

In de Zaanstreek hebben allerlei uitvindingen het levenslicht gezien. Dat krijg je, in het oudste industriegebied ter wereld, tot op de dag van vandaag een streek vol bedrijvigheid. In deze serie presenteren we de leukste en nuttigste uitvindingen die aan de oevers van de Zaan zijn gedaan. Aflevering 15: kunstmelk voor kalveren.

Zaanstreek



Nukamel nu

Nukamel is tegenwoordig niet meer alleen een merk, maar een heel bedrijf. Nukamel, gevestigd in België, produceert veevoer voor kippen, varkens en kalfjes. Het bedrijf ontstond toen voedingsgigant Wessanen zich terugtrok uit veevoeding.



Zaanstreek

Kunstmelk voor kalfjes

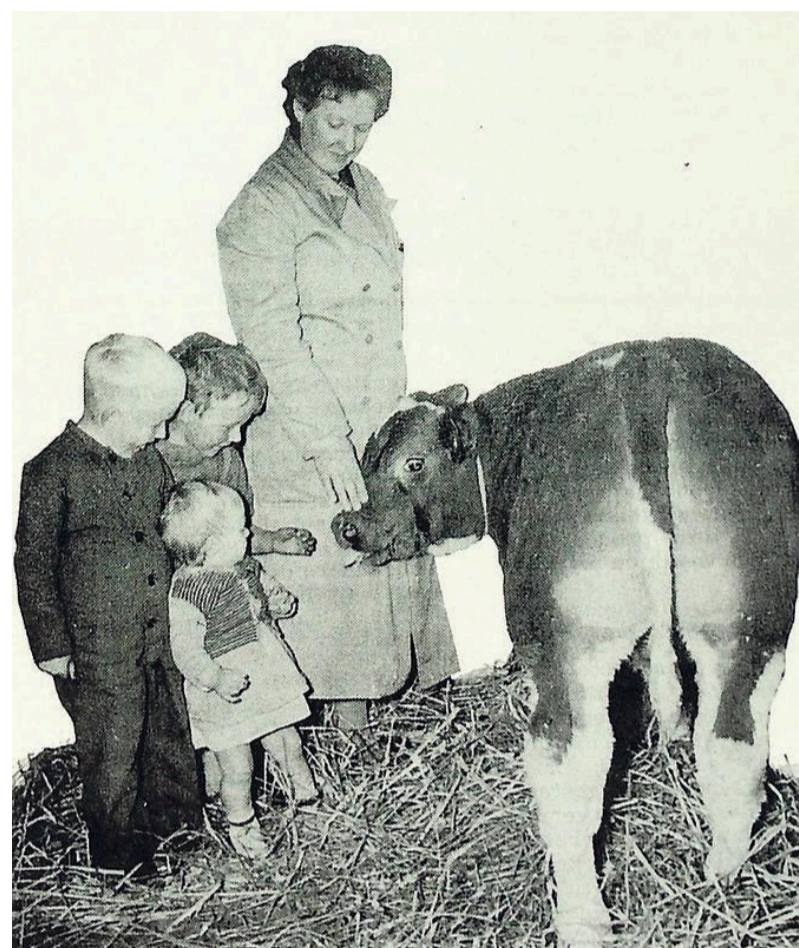
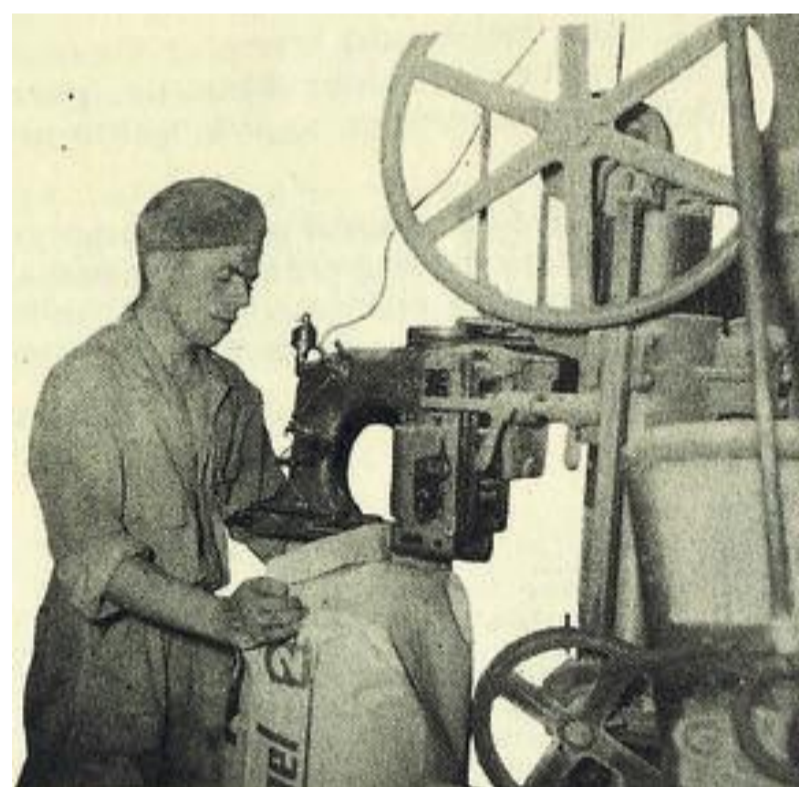


Foto uit 1956 in het personeelsblad van Wessanen. GEMEENTEARCHIEF ZAAINSTAD



Zo werden de zakken Nukamel dichtgenaaid. GEMEENTEARCHIEF ZAAINSTAD



Nukamel bracht een revolutie te weeg in de veeteelt: het werd winstgevend om stierkalfjes op te kweken. ARCHIEF NUKAMEL, BELGIË

Bloedarmoede voor blank kalfsvlees



Willemien Schenkeveld
w.schenkeveld@hollandmedicombinatie.nl

Wormerveer * Hoezo moet een kalfje koemelk drinken? Sinds 1955 zijn miljoenen kalveren ter wereld grootgebracht op kunstmelk voor kalveren. De allereerste ter wereld kwam uit Wormerveer.

