

Zalmkweker Rob Dortmans: 'Ik wil alles zelf kunnen doen'

De eerste zalmkwekerij van Nederland



UDEN - Een zalmkwekerij in Nederland? Is die er dan? Ja die is er, althans bijna. De Zalmboerderij in Uden wordt de eerste zalmkwekerij van ons land. „Ultraverse zalm, lokaal en met een verhaal, dat is wat we hier aan gaan bieden.”

De eerste zalmen hebben bijna het juiste formaat. Nog een maand of vijf en dan kan de verkoop beginnen, vertelt Rob Dortmans, in het kantoor van de zes weken geleden betrokken kwekerij. Buiten zijn achttien bassins zichtbaar, die goed geïsoleerd zijn en omringd worden door groen.

Dortmans is geen theoreticus. Hij is een aanpakker en kan in principe alles in de kwekerij zelf. Dat is ook nodig, vindt hij. „Er kan altijd iets misgaan, ook midden in de nacht, en dan moet je het zelf kunnen oplossen. Ik wil niet afhankelijk zijn van externen, maar de volledige controle hebben over wat hier in de kwekerij draait.”

DIERWETENSCHAPPEN

Hij is afgestudeerd in Wageningen in de viskweek, maar heeft niet het gebruikelijke pad gevolgd van een universitair

Rob Dortmans tussen de tanks in de binnenkweekruimte.

opgeleide. „Ik ben begonnen op het vmbo. Eerst kader, toen theoretisch. Daarna naar de HAVO, vervolgens naar het HBO en daarna naar Wageningen.” Dat was geen makkelijke weg, zeker omdat hij dyslectisch is. „Het lezen van boeken kostte me heel veel moeite. Gelukkig heb ik wel een soort fotografisch geheugen, waardoor ik bij tentamens het antwoord op de vragen zo kon oproepen op de betreffende pagina in het studieboek.”

Daarnaast is Dortmans gewoon een harde werker. Altijd naast zijn studie gewerkt op boerderijen in de omgeving, net als andere jongens uit zijn omgeving. En hij wist wat hij wilde. „Ik wist al heel jong dat ik een eigen bedrijf wilde in de veehouderij, liefst met varkens. Mijn eerste keus qua studie was diergeneeskunde, maar daar ben ik uitgeloot. Toen werd het mijn tweede keus: dierwetenschap-

pen. Eerst aan de Hogere Agrarische School (HAS), daarna had ik behoefte aan meer diepgang en ben doorgegaan in Wageningen met de bachelor Animal Sciences.”

Tijdens een introductiecollege over aquacultuur, van de bekende professor Johan Verreth, werd hij gegrepen door dat onderwerp. „Alles viel op zijn plaats. Ik heb altijd veel gevist en bij mijn ouders in de tuin zelf vijvers aangelegd voor koikarpers, waarbij ik zelf de filtersystemen ontwierp en maakte. Ik had hier in Brabant niet veel voorbeelden gehad van viskweek. We hebben alleen een paar paling- en meervalkwekerijen, dus viskweek kwam niet bij me op. Dat college, in 2013, was een omslagpunt. Verreth vertelde over de groeikansen in de aquacultuur en ik dacht: dat ga ik doen!”

Zijn major werd aquacultuur, met aanvullend een mastertrack in ondernemerschap. „Dat heb ik drie jaar gedaan onder Verreth, het laatste jaar onder professor Geert Wiegertjes en daarna mijn afstudeerproject bij mijn eigen bedrijf, onder begeleiding van Ep Eding, de vader van de recirculatie.”

DAGVERSE ZALM

In 2014 lanceerde Dortmans tijdens zijn eerste studiejaar zijn plan voor de zalmboerderij en richtte zijn eigen bedrijf op. „Ik vond het heel gek dat we de meest gegeten vissoort niet zelf in Nederland produceren. Er is hier heel veel kennis en de hele keten is hier aanwezig, behalve de kweek. Wij kunnen hier alleen maar geïmporteerde zalm kopen met een flinke voetafdruk. Daarom wilde ik het mogelijk maken om in Nederland lokaal gekweekte, dagverse duurzame zalm te kopen, diervriendelijk gekweekt.”

