geneeskrachtige werking hebben. **Een kruidenrijk grasland is als het ware een apotheek voor de koe.** Vlinderbloemige kruiden zijn in staat om samen met bacteriën stikstof uit de lucht vast te leggen in de bodem. Nog weer andere kruiden zijn in staat met hun wortels dieperliggende mineralen uit de bodem naar boven te brengen. Biodiversiteit is geen op zichzelf staand begrip, maar een voorbeeld van de symbiose in de natuur met belangrijke voordelen voor het dier, en uiteindelijk de consument.

## Volle melkproducten.

Sinds een aantal decennia hebben volle producten voor velen een minder goed imago. Langzamerhand dringt echter het besef door dat dierlijke vetten juist waardevol zijn. Allereerst vanwege het feit dat dierlijke vetten essentiële vetzuren bevatten die het lichaam nodig is. Maar naast suikers en zetmeel (koolhydraten) zijn vetten een belangrijke energie bron in onze voeding. **In tegenstelling tot koolhydraten worden vetten langzaam verteerd en is het resultaat een veel langere en stabiele bloedsuikerspiegel. De vetten bevatten verder essentiële vetzuren zoals Omega 3 die belangrijk zijn voor het menselijk lichaam,** ze beperken bijvoorbeeld het risico van hart en vaatziekten, zijn belangrijk bij de bestrijding van auto-immuun ziektes, psychische stoornissen, alzheimer, kanker preventie etc. Zie bijvoorbeeld <https://www.ahealthylife.nl/17-wetenschappelijk-onderbouwde-voordelen-van-omega-3-vetzuren/>

## Puur! (natuurlijk).

**Melk is een uniek product. Het bevat vrijwel alle voedingsstoffen die we als mensen nodig hebben.** Uit het oogpunt van volksgezondheid wordt de melk verhit om eventuele ziekteverwekkende bacteriën te doden en de houdbaarheid te verlengen. Dit proces heet pasteurisatie of sterilisatie (UHT). Tijdens dit proces, of bij de verdere verwerking gaan verschillende unieke eigenschappen van de melk echter deels of geheel verloren. Dit komt bijvoorbeeld tot uiting in de veranderde smaak van supermarktmelk t.o.v. boerderijmelk. Voor onze boerderijzuivel kiezen we er daarom voor om de producten niet te standaardiseren of te homogeniseren en door de pasteurisatie temperatuur zo laag mogelijk te houden veranderd de smaak minimaal en blijven zo veel mogelijk enzymen bewaard. De bereiding van de diverse producten gebeurt op ambachtelijke manier. Karnemelk en boter worden bijvoorbeeld verkregen door het klassieke karnproces. Voor een aantal producten in ons assortiment is bij de bereiding een toevoeging nodig of een smaak toegevoegd. Daarvoor gebruiken wij uitsluitend kwalitatief hoogwaardige vruchtenmengsels. Kenmerkende eigenschappen van deze toevoegingen zijn de natuurlijke smaak, en het ontbreken van conserveermiddelen en synthetische kleurstoffen en aroma's.

## Bio – Logisch.

Met enige regelmaat krijgen we de vraag of onze producten biologisch zijn.

In 2016 hebben we voor het laatst kunstmest gezaaid, dus in 2017 zijn we ook op het gebied van bemesting **overgeschakeld naar een natuurlijke bedrijfsvoering.** Maar het Bio keurmerk is op onze etiketten niet te vinden. Het bio keurmerk zegt in feite alleen iets over de herkomst van de gebruikte voedermiddelen, maar niets over de samenstelling van het eindproduct. Wij hebben ons daarom

bewust niet aangemeld bij het SKAL, en de term biologisch mogen we daarom niet gebruiken. Voor het niet aanmelden bij SKAL hebben we een aantal redenen die we desgevraagd graag toelichten.

### **Antibiotica gebruik.**

Het effect van een systeem waarbij een dier zich zoveel mogelijk in zijn eigen natuurlijke leefomgeving bevindt inclusief een gevarieerd voedsel aanbod zoals het kruidenrijk grasland heeft een positieve invloed op de gezondheid van het dier.

Dat resulteert in een goede weerstand en gezonde koeien. **In de praktijk komt het gebruik van antibiotica bijna niet meer voor.** Voor ons is dat een duidelijke bewijs van de relatie tussen voeding en gezondheid.

### **Kringlooplandbouw / Regeneratieve landbouw**

(Omdat kringlooplandbouw inmiddels een container begrip geworden is, spreken we liever van Regeneratieve landbouw.)

**In het kader van het maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemerschap stelt Erve Slendebroek zich als doel om van laagwaardige plantaardige producten hoogwaardige voedingsmiddelen te produceren, met een minimale belasting voor de omgeving, die vanwege hun bijzondere, pure en natuurlijke samenstelling een meerwaarde hebben ten opzichte van de reguliere producten.** Duurzaam betekent dat voorkomen moet worden dat gedurende het productieproces stoffen verdwijnen die niet meer teruggebracht kunnen worden. Om deze doelstelling te behalen is een vitaal systeem nodig. Het productie apparaat bestaat immers uit levende organismen die bestaan uit dieren, planten en andere materie tot aan het bacterieleven toe. Daarom werken we voortdurend aan een optimaal milieu waarin het bodemleven een cruciale rol speelt. Chemische bemesting en bestrijdingsmiddelen remmen het bodemleven en staan een gezond bodemleven in de weg. Een gezonde bodem is in staat om veel water en nutriënten te bufferen, en zal emissie van belangrijke voedingsstoffen voorkomen. Deze bodem zal ook vruchtbaar blijken te zijn en gezonde gewassen voortbrengen met meer mineralen, vitaminen en antioxidanten. Gezonde gewassen zijn veel meer bestand blijken tegen ziekten en plagen en verminderen de noodzaak van ziekte bestrijdingen.

### **Klimaatdoelstellingen / CO<sub>2</sub> uitstoot.**

Tegenwoordig wordt er veel aandacht besteed aan klimaat en reductie van broeikasgassen.

**Erve Slendebroek heeft zich als doel gesteld om in de toekomst netto meer broeikasgassen vast te leggen dan uit te stoten.** De energie die gebruikt wordt bij de productie van onze zuivelproducten wordt opgewekt door zonnepanelen op het dak van de stallen. Verder richten we ons op het vastleggen van organische stof in de bodem. Daarbij richten we ons op de biologische processen in de bodem die we op alle mogelijk manieren in hun ontwikkeling willen stimuleren. Een goed functionerend bodemleven geeft een vruchtbare bodem waarop gewassen zich goed kunnen ontwikkelen. Gewassen zijn levende organismen die in staat zijn om onder invloed van zonlicht van CO<sub>2</sub> omzetten in zuurstof en koolstof. Dit proces heet fotosynthese waarbij bladgroenkorrels en bacteriën een sleutelrol spelen. Deze koolstof wordt dus uit de lucht gehaald en beschikbaar gemaakt als brandstof voor de volgende schakels in de productie keten, of opgeslagen in de bodem als biomassa. Koolstof (C) zien we daarom als het vervoersmiddel van zonne-energie en functioneert als de brandstof voor het bacterieleven op aarde. De belangrijkste kringloop is dan ook de koolstofkringloop.

