



FÔRUTNYTTING er det som betyr noe



Texas

- 8 prosent av befolkningen i USA
- 14 prosent av alt storfe
- 3 prosent av melkeproduksjonen
- 14,5 prosent av inntektene og hver syvende jobb knyttet til jordbruk
- 325 000 melkekyr
- Avdrått 9 150 kilo
- 380 kyr per besetning

REPORTASJE

Rasmus Lang-Ree
tekst og foto
rlr@geno.no

■ Texasbonden Alan Vander Horst (41), som leder familieeide Vander Horst Dairies i Dublin litt sør-øst for Fort Worth, er optimist til tross for han at nå taper penger. Med en melkepris på litt over NOK 1,60 taper han 40 øre per liter melk som leveres. Med 10 000 melkekyr, og en dagsavdrått om sommeren på 26 kilo, blir det fort NOK 100 000 i tap hver eneste dag. Alan forteller da også at egenkapitalen har skrumpet til under de 35 prosentene som banken krever ved nye lån. Håpet er å gå i balanse i november og oppnå 40 øre per liter melk i overskudd neste år. Bratte svingninger i melkeprisen er ikke noe nytt. For bare halvannet år siden toppet prisen seg på NOK 3.

Må tenke som grisebonden

For Alan er strategien for best mulig økonomisk resultat å få maksimalt med smørfett og protein ut av en konstant mengde fôr. De 88 prosentene med vann i melka får ikke Alan noe betalt for. For Alan står fett for en tredjedel og protein for to tredjedeler av inntektene.

– Vi har alt for lenge glemt at fôrutnytting er det sentrale for økonomien i melkeproduksjonen. Mange er opptatt av mengde melk, men vi må som grisebøndene innse at det er fôrutnyttingen som er avgjørende, slår Alan fast.

I tillegg til å formulere en fullfôrblending for maksimal profitt, er Alan opptatt av å redusere rekrutteringskostnadene. Fôr står for 60 prosent av kostnadene i melkeproduksjonen, og er sammen med rekrutteringskostnadene av de tingene det er mulig å gjøre noe med.

Krysningsavl

Alan Vander Horst er ikke i tvil om at krysningsavl er veien å gå

Alan Vander Horst har ekspandert fra de 450 kuene han overtok fra faren til 10 000 kuer på sju forskjellige gårder på 12 år.



for kommersiell melkeproduksjon. – Krysningsdyrene er bedre på alt, er det kontante svaret fra Alan på spørsmålet om fordeler ved krysningsavl. – De er bedre på fôrutnytting, produserer mer tørr-

stoff, klarer heten bedre, de har bedre helse og fruktbarhet, lavere dødelighet, bedre bein, lettere kalvinger, er enklere å håndtere og de krever mindre plass. De driver med krysningsavl på andre dyre-

■ På vei til og fra melking. På denne gården ble kyrne melket i karusell med 60 plasser.

slag, som for eksempel gris, så hvorfor skulle det ikke lønne seg på ku? Men amerikanske melkebønder har alt for lenge trodd at holsteinkua har vært overlegen. Dessuten har de som har vært

interessert i kryssing vært usikre på hvordan dette skulle gjennomføres, avslutter Alan.

Grunnen til at han kjører med tre raser er at han da oppnår en konstant heterosis-effekt på om lag

87 prosent som er noe høyere enn det en vil oppnå med bare to raser.

Han kjører en trerasemodell med Jersey og skandinavisk rød som de to rasene i tillegg til Holstein. Han har hittil brukt

FAKTA

Vander Horst Dairies of Texas

- Becca og Alan Vander Horst, 5 barn i alderen 2–10 år
- 10 000 melkekyr fordelt på sju forskjellige steder
- Dagsavdrått fra 26 kilo om sommeren til 32 på vinteren
- Kalvefjøs med plass til 960 kalver
- Areal på 30 000 dekar (75 prosent leid)
- Fullfôrmix (se ramme)
- 140 ansatte – 90 prosent mexicanere
- NOK 90 millioner i egenkapital – NOK 300 millioner i lån
- Melkepris NOK 1,60 per kilo

Fullfôrmix

- 30 prosent mais
- 15 prosent høy
- 5 prosent alfa alfa
- 30 prosent korn
- 10 prosent soya
- 10 prosent mineraler, vitaminer og andre ingredienser

Brukt kurs 6,036 ved omregning fra dollar til kroner



Fôrutnytting er det som betyr noe

fortsetter fra forrige side



■ Luftige fjøsbygg med mange vifter for å kjøle ned dyra.



■ Rent og rasjonelt, men ikke i tråd med europeisk regelverk for hold av kalv.

mye SRB og Rød Dansk, men også noe NRF. Mer NRF-sæd er kjøpt inn til bruk nå i høst.