Hij kreeg het voor elkaar om stage te lopen in zijn eigen bedrijf en maakte daarover ook zijn afstudeerscriptie. „Die had als onderwerp: hoe kunnen we op een duurzame manier de Nederlandse



De buitenvijvers van de Zalmboerderij.

aquacultuur ontwikkelen. De vragen die ik onderzocht waren: hoe kunnen we het mogelijk maken vis te kweken in gesloten systemen? En hoe kunnen we de vissen een optimale leefomgeving bieden waarin ze gezond blijven?”

Daarvoor maakte hij modellen en berekende alles tot in detail. „Ik was al bezig sinds 2014 en heb heel veel gespard met Ep Eding. Een jaar lang heb ik alle informatie over gesloten systemen doorgespit. Het bleek dat die gegevens voor zalm totaal verouderd waren. Veel kwekerijen baseerden hun systemen op die verouderde gegevens. Die kwekerijen bleken dan ook maar de helft te produceren van de verwachte productiedoelen. Ik ben toen bij nul begonnen om vanaf moleculair niveau nieuwe modellen te bouwen. Die heb ik vergeleken met praktijkgegevens van kwekerijen en het bleek perfect te kloppen. Dat heb ik laten valideren door de WUR.”

Bij die praktijkgegevens ging het onder andere om waterkwaliteit, zuurstofconsumptie en verschillende nutriëntenstromen. Er waren gelukkig een paar bedrijven in Denemarken en de VS die opkweeken tot een gewicht van ongeveer 4,5 kilo en waarvan ik de gegevens kon gebruiken.”

In 2017 kwam er een omslag in de zalmkweek als gevolg van de ban van Noorwegen op de uitgifte van nieuwe productielocaties op zee. „Dat was het gevolg van de vervuiling onder de kweeklocaties. Daardoor werd zalmkweek op land economisch interessant en kunnen de bedrijven ook naar het buitenland. Zo gingen bijvoorbeeld verschillende grote Noorse en Deense kwekers naar het buitenland, onder andere de VS en het Midden-Oosten, voor de goedkope stroomprijs. Ze hadden echter onvoldoende rekening gehouden met de gevolgen van de hitte en hun kweekinstallaties niet voldoende



De buitenvijvers en verbindingsskanalen worden volledig geïsoleerd.



De waterzuiveringsinstallaties.

geïsoleerd. Het leerpunt daaruit was dat ik het anders wil doen. Waar andere kwekers voor massale productielocaties (bijna fabrieken) gaan in het buitenland, wil ik laten zien dat het op een veel natuurlijke en kleinschaligere manier kan die veel beter past bij hoe wij als maatschappij tegen onze voedselproductie aankijken. Dat is voor mij pas duurzaam.”

GOEDE VOORBEREIDING

Het bedrijf dat hij tijdens zijn studie oprichtte kreeg de naam Van Holland zalm. „Het oprichtingsproces verliep heel succesvol. Ik vond een paar grote partijen als aandeelhouders. Daardoor werd het project echter steeds groter; de opbrengst van de investeerders moest immers terug te verdienen zijn. Maar het sloot daardoor steeds minder aan bij wat ik wilde: viskweker zijn in een kleinschalige, natuurinclusieve kwekerij. We hadden al een locatie op het oog, in Gelderland, vlak bij de WUR. Ik was toen 27 en moest de verantwoordelijkheid dragen voor investeringen van 47 miljoen, van een project waar ik niet meer achter kon staan en waar ik de manager van zou zijn, met afstand tot het eigenlijke kweekproces.”

In 2020 hakte Dortmans de knoop door. Hij stopte met het project en verkocht zijn aandelen aan zijn compagnon. „Toen kon ik mijn originele plan opnieuw oppakken. In de zomer van 2021 was alles afgewikkeld. In diezelfde tijd zat de oom van mijn vriendin met een bedrijfslocatie zonder opvolging. Ik kende hem al lang, had vroeger bij hem gewerkt en meegeholpen met de bouw van een nieuwe stal bij hem op het terrein. We raakten in gesprek en zo ontstond het idee om daar de Zalmboerderij te beginnen. Het bedrijf zat in de geurcirkel en kon daardoor uitgekocht worden. Dat sloot precies op elkaar aan. In 2021 is het aanbod van het RVO ondertekend en het varkensbedrijf

leeggedraaid en ontmanteld. In augustus 2023 zijn we begonnen met de bouw van de zalmboerderij. In 2020 zaten hier nog varkens, nu zwemmen de zalmen hier in de bassins!”

