

Beste melk van Vlaanderen komt uit Hoogstraten

nieuws

Als in gans Vlaanderen melk van topkwaliteit geproduceerd wordt, er ieder jaar maar een 40-tal melkveehouders zijn die zich nog eens extra weten te onderscheiden op basis van de kwaliteitsparameters en iemand doet dat al zeven jaar op rij, dan verdient dat een pluim. Melkcontrolecentrum (MCC) Vlaanderen nodigde daarom de pers uit bij de familie Adams-Leenaerts in Hoogstraten. Burgemeester Tinne Rombouts, maar wat trots dat de 'beste' melk uit Hoogstraten komt, onthulde het kwaliteitscertificaat dat nu de gevel van de boerderij siert. Ze noemde het een uitdaging om de consument te doen beseffen dat de hoge kwaliteit van melk en andere voeding niet vanzelfsprekend is.

Melkveehouder Danny Adams kan dat beamen. Hij vergelijkt melkkoeien met topsporters en zorgt er voor dat zijn dieren vrijwel nooit een offday hebben.

4 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:22

Lees meer over:

melkvee



Als in gans Vlaanderen melk van topkwaliteit geproduceerd wordt, er ieder jaar maar een 40-tal melkveehouders zijn die zich nog eens extra weten te onderscheiden op basis van de kwaliteitsparameters en iemand doet dat al zeven jaar op rij, dan verdient dat een pluim. Melkcontrolecentrum (MCC) Vlaanderen nodigde daarom de pers uit bij de familie Adams-Leenaerts in Hoogstraten. Burgemeester Tinne Rombouts, maar wat trots dat de 'beste' melk uit Hoogstraten komt, onthulde het kwaliteitscertificaat dat nu de gevel van de boerderij siert. Ze noemde het een uitdaging om de consument te doen beseffen dat de hoge kwaliteit van melk en andere voeding niet vanzelfsprekend is. Melkveehouder Danny Adams kan dat beamen. Hij vergelijkt melkkoeien met topsporters en zorgt er voor dat zijn dieren vrijwel nooit een offday hebben.

Jaarlijks produceren bijna 5.000 melkveehouders in Vlaanderen ongeveer 2,2 miljard liter melk van hoogstaande kwaliteit. Die kwaliteit wordt al meer dan 50 jaar bewaakt door het Melkcontrolecentrum (MCC) Vlaanderen in Lier. De overheid heeft de kwaliteitsbewaking in deze sector toevertrouwd aan MCC maar het zijn de melkveehouders zelf die alle kosten van staalname, analyse en ondersteunend personeel dragen. Bij elke ophaling van de melk, twee- à driemaal daags op ieder bedrijf, wordt een staal genomen voor analyse. Op jaarbasis gebeuren er in het labo in Lier meer dan 14 miljoen analyses op melk.

Daardoor kan Koen Lommelen, hoofd bedrijfsadviesing van MCC Vlaanderen, met de hand op het hart stellen dat melk door de band genomen perfect van kwaliteit is. Om de aandacht voor kwaliteit aan te moedigen, zet de organisatie ieder jaar enkele tientallen melkveehouders in de kijker die nog een pak beter doen dan het gemiddelde. Zij ontvangen het diploma 'kwaliteitsmelker' en kunnen een rapport voorleggen met onder meer een maandgemiddeld celgetal van minder dan 150.000 per ml en een

kiemgetal lager dan 10.000. Net zoals alle andere opgehaalde melk mogen er geen remstoffen in gevonden worden want dat zou wijzen op een wachttijd na gebruik van antibiotica of andere geneesmiddelen die niet gerespecteerd is.

De familie Adams-Leenaerts was in 2008 één van de toen 29 kwaliteitsmelkers en was ook vorig jaar één van de 45 melkveehouders die melk van superieure kwaliteit leverde. Ook in de vijf jaar daartussen behoorden zij steeds tot het selecte clubje landbouwers dat het kwaliteitscertificaat bemachtigde. Zoveel standvastigheid in de permanente zorg voor kwaliteitsvol melken, zet MCC Vlaanderen graag in de kijker. “Een gemiddeld kiemgetal van circa 4.000 en een celgetal rond de 100.000, beter kan niet”, drukt Koen Lommelen zijn bewondering uit. Hij vestigt de aandacht op de lange levensduur van de koeien op het bedrijf, “wat bewijst dat het management goed zit”.