Billige mexicanere

90 prosent av de 140 ansatte i Vander Horst Dairies er mexicanere. De lønnes med NOK 10 500 i måneden for 44 timers uke og det forklarer liten interesse for melkeroboter i USA. Alan har ansatt en person på heltid i personalfunksjon og er veldig opptatt av å gi de ansatte etterutdanningsmuligheter. Med finanskrise og innstramminger på grensen til Mexico er det ikke lenger noe stort problem å holde på de ansatte.

Stadig i utvikling

Varmestress er en stor utfordring i Texas med sommertemperaturer opp mot 40 varmegrader. Alan har bygd et fjøs der nedkjølingsteknikk fra grisehus er forsøkt overført til kulfjøs. På ene sideveggen er det gardiner med konstant gjennomrisling av vann som holder vel 20 grader celsius. På andre veggen er det store vifter som suger lufta ut av fjøset og dermed luft inn gjennom disse gardinene. I passasjen kjøles lufta ned og gir en innetemperatur 5 til 14 grader lavere enn utetemperaturen. Det betyr at på dager med 40 varmegrader kan temperaturen holdes på rundt 28 grader, og mye av varmebelastningen på kyrne fjernes. Utfordringen er at fjøset må holdes mest mulig tett fordi luftinnslipp gjennom dører og lignende punkterer systemet. Ulempen er energikostnadene til vannpumpe og vifter som i dette fjøset med plass til vel 1 000 kyr ligger på NOK 1,38 per ku og dag.

Tatt kalveoppdrettet tilbake

Tidligere ble kalvene oppdrettet hos andre bønder og kvigene kom

tilbake to måneder før de kalvet. Nå vil Alan prøve å ta dette tilbake, og har bygd et eget fjøs med plass til 960 kalver der alle kalvene er oppstallet i enkeltbokser uten mulighet til fysisk kontakt med andre kalver. Smittemessig kanskje en fordel, men helt i strid med europeisk tenkning om dyrevelferd. Kvigekalvene er her fra 12 timer etter kalving fram til de er 60 dager gamle og føres med 3,8 liter (1 gallon) med melk fordelt på to fôringer. Avvenningen skjer fra 47 til 53 dager. Tapet ligger nå på fire prosent, men Alan mener at det skal de klare å redusere når de får mer erfaring med driften. All råmelk testes, og det tas også blodprøver av kalvene for å sjekke om de har nok antistoffer i blodet. Kvigepoppdrettet er fortsatt satt bort og for det betaler Alan NOK 10 per dag. Oksekalkene er ikke mye verdt, men krysningkalvene kan selges for NOK 42 ett døgn gamle.



■ Når 960 kalver skal føres to ganger daglig må det gjøres rasjonelt.



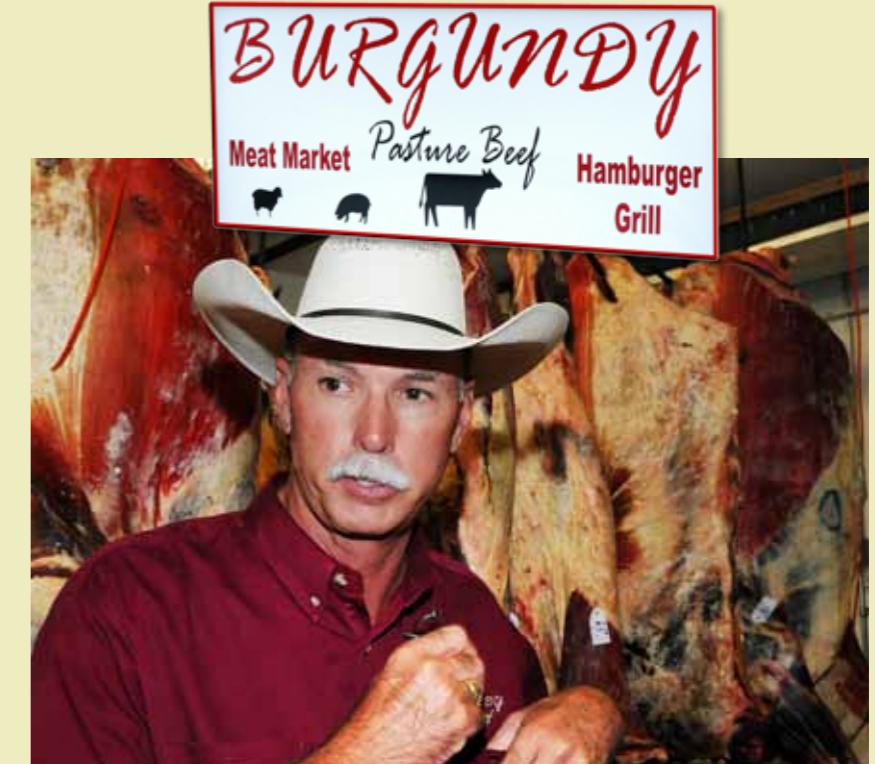
■ Holsteinkua er ikke lagd for Texas, sier melkebonden Alan Vander Horst som kjører systematisk krysningsavl med blant annet NRF.