De langdurige voorbereiding maakte alle verschil. „Nadat we in juli 2021 bij de notaris waren geweest heb ik meteen de eerste zalmeitjes besteld, en het voer, voor de eerste lichting van onze zalm. De eitjes kwamen in oktober, dus ik had heel veel haast. Ik heb zelf een volledig kweekstelsysteem gebouwd met twee kweekbakken, bij mijn ouders in de garage. Eitjes hebben twee jaar nodig om op te groeien tot het streefgewicht. We konden zo de eerste fase als testfase gebruiken voor de eigenlijke kwekerij. Doordat we alles zelf deden waren we veel flexibeler en het scheelt enorm in de kosten. We hebben in eerste instantie alles zelf gefinancierd.”

CIRCULAIRE BOUW EN DIERENWELZIJN

Terwijl de eerste eitjes uitkwamen en opgroeiden, werkten Dortmans, zijn vrouw, vader en oom hard aan de realisatie van de zalmboerderij. Ze deden zoveel mogelijk zelf. Inmiddels zijn de binnenkweeklocaties klaar en kan begonnen worden met afwerking buiten.

Het pand waar de zalmboerderij gebruik van maakt is gebouwd met het materiaal van de oude stallen. Het gebouw is volledig gasloos, het dak ligt vol zonnepanelen. „Iedere 40 minuten wordt alle kweekwater rondgepompt, daarvan wordt 99,5 procent hergebruikt. Het water dat we gebruiken voor het filtratieproces en het doorspoelen van het systeem wordt hergebruikt op de aanliggende agrarische percelen voor voedselproductie. Het overige versierswater brengen we terug de grond in via de infiltratievijver.”

De mest van de zalmen wordt opgesla-

gen in een bassin om te worden gebruikt voor de voedselproductie. Het water wordt gebruikt voor het besproeien van het groen. „De hele productieketen is geïntegreerd op één locatie. Alle leidingen en bassins zijn geïsoleerd. Dierenwelzijn staat voorop. Met een rustig groeiproces en lage dichtheden.”

VIJF GENERATIES

Het door de zalmboerderij gebruikte kweekstelsysteem is volledig gesloten. „Het systeem is inmiddels de vierde generatie, we hebben het helemaal zelf doorontwikkeld, in samenwerking met een lokale kunststofproducent.”

De grondstof, de eitjes, zijn afkomstig uit IJsland. De kweek heeft twee fases. De eerste fase vindt plaats in de binnentanks, waar de eitjes in een jaar volledig gecontroleerd opgekweekt worden tot smolts met een gewicht van 100 gram. „In dat jaar sturen we met de verlichting en de temperatuur om de winterperiode na te bootsen.”

De tweede fase vindt plaats in de buitenbassins. „Dan verhuizen de smolts naar grotere bassins, waar ze in ook een jaar doorgroeien naar het streefgewicht van 4 à 4,5 kilo. Ze kunnen zich buiten zelfstandig tussen de tanks verplaatsen, die zijn allemaal met elkaar verbonden. Zo willen we een zo natuurlijk mogelijke leefomgeving creëren. Buiten, omringd door groen. Alle techniek is binnen opgesteld. De vissen zwemmen in vijvers, maar de techniek is state of the art en volledig duurzaam.”

De verwerkingsruimte is verbonden met de buitenbassins, waardoor de zalm straks letterlijk zelf de verwerkingsruimte in zwemt. „Vanaf dat de vis buiten zit, hoeft deze nooit meer uit het water gehaald te worden. Dit is vrij uniek en vermindert aanzienlijk stress voor de vissen. Dit doen we dus voor het dierenwelzijn. Straks hebben we hier een ultravers pro-

duct, dat ’s ochtends verwerkt wordt en ’s middags bij de klant bezorgd wordt.”

WATERGLIJBAAN

De kweek vindt volledig plaats in zoet water. „Dat is voor zalmteelt zeer uniek en beter voor de duurzaamheid. Je kunt zout water niet hergebruiken in de rest van het bedrijf, of voor het bewateren van de gewassen, dus moet je het lozen. Door zoet water te gebruiken kunnen we volledig circulair werken. De mest die we overhouden van de vijvers en de binnentanks kunnen we uitrijden op het land.”

Er zitten nu vijf generaties zalmen in de bassins. „De laatste batch van 19.000 eitjes is net binnen uit IJsland. Er zwemmen 53.000 vissen rond. Ons doel is 120.000 kilo zalm per jaar te produceren. We kunnen doorgroeien naar 200.000 kilo, maar we willen het heel rustig en gemoeidelijk laten groeien. Qua dichtheid houden we het op de helft van de standaard in zalmkweek, namelijk 20 tot 40 kilo per kuub water.”