Langs de oevers van de Zaan in Wormerveer staat een rij imposante, grotendeels leegstaande fabrieksgebouwen, waar in de vorige eeuw voedingsgigant Wessanen de scepter zwaaide. Ooit was het bedrijf begonnen als zaad- en graan-

handel, maar in de twintigste eeuw was veevoer een belangrijk product.

De 'Trots van het concern', zoals het jubileumboek uit 1965 het omschreef, was kunstmatige kalvermelk. Wessanen had dit revolutionair nieuwe product in maart 1955 op de markt gezet. Het was de eerste koemelkvervanger ter wereld, zelf ontwikkeld op de researchafdeling. 'Om zeer eerlijk te zijn, ook anderen waren op het idee gekomen. Maar Wessanen had de primeur', aldus het jubileumboek.

Wat was het idee hierachter? Geld, natuurlijk. Een kalf grootbrengen

op koemelk is duur. Niet voor niets is kalfsvlees traditioneel een luxe-product. Een boer verdient meer aan melk als hij die kan verkopen dan wanneer hij er een kalfje mee voert.

'Melkvreemde vetten'

In de tijd dat veeteelt meer en meer een industrie werd, ging Wessanen daarom alternatieve 'melk' maken. Dit gebeurde op basis van magere melkpoeder, een bijproduct van de boterproductie. Dat poeder werd vermengd met 'melkvreemde' vetten via een zelfbedacht proces, waarbij heet vet werd gesproeid op het melkpoeder. Opgelost in water,

leverde het poeder 'melk' op. Maar dan wel een veel goedkopere dan er uit de uiers van een koe kwam. Het jubileumboek legde het enthousiast uit: 'Melk is duur want er zit botervet in, het duurste vet. Wat als men nu een product kan maken waarin het botervet is vervangen door een goedkoper en even goed vet (bv rundvet)? Dan krijgt de boer een 'melk' van geen 35 cent per liter, maar zeg 19 à 20 cent.' Dat scheelt als je een vleeskalf opfokt: dat heeft ongeveer 300 kg kunstmelk nodig vanaf de geboorte tot 300 kg levend slachtgewicht. Het product werd getest in de

eigen proefboerderij van Wessanen, Reigersbosch in Wormerveer. Hier stonden - naast varkens op ijzeren roosters en kippen in legbatterijen - ook ongeveer 150 kalveren in twee rijen vrij nauwe hokken. Helemaal vast stonden ze niet: 'Het kalf heeft de mogelijkheid zich te bewegen, het kan zich uitzetten en af en toe een pootje verzetten', schreef een ooggetuige. De dieren bleken het goed te doen op de kunstmelk. Onder de namen Nukamel (Nuchtere Kalveren Melk) en Fokkamel (Fokkalveren Melk) werd de vinding in de markt gezet. Fokkamel was voor koekalfjes die later een

volwassen leven als melkkoe tegenmoet gingen. Nukamel voor (stier-)kalfjes die na een maand of acht naar de slachterij gingen.

Stierkalfjes

Vooral die laatste 'melk' bracht een grote verandering te weeg. Tot dan verdwenen de meeste stierkalfjes naar de worstfabriek, maar nu werd het winstgevend om ze tot kalfsvlees op te fokken. In de jaren vijftig en zestig verveelvoudigde de Nederlandse kalvermestrij. Nu is het land met 1,5 miljoen mestkalveren de grootste producent van kalfsvlees in Europa. Er mocht overigens niet te veel

ijzer in hun voeding zitten. De consument houdt immers van blank kalfsvlees. Nukamel bevatte dus expres weinig mineralen, zodat er een kunstmatige bloedarmoede werd opgewekt. Wessanen werd toonaangevend bij de opfok van mestkalveren. De capaciteit moest voortdurend uitgebreid worden om aan de vraag te kunnen voldoen. Ook gaf het nieuwe product de stoot tot de Europeanisering van het bedrijf. Omstreeks 1961 werden kalvermelkfabrieken geopend in België en Frankrijk, in 1965 en in 1967 fabrieken in Italië en in 1971 een fabriek in Spanje. Kortom EEG-kalveren.

Men noemt ze wel eens de 'margarinekalveren', aldus het jubileumboek. 'Want net zoals margarine boter vervangen kan, kunnen Nukamel en Fokkamel melk vervangen.' En ten slotte: 'Wessanen heeft door die uitvinding een soort revolutie in de veeteelt teweeggebracht. Meer nog dan tevoren is deze een industrie geworden'. Wessanen heeft zich al lang geleend uit de veevoeding teruggetrokken. Maar verreweg de meeste kalfjes in de wereld drinken nog steeds - nu via een kalvermelkautomaat - kunstmelk à la Nukamel. Dit is de laatste aflevering van de serie Zaanse Uitvindingen.