

Door George Huisman, Bureau TekstHuis

Biomassaketel moet als eerste in Nederland gaan draaien op gedroogde koeienmest

KALLENKOTE – Melkveebedrijf en zorgboerderij De Maargies Hoeve uit Kallenkote moet het eerste bedrijf in Nederland worden waar (om te beginnen als proef) de biomassaketel gestookt wordt op gedroogde (eigen) koeienmest. Volgens een optimistische eigenaar Lu Nijk zou het systeem binnen een jaar al operationeel kunnen zijn. En dochter Lotte, minstens zo enthousiast over deze komende ontwikkeling, zet niet echt de rem op haar vaders prognose. Het gloednieuwe Oostenrijkse systeem ORC (Organic Rankine Cycle) gebruikt de mest als brandstof waarmee water verwarmd wordt tot stoom dat vervolgens via een turbine wordt omgezet in elektriciteit.

Lotte: 'Als we op die manier de mest kunnen verwerken is er wéér een milieuprobleem opgelost. De ORC wekt straks energie op, niet verschrikkelijk veel maar wel constant, 24 uur per dag. Waardoor we een groot deel van het bedrijf (en hopelijk natuurlijk het hele bedrijf!) daarop kunnen laten draaien'. De subsidieaanvraag voor de biomassacentrale ligt ter honorering bij provincie en Rijk. 'Zodra die aanvragen toegekend zijn kunnen wij verder. Die biomassaketel wordt kant en klaar gekocht en aangelegd, maar dan komt ons proces om de hoek kijken om het binnen een gesloten systeem werkend te krijgen op gedroogde koeienmest'.



Boerderij is de grootste kringloop

'De boerderij is de eerste en grootste kringloop ter wereld', zegt Lu. 'Op een boerderij wordt weinig tot niets verspild, al kan er op dat gebied natuurlijk altijd nog wel wat gebeuren. Het is nooit af, het gaat allemaal door. Maar we hebben nagenoeg geen afval'. Op het multi-bedrijf, waar naast de zorgboerderij en de melkveehouderij ook een theeschenkerij onder valt, alsmede Het Kooklokaal wat verderop in de oude lagere school van Kallenkote, wordt op 240 hectare gras en bieten geteeld. 'Het afval van de bieten gaat allemaal als compost terug het land op. Kringloop is een verhaal door de hele toko heen. Ik zeg altijd: van 1 plus 1 moet je proberen 3 te maken. Als je kijkt naar onze groentetuin, daar zijn de deelnemers in bezig, een waardevolle dagbesteding, ze verbouwen de groenten die hier 's avonds (en in Het Kooklokaal) worden opgegeten. De groenten die overblijven gaan naar de voedselbank; alle gekookte groente die overblijft uit de keuken gaat naar de eigen varkens. We hebben hier een varken en een hangbuikzwijn en die hebben een bést leven'.

Duurzaamheid

'Duurzaamheid is hier niks nieuws. De restwarmte van onze melkkoelmachine gaat gelijk een van de grote boilers in. De melk is 37 graden en wordt na het melken voorgekoeld; we melken drie keer per dag, het hele jaar door, zomer en winter maakt geen verschil. Zo'n voorcoeler neemt nogal wat water, en dat gaat weer naar de koeien toe, in een bak van tien kuub. Wordt ook niet verspild. Dat is een stukje duurzaamheid, dat hebben we al tien jaar in het bedrijf, daar waren we destijds een van de eersten mee, net zoals nu met de ORC. We leveren onze melk overigens aan A-ware, voor de lijn van Albert Heijn. Die stelt daar zeer strenge voorwaarden aan, op het gebied van natuurlijk grazen, er moet een bepaalde hoeveelheid kruiden in het land zitten etc. Dat past precies in ons plaatje, het sluit allemaal perfect op mekaar aan'.

Lotte: 'We zijn al jaren op alle fronten met duurzaamheid bezig. Met warmteterugwinning, zonnepanelen (we hebben er nu 100 maar vergunning gekregen om het hele dak vol te leggen), we hebben beheersland en plasdrassen, we onderhouden een stuk bos, hebben contracten met de Blauwe en Groene diensten, met Landschap Overijssel en Drents Natuurbeheer'. Lu Nijk: 'Eigenlijk van alle markten wel wat. Natuurlijk: dat is commercieel ook interessant voor ons; we hebben niet alleen oog voor natuur en milieu, óók voor ons eigen bedrijf en voor de mensen die hier werken.

Ach weet je, die zonnepanelen zijn leuk maar de ORC, dát moet hem worden, dan heb je continu stroom. Het hangt van de zwaarte van de ketel af natuurlijk, maar het is mogelijk dat we straks stroom te veel produceren. Misschien kunnen we dat dan met de burens delen. En daar ben ik wel

BCS staat voor samenwerking'

'Waarom ik lid van de Business Club Steenwijkerland ben? Dat kan ik in één woord samenvatten: samenwerking. Ik houd van samenwerking, je kunt profijt van mekaar hebben. Je hebt bijvoorbeeld collectieve inkoop van energie. Je kunt leren van mekaar: hoe doet een ander het? Dan leer je wat, of een ander leert van jou. Je kunt nooit meer leren als van een ander. En als een ander het weet, hoef je het zelf niet te bedenken', zegt Lu Nijk.