Het gewicht van de grootste vissen ligt nu tussen de 2,5 en 3 kilo. „Dat is de eerste batch, die opgekweekt is bij mijn ouders in de schuur. Zes weken geleden is alles overgebracht naar hier. Daar zijn we twee dagen mee bezig geweest, om half twee ’s nachts waren we klaar. We hebben het heel rustig aan gedaan. Alle vissen overgeschept in een transportwagen en hier over een grote waterglijbaan in de bassins laten glijden. Ze kunnen gelukkig veel hebben en hebben het goed doorstaan, diezelfde avond aten ze al weer.”

SUSHI

Doelgroep van de zalmboerderij zijn restaurants die zich willen profileren met een dagvers product en mensen uit de omgeving. Dortmans: „Ik ben heel trots op wat we hier realiseren. Daarom willen we ons bedrijf kleinschalig houden en onze zalm zelf verhandelen voor een eerlijke prijs. Zonder tussenhandel, ander zou de prijs veel te hoog zou worden. Nu komt de prijs van onze zalm straks uit rond die van de supermarkt.”

Er is volgens Dortmans al flink wat interesse vanuit de horeca voor de dagverse zalm, ook voor sushi, terwijl de marketingcampagne nog moet beginnen. „We hebben zelf onze zalm nog niet geproefd, dat wordt een heel spannend moment! De eerste zalm die de markt op komt moet perfect zijn. In principe gaat dat in decem-



De binnenruimte voor het eerste jaar van de kweek.

ber gebeuren. Het komende half jaar gaan we de commerciële kant verder invullen.”

Zijn vrouw Melanie, afgestudeerd in Sensorische wetenschappen op het gebied van voeding, gaf voor haar overstap naar de Zalmboerderij trainingen in sensorische producteigenschappen bij een groot bedrijf. „Ze gaat bij ons ook de productkwaliteit beoordelen en bewaken. Mijn wens was een familiebedrijf en dat is wat we nu hebben. Mijn vrouw en vader zitten ook in het bedrijf. We wonen allemaal dichtbij ons bedrijf en zijn er snel als er iets aan de hand is. Dat is prettig, als je 24/7 beschikbaar moet zijn.”

CROWDFUNDINGCAMPAGNE

Bij de zalmboerderij komt een bezoekerscentrum met restaurant en terras. In het bezoekerscentrum kunnen geïnteresseerden informatie krijgen over zalmen in de natuur en zalmkweek. Ze kunnen de vijvers bezoeken en vervolgens een broodje zalm eten op het terras. Ook komt er een voedselbos op het terrein. „Ons doel is dat het een hele beleving wordt om hier zalm te komen halen. Het eindproduct zal vooral verse zalm zijn. En een klein beetje gerookte zalm, voor in het restaurant.”

Binnenkort start de zalmboerderij met een sharefundingcampagne. „Mensen kunnen dan mede-eigenaar worden. Dat is de laatste stap. Tot nu toe hebben we alles met eigen geld gedaan en subsidie vanuit Europa en de provincie. Die subsidies zijn geregeld door Stimulus, een organisatie die projecten van strategisch belang voor de Europese voedselvoorziening ondersteunt. Via hen hebben we een Europese subsidie gekregen van 1 miljoen. Ook hebben we een miljoen geleend via de Rabobank en veel eigen geld geïnvesteerd. We hebben nu 3,6 miljoen gefinancierd.”

GOED VOORBEELD

De zalmboerderij is een voorbeeld van hoe de agrarische sector naar een duurzaam alternatief kan komen met een veelgevraagd product, zo constateerde de subsidiegever in de motivatie. „Er is al veel interesse van andere agrarische bedrijven. Ook dat kan op den duur voor ons een verdienmodel zijn. Maar eerst hier een mooi lokaal product op de markt brengen. Wij willen laten zien dat het zo ook kan: prettig, duurzaam en diervriendelijk. Natuurlijk gaat het ook om geld verdienen, maar niet om de onderste euro uit de kan te halen.”

Tekst: Lieneke Schuitemaker Foto's: De Zalmboerderij en Lieneke Schuitemaker



De eerste zalm van de Nederlandse zalmkwekerij van Dortmans is afgelopen maand geslacht.