



oktober 2019

tapt in nedersoja

Anouk Broersma

journalist

Drinken we binnenkort cappuccino met sojamelk van Nederlandse bodem? Als het aan twee broers uit Enschede ligt wel. Ze groeiden op tussen de melkkoeien, maar zien ook toekomst in plantaardige melk. Een paar jaar geleden startten ze hun bedrijf 'De Nieuwe Melkboer' en zaaiden ze soja in de Overijsselse bodem. Eind deze maand kunnen de broers oogsten en plukken ze hopelijk de eerste vruchten van hun nedersoja-plan.

‘Ik ben benieuwd wat je ervan vindt, kritiek geven mag ook’, zegt Tom Grobben terwijl hij een kopje cappuccino met huisgemaakte sojamelk op tafel zet. Ik ben zeker niet de eerste – of de laatste – bezoeker die de proef op de som mag nemen. Het smaakt mij prima, maar voor sommige mensen is het toch even wennen, merkt Tom op. ‘Er zit van nature een nootachtige smaak aan soja. De ene persoon waardeert dat heel erg, terwijl de ander eigenlijk wil dat we dat zoveel mogelijk maskeren.’ De vraag is dus waar je als beginnende sojamelkboer op gaat richten. Of valt er een drank te ontwikkelen waar beide groepen enthousiast van worden?

Nederlandse sojadrink

Het is een van de vele uitdagingen van De Nieuwe Melkboer, de start-up in ‘nedersoja’ die Tom drie jaar geleden oprichtte met zijn broer Bart. De afgelopen jaren werden ze door schade en schande wijzer in het verbouwen van de plant. De eerste keer beschimmelden de bonen na het oogsten en de tweede keer vraten duiven een groot deel op, maar driemaal is hopelijk scheepsrecht. Eind oktober wordt opnieuw geoogst en daarna hopen de broers hun sojamelk te kunnen verkopen aan koffiezaken in de regio. Daarmee zouden ze niet de eersten zijn die soja verbouwen in Nederland, maar wel de eersten die een sojadrink van eigen bodem op de markt brengen.



Foto: Anouk Broersma

Melkveehouderij

Dit pionierswerk gebeurt vlak buiten de stadsdrukte van Enschede, op het Overijsselse platteland. Een ruim woonhuis vormt het centrum van het boeren erf van de familie Grobben – vader, moeder en twee zoons. Aan de ene kant van het woonhuis grazen koeien in het weiland, aan de andere kant staat een veld van ongeveer een hectare met sojaplanten. ‘Hier groeit melk van de nieuwe melkboer’ verkondigt een bord langs de weg.

De Nieuwe Melkboer gaat hand-in-hand met de melkveehouderij die al meerdere generaties in de familie is. De grootouders van Tom en Bart hadden op deze locatie al een gemengd boerenbedrijf, na de Tweede Wereldoorlog werden alle pijlen gericht op melkvee. Tom en Bart, sinds kort naast hun ouders mede-eigenaren, begonnen een aantal jaar geleden juist weer na te denken over verbreding.

Van mountainbikepark tot nedersoja

'Op dit moment halen we ons inkomen uit de melkkoeien, maar op lange termijn is dat met z'n vieren niet voldoende. Dus daar moet met het oog op de toekomst wel iets in veranderen.' Allerlei wilde plannen passeerden de revue, van een mountainbikemap op het terrein tot het verhuren van vakantiehuisjes. Maar toen nedersoja op hun pad kwam, waren de broers om. 'Soja is een boon waar je heel veel mee kunt', vertelt Tom. 'Dat zie je wel aan de vele sojaproducten in de supermarkt. Ondertussen hangt er ook een negatief sentiment omheen, vanwege de oerwoudkap in de Amazone. Dus wij dachten: als het lukt om dit in Nederland te verbouwen, zit daar wel toekomst in. Het zou een goede ontwikkeling zijn als we minder afhankelijk zijn van andere continenten.' Soja past perfect binnen het ideaalbeeld dat de twee broers hebben van duurzame voedselproductie. En hoewel ze niet officieel het certificaat 'biologisch' mogen voeren, telen ze wel zo veel mogelijk op een manier die bij dat label past. De zaden komen van Nederlandse handelaren, die hebben getest welke sojarassen goed gedijen in ons koude kikkerlandje.



'Het is niet zo dat we denken dat koemelk geen toekomst meer heeft, maar er is op dit moment wel een disbalans tussen het percentage dierlijke en plantaardige eiwitten dat we eten.'

