

FEITEN OVER GEITEN

Info over de geitenmelksector

Alles over
productie,
verwerking
en afzet



De melkgeit is terug

De melkgeit in Nederland is terug van weggeweest. In de eerste helft van de vorige eeuw hielden gezinnen vaak geiten om zelf de melk te gebruiken. De melkgeit werd toen wel spottend de 'armeluis-koe' genoemd. Na 1940 maakte geitenmelk steeds vaker plaats voor melk van de koe en werden geiten vooral nog als hobby gehouden.



In de afgelopen twintig jaar zijn er in Nederland veel professionele melkgeitenhouderijen bijgekomen, en daarmee een nieuwe bedrijfstak binnen de Nederlandse landbouw. Vooral de kaas van geitenmelk is erg in trek. Inmiddels telt ons land al ongeveer 375 professionele bedrijven met melkgeiten. De melkgeit is terug in Nederland!

Kenmerken van de melkgeit



In Nederland wordt voor de geitenmelk voornamelijk het geitenras 'Saanen' gehouden. De geiten zijn wit, en wat groter dan geiten van andere rassen. Een geit is net als een koe een herkauwer met vier magen. Ze zijn daardoor erg goed in het verteren van plantaardig voedsel. De in Nederland gehouden melkgeiten eten vooral gras en maïs. Daarnaast krijgen ze krachtvoerbokjes, die voor extra energie en eiwit zorgen.

Na de eerste keer lammeren begint een geit melk te geven. Het dier is dan ongeveer een jaar oud en krijgt meestal twee of drie lammetjes. De draagtijd bij geiten is ongeveer vijf maanden. De geitlammeren worden voor het eerst gedekt als ze zeven maanden oud zijn.



Het dekken gebeurt door speciaal geselecteerde bokken. Meestal op natuurlijke wijze, maar ook wel via kunstmatige inseminatie. De bokjes die niet worden ingezet voor de fokkerij gaan naar speciale bedrijven om afgemest te worden voor de vleesproductie.



De geit wordt elk jaar opnieuw gedekt. Zo kan ze weer lammeren en blijft de melkproductie op gang. Als een melkgeit goed verzorgd en gevoed wordt, geeft het dier ongeveer 900 kilogram melk per jaar.

Ter vergelijking: een melkkoe geeft per jaar bijna tien keer zoveel melk als een melkgeit.


Huisvesting en melkwinning

Een gemiddeld melkgeitenbedrijf telt 500 geiten. De melkgeiten worden meestal in grote groepen in een stal op stro gehouden, en ze lopen ook wel buiten in de wei. Op de bedrijven die biologisch produceren is de weidegang zelfs verplicht.

De geiten worden tweemaal per dag gemolken. Dat gebeurt meestal in een speciaal gedeelte van de stal, de melkstal. Hier worden de tweespenige geiten meestal zij aan zij gemolken. Grotere bedrijven hebben soms een zogenaamde carrouselmelkstal. Dit is een soort draaimolen, waarin de melkgeiten in een kring om de melker heen staan.



De melk wordt vanuit de melkstal meteen naar een melkkoeltank getransporteerd. In deze tank wordt de melk opgeslagen. Om de paar dagen wordt de melk opgehaald met een speciale tankauto, de rijdende melkontvangst (RMO), voor transport naar de zuivelfabriek.



Van alle geleverde melk wordt door de RMO-chauffeur een monster genomen dat in een gespecialiseerd laboratorium wordt onderzocht. De hoeveelheid melk en het vet- en eiwitgehalte wordt vastgesteld. De prijs die de melkgeitenhouder voor de melk krijgt, hangt af van de geleverde kilogrammen vet en eiwit, en een aantal kwaliteitsaspecten.

Eigenschappen van geitenmelk

De Nederlandse geitenmelk heeft gemiddeld een vetgehalte van 4,1% en een eiwitgehalte van 3,4%. In geitenmelk zit minder vet en eiwit dan in koemelk, en de verdeling van het vet over de melk is wat fijner.

