

## Waterbuffel is ongewone nieuwkomer op melkveebedrijf

nieuws

Op een Vlaams melkveebedrijf zullen vanaf de zomer waterbuffels gemolken worden. “Mensen kennen waterbuffels vooral van de dierentuin in Antwerpen. Als productiedier zijn ze hier niet bekend. In Nederland zijn er wel al zes waterbuffelmelkerijen”, vertelt Wendy Dekker in Gazet van Antwerpen. Zij rijdt met haar ‘Melkauto’ naar de stad om er melk en zuivelproducten aan de man te brengen. “De vraag naar buffelmelk is groot bij Turkse mensen. Ook voor mensen met koemelkallergie is het een oplossing.” Ze verkocht nu al 700 liter buffelmelk per week die ingevoerd wordt vanuit Nederland.

🕒 15 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:  
diversificatie



Op een Vlaams melkveebedrijf zullen vanaf de zomer waterbuffels gemolken worden. “Mensen kennen waterbuffels vooral van de dierentuin in Antwerpen. Als productiedier zijn ze hier niet bekend. In Nederland zijn er wel al zes waterbuffelmelkerijen”, vertelt Wendy Dekker in Gazet van Antwerpen. Zij rijdt met haar ‘Melkauto’ naar de stad om er melk en zuivelproducten aan de man te brengen. “De vraag naar buffelmelk is groot bij Turkse mensen. Ook voor mensen met koemelkallergie is het een oplossing.” Ze verkocht nu al 700 liter buffelmelk per week die ingevoerd wordt vanuit Nederland.

Melkveehouder Wim Keyzers en zijn vrouw Wendy Dekker uit Zoersel hebben 13 waterbuffels gekocht. Als eerste Vlaamse boeren gaan ze waterbuffels melken. Twee weken geleden arriveerden 12 volle vaarzen en een stier vanuit een waterbuffelmelkerij in het Nederlandse Twente. Die aankoop had heel wat voeten in de aarde, want in tegenstelling tot Nederland of Italië bestaan er in ons land nog geen waterbuffelmelkerijen. “Alleen in Wallonië schijnt er één boer te zijn die er kaasjes van maakt”, zegt boerin Wendy Dekker, die haar grote droom in vervulling ziet gaan. “Ook in de Oostkantons zou er nog iemand met waterbuffels zijn.”

Wendy leerde de kwaliteiten van buffelmelk kennen via haar Melkauto, waarmee ze hoefmelk en zuivelproducten tot bij de stedelingen brengt. “Turkse klanten verwerken de buffelmelk vaak tot yoghurt. Buffelmelk bevat veel meer calcium en 40 procent minder cholesterol. Er zitten meer gezonde vetten in. Ook voor mensen met koemelkallergie is het een oplossing. De melk is heel romig en zacht. Ik ga zelf buffelijks maken om te verkopen.” Voor de afzet van de melk zorgt ze zelf want een ophaalronde door een zuivelverwerker is er niet. Met 2,5 euro per liter is buffelmelk aanzienlijk duurder dan koemelk. “De productie ligt lager. Een buffel geeft gemiddeld 8 tot 12 liter melk per dag, een koe geeft gemiddeld 30 liter per dag.”

**Bekijk [hier](#) de VILT TeeVee reportage over de Melkauto.**

**Bron:** Gazet van Antwerpen

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

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

**in** 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>

**X** screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](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