



Pieter Kluyster: "Niemand in Nederland heeft zich zó verdiept in A2-melk als ik."

## Op missie voor A2-melk van de oerkoe

### APELDOORN

ANTON GOEGEBEUR

Is het nu quatsch of wetenschap? De pakken A2-melk liggen nog maar net in de schappen van supermarkketens Plus en Coop en veroorzaken al de nodige discussie. De melk van de zogenaamde oerkoe zou iedereen kunnen helpen wie na het drinken van een glas gewone koemelk met darmklachten of diarree achterblijft, met uitzondering van degenen met een zuivelallergie. 'Een verzonnen verhaal', luidt het bij het Voedingcentrum. 'Placebo', vermoedt Wageningen.

"Dat zijn ridicule uitspraken." Pieter Kluyster uit Apeldoorn neemt geen blad voor de mond. Hij schreef brief na brief om aan te tonen dat A2-melk wel helpt en zijn plaatsje heeft in de Nederlandse zuivelrekken. Hij gaat lijnrecht in tegen wat hij de onzin van het Voedingcentrum en Wageningen noemt. Kluyster gaat er prat op. "Niemand in Nederland heeft zich zo verdiept in A2-zuivel, als ik."

Lang voor het eerste pak A2-melk bij Vecozuivel in Zeewolde van de band rolde, werkte Kluyster al met de oerkoe. Vijftien jaar geleden trof hij een kudde aan op het kanaaleiland Guernsey. Zo'n 1.400 Guernsey koeien grazen daar op een eiland iets kleiner dan Terschelling, pal tussen de Engelse en Franse kust. Ze zijn volgens Kluyster de crème de la crème onder de oerkoe. "95 procent geeft A2-melk. In Europa doet geen enkel ras beter."

Toegegeven, toen Kluyster de koeien aantrof ging het niet om het A2-eiwit, of die ene specifieke variant van het zogenaamde bèta-caseïne-eiwit dat de oerkoe onderscheidt van de 'gewone' koe. Het draaide om de smaak. Kluyster begon boter te importeren die via ijsboer Jan Roozeboom uit Gortel voor verspreid werd. "Het bleek ideaal om zijn ijs smeüiger te maken."

#### Doorbraak

Een tiental ijsboeren volgden, maar de grote doorbraak kwam zo'n tien jaar geleden. Met een plastic bakje Guernsey Butter wandelde Kluyster de keuken van sterrenrestaurant de Lindenhof in Giethoorn binnen. Chef Martin Kruithof was de afspraak eigenlijk al vergeten. "Hij proefde toch, bleef een halve minuut stil en wou sindsdien iedere week een levering."

Vandaag is Guernsey Butter terug te vinden in een derde van de vijfhonderd toprestaurants volgens Lekker. "Albert Heijn heeft eens poolshoogte genomen, maar dat kan praktisch niet." De veestapel op

Guernsey is simpelweg te klein om complete supermarktketens te bevoorraden. In Engeland lopen er nog tweeduizendtal exemplaren, slechts dertig grazen in Nederlands weiland. Het blijft dus een exclusief plakje boter, waar het A2-eiwit een toevallige bijkomstigheid is.

Kluyver's bedrijf zit aan het plafond. Groeien kan niet meer, dus werd het tijd voor een nieuwe missie: A2-zuivel een plekje op de markt doen veroveren. Daarover adviseert hij producent Vecozuivel in Zeewolde. Het zijn hun pakken melk die bij Plus en Coop te vinden zijn. Kluyver wil de vraagtekens wegwerken die worden geplaatst bij A2-melk. "Als het enkel een placebo was dan zou het doodbloeden na enkele maanden, maar A2-melk is een blijvertje." Hij put moed uit Nieuw-Zeeland, Australië en in mindere mate Groot-Brittannië waar A2 in enkele jaren tijd een significant deel van de markt wist in te palmen. In Australië zit het rond 12 procent. Kluyver geeft het toe. Er zijn wereldwijd wel honderd studies gepubliceerd die de kenmerken van A2 bevestigen, maar geen enkel is een grootschalig onderzoek. "Mijn hoop is dat Wageningen hier wel kans toe ziet." De A2-melk in de pakken van Vecozuivel komt niet van de Guernsey koe. Daarvoor lijkt de populatie te klein. Gelukkig lopen er meer oerkoeien rond in Nederland dan op vaak wordt gedacht. Volgens vakblad Veeteelt geeft zo'n 40 procent van het belangrijkste koeienras in Nederland, de Holsteiner, A2. "Tot nu werden ze echter nooit gescheiden van de A1-koe, waardoor de melk A1xA1 of A1xA2 werd", aldus Kluyver. Het scheiden van het melkvee is in volle gang. Boeren sturen haartjes naar dna-labs om zeker te weten of er ook oerkoeien in hun stal staan. "Zeker dertig boeren zijn hier op dit moment mee bezig en willen twee melkstromen creëren."

oerkoe a2-melk

A2-melk

A2-melk verschilt van A1-melk in de samenstelling van de aminozuren in het zogenaamde bèta-caseïne-eiwit. Eén kleine schakel met mogelijk grote gevolgen voor de vertering. Bij het verteren van de melk worden A1-eiwitten anders afgebroken dan A2-eiwitten. Het verteren van A1-melk geeft sommige mensen, naar schatting zo'n 20 procent van de bevolking, darmklachten en diarree. Voor degene die geen allergie hebben kan A2 soelaas brengen, maar dit is in Europa nog niet zwart op wit bewezen.

Het verschil in samenstelling van de aminozuren is te wijten aan een mutatie bij de koe, zo'n vijfduizend jaar geleden. A2 zou de oorspronkelijke structuur zijn in het bèta-caseïne-eiwit, vandaar de benaming oerkoe en oermelk.

Door in de afgelopen eeuwen intensief te fokken en rassen te kruisen werd A1 dominant in Europa en Noord-Amerika. Een uitzondering is de Guernsey koe, die vanaf de zestiende eeuw afgezonderd leeft. De koe is van oorsprong een kruising van een Normandisch en Bretons ras, beide A2. Sinds 1789 mag er van buitenaf geen nieuwe koe bij op het eiland.