Toen de broers eenmaal voor soja kozen, was de keuze voor sojamelk ook snel gemaakt. Melk produceren zit hen immers in het bloed. Tom kan enthousiast vertellen over zijn dromen voor De Nieuwe Melkboer, maar hij kan net zo trots de moderne melkveestal laten zien. 'Het is niet zo dat we denken dat koemelk geen toekomst meer heeft, maar er is op dit moment wel een disbalans tussen het percentage dierlijke en plantaardige eiwitten dat we gebruiken.' In het dieet van de toekomst, met meer plantaardige producten, zouden we bijvoorbeeld doordeweeks sojamelk kunnen drinken en op zondag een glaasje koeienmelk of een lekker kaasplankje nemen.

Rammelende bonen

De koeien kijken ons even nieuwsgierig aan als we de stal binnenstappen, maar richten zich daarna weer onverstoord op hun lunch. De stal is van alle moderne snufjes voorzien. Robotmachines vegen poep en vullen de voedseltroggen, en de koeien stappen zelf het zogenoemde Voluntary Milking System in om zich te laten melken. Via chips wordt geregistreerd welke koeien al aan de beurt zijn geweest. Voor hen opent de poort richting de wei zich automatisch, als ze zin hebben om naar buiten te gaan. Tom: 'Het gaat er hier om dat de koe zoveel mogelijk kan doen wat ze wil. Als de koe tevreden is, geeft ze ook betere melk.'

Een stukje verderop staan de planten met sojabonen er fier bij in het najaarszonnetje. De planten beginnen bruin te kleuren, precies volgens plan: op het moment dat de planten afsterven, gaan de peulvruchten rijpen. Tom trekt een peul van een plant en schudt hem in zijn hand. 'Als de bonen rijp zijn, hoor je ze rammelen. Dat is nu nog niet het geval, maar het zal niet lang meer duren. Een paar weken nog, hooguit.' De planten zijn minder hoog gegroeid dan gehoopt, door de droogte van afgelopen zomer, maar de zaken staan er rooskleuriger voor dan voorgaande jaren. Tom denkt lachend terug aan de eerste keer dat ze bonen zaaiden, zo'n drie jaar geleden. 'Dat gebeurde op een houtje-touwtje manier, met hulp van onze buurman. Hij heeft een loonbedrijf voor landbouwmachines, maar geen apparatuur speciaal voor sojabonen. Dus toen hebben we een grasmaaimachine een beetje aangepast.'

Daarmee kwamen ze het dichtst in de buurt van de afstand tussen plantjes. 'Maar we hebben het dus niet precies volgens de instructies gedaan, en zelfs iets minder diep gezaaid dan geadviseerd.' Instructies gevolgd of niet, de plantjes groeiden als kool en de opbrengst was prachtig, maar daarna ging het alsnog mis. De oogstmachine bleek niet goed genoeg schoongemaakt, waardoor tijdens de droogperiode schimmel ontstond. 'Toen hebben we alles weggegooid, dat was echt zonde.' Maar het was voor de broers wel een teken dat het kón, soja verbouwen op Twentse grond. Die schimmel was enorm ongelukkig, maar wel iets wat viel te verbeteren.



Tom Grobben tussen zijn nedersoja-planten. Foto: Anouk Broersma

Duiventerreur

Het tweede jaar besloten ze het direct professioneler aan te pakken, met een machine die ook soja kon zaaien, ontwikkeld door een vriend. Maar vervolgens kwam de dreiging uit een andere hoek: de lucht. 'Duiven hebben toen alles opgegeten zo gauw het boontje erdoorheen kwam. We hebben uiteindelijk geen plantje gezien.'

Lees ook: [De boer, de boon en duizend duiven](#)

Gelukkig stond er ook een proefveldje bij een zorgboerderij in de buurt. Dat veldje ontsnapte aan de aandacht van de duiven. Met die bonen zijn de broers het afgelopen jaar druk in de weer geweest om sojamelk te maken en te testen, zodat ze dit jaar het product op de markt kunnen brengen. De duiven wisten ze dit derde jaar redelijk op afstand te houden, met

raafachtige vliegers en vlaggetjes, maar soms ook simpelweg door erheen te rennen of lawaai te maken. Binnenkort komen de oogstmachines weer, waarna de bonen nog een aantal maanden moeten drogen. In de tussentijd onderzoeken de broers wat ze er daarna het beste mee kunnen doen: wordt het huisgemaakte sojamelk of gaan ze het proces toch uitbesteden? Welke route het ook wordt, de verwachting is dat begin 2020 de eerste lokale sojamelk in de horeca in Enschede opduikt. Daarna hoopt De Nieuwe Melkboer de rest van Nederland te veroveren, stapje voor stapje.

Ook van Nederlandse bodem: [Kikkererwten in Zeeuwse grond](#)

Deel dit artikel



Facebook



Twitter



LinkedIn

Op de hoogte blijven van de ontwikkelingen in de voedingssector?

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief en ontvang tweewekelijks boeiende reportages, interviews en artikelen in je inbox.



Disclaimer © 2019 Nederland Voedselland - een platform van Het Portaal