■ Sand oppå madrasser i alle liggebåser og sanda resirkuleres.



■ Reservebilde – kommer med tekst senere hvis det brukes.



■ – Verdien av kua levende er liten, men foredlet er den stor, sier Jon Taggart som har lyktes som nisjeproducent.

Suksess med lokalt kjøtt

Jon Taggart syntes kjøttproduksjon på tradisjonelt hvis ga lite utbytte. Han bestemte seg for å bedre marginene gjennom å kutte ut mellomleddene.

■ – Kona mi var opptatt av miljø og ernæring, mens jeg var mer fokusert på økonomi. Resultatet ble at vi bestemte oss for å skape en nisje basert på 100 prosent grasbasert kjøttproduksjon, sier Jon Taggart som holder til i nordlige Texas, en snau times kjøring fra Fort Worth.

Lokal, økologisk og naturlig

I tillegg til at produksjonen er grasbasert, mener Jon at suksessen henger sammen med at produksjonen er lokal, økologisk og naturlig. Kjøttet mørnes i 21 dager på kjølelager og markedsføres under navnet Burgundy Pasture Beef. Produksjonen ligger på fem til ti storfeslakt i uka.

Det begynte i det små med hjemmelivering av bestilte varer. Etter hvert som produksjonen økte ble det et problem å basere seg på små foredlingsbedrifter. Det

ble derfor investert i egne fasiliteter for foredling. Jon Taggart forteller at de kun bruker Aberdeen Angus. I tillegg til egne dyr kjøper de inn fra to andre bønder. For å utvide varesortimentet kjøper de også inn kylling, gris, lam og ost laget av upasteurisert melk fra lokale produsenter.

Uberørt av prissvingninger

– Siden vi opererer i high-end delen av markedet med leveranser til restauranter som ikke er tilknyttet noen kjede, er vi ikke så berørt av markedet. De som handler på kjøpesentrene er ikke våre kunder. Jeg holder faste priser og kan også tilby mine leverandører en pris som er avtalt på forhånd, som aldri har gått ned og som er høyere enn den de ellers ville oppnådd, sier Jon Taggart.



■ Hyggelige ostepriser når prisen på melk levert til meieri ligger på NOK 1,60. USA



■ Kanskje ikke den perfekte idyll etter norsk standard, men for kundene på gårdsbutikken til Stuart ser ikke dette ut til å ha noen betydning.



■ Dess grønnere gras dess gulere ost, sier osteprodusenten Stuart Veldhuizen som bare gir 15 prosent kraftfôr til kyrne.

Ti-gangeren som osteprodusent

Stuart Veeldhuizen ga seg som melkebonde, men gjorde come-back som osteprodusent.

■ Sammen med kona Connie og barna driver Stuart familieforetaket Veldhuizen Cheese i Dublin litt sør-øst for Fort Worth i Texas. Han var lei av å være melkebonde og sluttet, men savnet gårdslivet.

Bedre liv med færre kyr

– Kan vi melke færre kyr og tjene penger på foredling var spørsmålet vi stilte oss, forteller Stuart. I 2002 startet produksjonen av upasteurisert ost. Mens besetningsstørrelsen i USA raser oppover har Stuart gått motsatt vei og skalert ned. Ved å foredle melka selv, mener han at han har omtrent ti ganger høyere margin per kilo melk, men lavere avdrått siden produksjonen er gras-basert.

– Hvorfor melke 400 kyr når du tjener like mye på å melke 45, er Stuart sitt resonnement.

Produksjonen startet i det små og tanken var hele tiden å bygge ut uten å måtte låne penger. Gårdsbutikken er den beste investeringen vi har gjort forteller Stuart.

– Kundene elsker å komme ut hit og se hvordan vi lager osten og det er den beste markedsføringen vi kan få, sier Stuart. For utenforstående kunne dette virke litt merkelig da verken gårdstun eller beiter var særlig presentable etter norsk standard.

Ikke øko-sertifisert

Osten produseres på upasteurisert melk, og markedsføres som økologisk. Gården er ikke sertifisert som

økologisk, fordi det etter Stuart sin mening ville bety alt for mye papirarbeid. Dessuten har myndighetene laget så mange huller i regelverket at forbrukerne har mistet tillit til ordningen. Bruk av upasteurisert melk i osteproduksjonen er diskutert i USA, men Stuart håper de får fortsette. Han forteller videre at osten må lagres i minimum 60 dager før salg, men kontrollen av selve produksjonen er faktisk mindre omfattende enn når melken som brukes skal pasteuriseres. 50 prosent av osten går til restaurantmarkedet, 10 til 12 prosent selges over internett og resten gjennom gårdsbutikken. Priser de oppnår ligger i området NOK 145 til 215 per kilo.