Het verschil in vetzuursamenstelling zorgt voor de karakteristieke smaak van geitenmelk en geitenmelkproducten.

Ook de verdeling van het eiwit over de melk en de samenstelling van het eiwit verschilt van koemelk. Die samenstelling zorgt ervoor dat mensen die allergisch zijn voor koemelk soms wel geitenmelk kunnen verdragen. Met de nadruk op soms, want er bestaat ook allergie voor geitenmelk of zelfs voor beide soorten melk. Maar over het geheel gezien is geitenmelk voor de meeste mensen makkelijker verteerbaar dan koemelk.



Verwerking door de zuivelindustrie

Het grootste deel van de in Nederland geproduceerde geitenmelk wordt geleverd aan de zuivelindustrie. Er zijn drie coöperaties die de melk verwerken en acht particuliere zuivelfabrieken.

Verreweg het grootste deel van Nederlandse geitenmelk wordt verwerkt tot geitenkaas. Er wordt harde, half harde en zachte kaas van gemaakt, in allerlei varianten. Van jonge (zes weken) tot zeer oude (twaalf maanden) harde kaas, al dan niet met toegevoegde kruiden.

Van de halfharde en zachte kaas bestaat een enorme variëteit aan schimmel- en kruidenkaasjes.

Geitenkaas heeft niet de gele kleur die koemelkkaas heeft. Deze kleur wordt namelijk veroorzaakt door de van nature in de melk aanwezige stof caroteen, een voorstadium van vitamine A. Geitenkaas is wit, omdat de geit de caroteen al omgezet heeft in het kleurloze vitamine A. Geitenkaas is vrijwel altijd gemaakt van volle, niet afgeroomde geitenmelk.



Geitenmelk wordt ook verwerkt tot consumptiemelk, karnemelk, yoghurt en kwark. In principe is het mogelijk om alle producten die uit koemelk worden vervaardigd ook uit geitenmelk te maken. Het assortiment aan geitenzuivel is de laatste jaren dan ook een stuk groter geworden.



Afzet geitenzuivel



Kort houdbare producten, zoals consumptiemelk en karnemelk, worden bijna altijd binnen Nederland verkocht. Deze producten zijn steeds meer te vinden in het zuivelschap van supermarkten.



Geitenkaas wordt in Nederland via supermarkten en kaasspecialzaken verkocht. Daarnaast is geitenkaas een belangrijk exportproduct. Een groot deel wordt geëxporteerd naar andere Europese landen.

Voor melkpoeder gemaakt van geitenmelk is ook buiten Europa veel belangstelling. Vooral in Azië.

Verwerking op de boerderij

Sommige bedrijven leveren niet aan een zuivelfabriek, maar verwerken de melk zelf. Meestal produceren ze alleen kaas, soms ook een breed assortiment aan geitenzuivel. Deze bedrijven worden boerderijzuivelbereiders genoemd. In Nederland zijn er circa 45 van.

Boerderijzuivelbereiders produceren vaak specifieke soorten geitenkaas en verkopen het zelf, bijvoorbeeld via een eigen winkel op de boerderij. Vaak gaat het hierbij om streekgebonden kaassoorten of kruidenkazen.



Op het bedrijf van een boerderijzuivelbereider zijn alle stadia van de productie zichtbaar, van de melkgeiten tot en met het eindproduct.



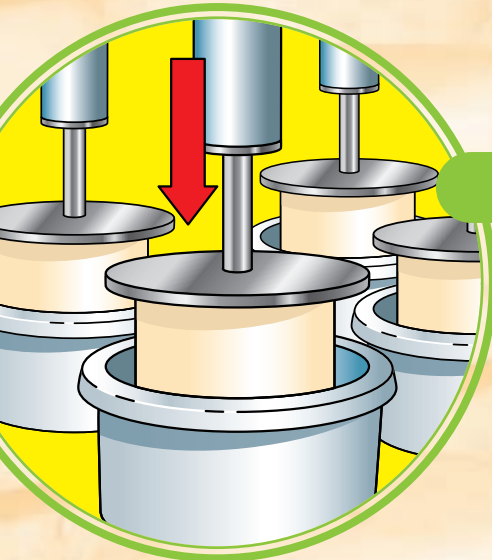
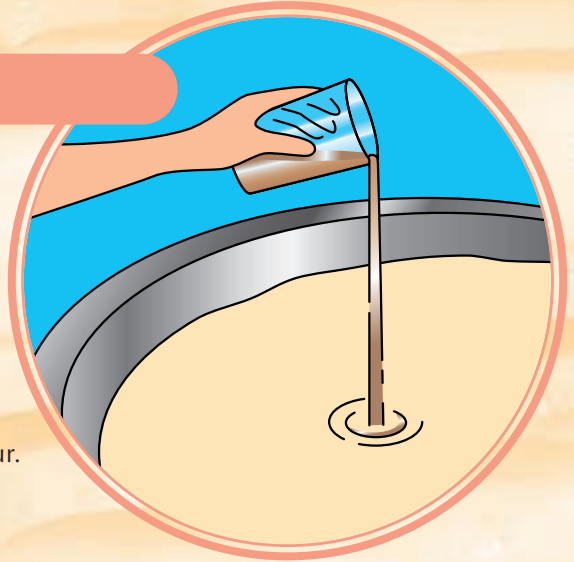
Kaasbereiding

Zoals gezegd is kaas het hoofdproduct van de geitenmelksector. Het maken van geitenkaas verschilt niet veel van de manier waarop koemelkkaas gemaakt wordt.

Stap 1

Het stremmen van de melk

Er wordt stremsel en zuursel aan de melk toegevoegd. Zo krijgt het langzaam een meer vaste structuur.



Stap 2

Het aftappen van wei en het persen van de kaas

Het vrijkomende vocht, de wei, wordt afgetapt en uit de kaas geperst. Hoe harder geperst, hoe harder de kaas. Soms worden kruiden zoals komijn, brandnetel, of zelfs honing toegevoegd.



Stap 3

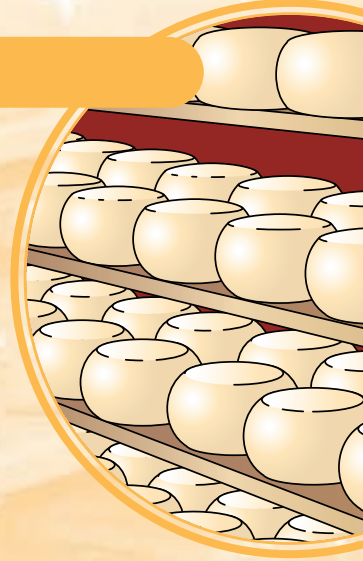
Het pekelen van de kaas

Er wordt zout toegevoegd aan de kaas. Bij harde kazen gebeurt dit door ze in een pekelpad te leggen. Schimmelkazen worden geënt met schimmelcultures. Zo worden bijvoorbeeld ook brie en camembert gemaakt van geitenmelk.

Stap 4

Het rijpen van de kaas

De kaas moet rijpen. De rijpingsduur en -temperatuur verschilt per kaassoort. Sommige zachte kaassoorten rijpen slechts zes tot zeven dagen bij een temperatuur van elf graden, de meeste harde kaassoorten rijpen bij een hogere temperatuur en veel langer. Een oude, harde geitenkaas heeft tien tot twaalf maanden nodig om tot rijping gekomen.



Geitenmelksector in Nederland

- 375 producenten, waarvan 330 melkleverende bedrijven en 45 boerderijzuivelbereiders
- 11 zuivelfabrieken
- 170.000 ton melkproductie
- 200.000 melkgeiten





Deze folder is u aangeboden door:

Mei 2009. Deze uitgave is gemaakt in opdracht van de Commissie Melkgeitenhouderij van het Productschap Zuivel. Heeft u vragen naar aanleiding van de folder, neem dan contact op met het bedrijf waarvan u de folder heeft gekregen of met het Productschap Zuivel (079-3681504).



Productschap
Zuivel

www.prodzuivel.nl