Op de boerderij worden 70 koeien gemolken, goed voor een jaarproductie van ongeveer 650.000 kilo melk. “De veestapel is vrij van dierziekten als BVD, IBR en para-tbc. Iedere 8 à 12 maanden worden de klauwen van de dieren gekapt. Om kwaliteitsvolle melk te kunnen leveren, moet je immers zorgen voor gezonde en gelukkige koeien”, verklaart bedrijfsleider Danny Adams. Als er eens iets schort aan de gezondheid van een koe, dan wordt het dier apart gemolken en het melkstel nadien met heet water gereinigd.

Ongeveer één uierontsteking per maand is zelfs voor Danny onvermijdbaar. De melk van een dier dat behandeld wordt met antibiotica komt niet in de melktank, en dus ook niet in de voedselketen terecht. Uiteraard kost dat Danny geld, wat meteen een drijfveer is om de aandacht nooit te laten verslappen als het over melkkwaliteit gaat. Daarom blijft hij ook in tijden van een lage melkprijs mineralen voederen en let hij op de details, zoals vliegenbestrijding in de stal.

Zoveel inzet voor kwaliteit verdient een meerprijs zou je denken, maar daar is de logistiek spelbreker. Danny, Lea en hun zoon Björn die mee op het bedrijf helpt, leveren aan de zuivelcoöperatie Milcobel. Daar zou men maar wat graag de topkwaliteit melk met een meerwaarde in de markt zetten, maar zowel het apart ophalen van de melk bij enkele tientallen verspreid gesitueerde ‘kwaliteitsmelkers’ als het apart verwerken van zo’n klein volume melk is onhaalbaar. Met wat cijfers en achtergrondinformatie maakt Stefaan Verschoren van Milcobel meteen duidelijk waarom: “Milcobel haalt bij circa 3.000 melkveehouders elke twee tot drie dagen de melk op. In één melktankwagen met een lading van 28 ton kan de melk van één groot bedrijf zitten, maar veel vaker bevat het de melk van wel vijf melkveehouders. Bovendien wordt in de fabriek 100.000 à 150.000 kilo melk in één keer verwerkt tot een zuivelproduct. Met 5.000 liter melk iets beginnen, is ook daar moeilijk.”

Bovendien mag de consument niet denken dat de andere melk minderwaardig is. “Slechte melk bestaat bij ons niet want de wettelijke normen zijn erg streng”, horen we uit verschillende hoeken. MCC-directeur Luc De Meulemeester verwijst in dat verband naar de veel minder strenge Europese normen. Anderzijds kan melk voor de zuivelindustrie nooit te goed zijn – “met de melk van de familie Adams-Leenaerts kan je zorgeloos aan elk zuivelproduct starten”, dixit Verschoren - zodat kwaliteit bij Milcobel aangemoedigd wordt met een bonus bovenop de normale melkprijs. Op driekwart van het totale melkvolume van de Milcobel-leden wordt de bonus uitbetaald! Een klein deel daarvan wordt verkocht als AA-melk die aan extra criteria voldoet. Voor deze aparte melkstroom is logistiek geen breekpunt omdat veel meer melkveehouders in aanmerking komen als AA-melkleverancier, dan dat er boeren zijn met het diploma ‘kwaliteitsmelker’.

Net voor de melktankwagen van Milcobel het erf oprijdt en de pers getuige mag zijn van de efficiëntie van een staalname op enkele duizenden liters melk toont Tinne Rombouts, Vlaams parlementslid en burgemeester van Hoogstraten, hoe trots ze is op de prestaties van ‘haar’ melkveehouders door het kwaliteitscertificaat te onthullen aan de voorgevel van de boerderij. In de wetenschap dat er in Vlaanderen alleen melk van topkwaliteit geproduceerd wordt, vindt ze het erg fijn dat de beste melk uit Hoogstraten komt. Naast aardbeien heeft Hoogstraten dus opnieuw een landbouwproduct om trots op te zijn want de melk van Adams-Leenaerts wordt bijna onder de kerktoren geproduceerd.

Tinne Rombouts (CD&V) gelooft dat melkkwaliteit een rol kan spelen in de moeilijke zoektocht naar een stabiele markt na het verdwijnen van de melkquota. Overtuigd van de (veer)kracht van landbouw verwacht ze dat de sector ook een antwoord zal hebben op andere uitdagingen zoals de kritische consument, de hervorming van het Europees landbouwbeleid en het nieuwe mestactieprogramma. “Landbouw is zowel in oppervlakte als in aantal bedrijven een belangrijke sector in Hoogstraten. Ik ben ook fier op het typerend landschap waar landbouw mee voor zorgt want niets is zo leuk als een vogel horen fluiten en tegelijk een koe horen loeien in de wei”, besluit de burgemeester.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra