

**Von der Milch bis ins Verkaufsregal:
So entstehen neue Produkte**

Aktuelles

4

**Save the Date: Veranstaltung der
Dairy Academy**

Dairy Academy

7

Familie Beijer aus dem Münsterland

Zu Besuch bei

8

Juli
2026 #44

Käse auf dem Regal

*Driven
by taste*

Inhaltsverzeichnis

<i>Aktuelles</i>			
/ Von der Milch bis ins Verkaufsregal: So entstehen neue Produkte	4	<i>Aktuelles</i>	/ Praktische Workshops für gesunde Kühe und bessere Ergebnisse 13
<i>Aktuelles</i>			
/ Rückblick auf die Tag der Qualitätsmilchproduzenten 2026	6	<i>Im Gespräch mit</i>	/ Spinder und dem Milchviehbetrieb Broekhuijse 14
<i>Dairy Academy</i>			
/ Termin vormerken: Veranstaltung der Dairy Academy	7	<i>Besondere Kühe</i>	/ Stolz auf unsere Kühe 17
<i>Zu Besuch bei</i>			
/ Persönlicher Kontakt, kurze Wege und unternehmerische Freiheit	8	<i>Stiftung A-wareness</i>	/ Erfolgreicher „A-wareness“-Tag 18
<i>Aktuelles</i>			
/ Die Quark- und Skyr-Produktlinie Heerenveen bereitet sich auf die ersten Auslieferungen vor	11	<i>Rezept</i>	/ Frozen-Yoghurt-Riegel mit Erdbeere und weißer Schokolade 19
<i>Update</i>			
/ Neu Milchstrom “Koe bewust”	12	<i>Kompetenzpartner</i>	/ Resistenz gegen Würmer: Rückblick ist Vorausschau 20

Impressum

Redaktion

Royal A-ware – Abteilung Kommunikation
communicatie@royal-aware.com

„Käse auf dem Regal“

Ausgabe 44 – Juli 2026

Diese Ausgabe von „Käse auf dem Regal“ wurde auf FSC®-zertifiziertem zertifiziertem Papier und anderen geprüften Materialien gedruckt.



Die Folie, in der „Käse auf dem Regal“ geliefert wird, ist eine zu 100 % recycelbare, biologisch abbaubare Siegelfolie auf Zuckerrohrbasis. Diese ist CO₂-neutral, zu 100 % nachhaltig und entspricht den europäischen Lebensmittelsicherheitsstandards.





Liebe Milchviehhalterinnen und Milchviehhalter,

„Royal A-ware bleibt weiterhin in Bewegung. In den Niederlanden, in Belgien und Spanien machen wir wichtige Fortschritte, und auch die Gewinnung neuer Milchviehhalter verläuft nach Plan. Es ist schön zu sehen, dass die Zahl der Milchviehhalter in allen Ländern weiter wächst. Letztes Jahr haben wir Ihnen von unseren Gesprächen mit der ACM über das OHP-Gesetz berichtet. Inzwischen haben wir Ihnen mitgeteilt, zu welchen Änderungen in der Zusammenarbeit dies geführt hat. Mit den vorgenommenen Anpassungen arbeiten wir vollständig gemäß den Auflagen der ACM. In Kürze erhalten Sie eine Einladung zu unseren Herbsttreffen. Ich hoffe, Sie dort wieder persönlich treffen zu dürfen!“, so Jan Anker, Vorsitzender von Royal A-ware.

COO Klaas de Jong: „Die Sommerzeit ist traditionell die schwierigste Phase auf dem Milchmarkt. Aufgrund der relativ warmen Wetterperiode im Juni sehen wir dies nun schon früher eintreten. Der Markt korrigiert sich inzwischen. Um das Gleichgewicht zu halten, müssen wir in der zweiten Hälfte des Jahres 2026 wieder den richtigen Kurs wieder nach oben finden. Wir sehen erste Lichtblicke, und das ist gut so: Ein Gleichgewicht liegt in unser aller Interesse. Außerdem ist es bedauerlich, dass die Milchpreise in Europa derzeit niedriger sind als in Amerika und Neuseeland. Hoffentlich wird der Markt dies bald korrigieren. Bei den Herbsttreffen werden wir Sie über die neuesten Entwicklungen auf dem Laufenden halten.“



Jan Anker
Vorstandsvorsitzender
von Royal A-ware



Klaas de Jong
COO
Royal A-ware

Haftungsausschluss

Dieses Dokument wurde von der Koninklijke A-ware Food Group B.V. erstellt. Der Inhalt dieses Dokuments gibt ausschließlich die Sichtweise der Koninklijke A-ware Food Group B.V. zum angegebenen Datum wieder und kann jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden. A-ware ist bestrebt, den Inhalt dieses Dokuments sorgfältig zu prüfen, damit die Informationen aktuell sind. Trotz dieser ständigen Sorgfalt hinsichtlich der Qualität ihrer Berichterstattung kann A-ware nicht garantieren, dass der Inhalt dieses Dokuments korrekt oder vollständig ist. A-ware übernimmt daher keinerlei Haftung für eventuelle Schäden, die durch das Vertrauen auf oder die Nutzung der von A-ware bereitgestellten Informationen entstehen. Die Nutzung dieser Informationen erfolgt ausschließlich auf eigenes Risiko. Dieses Dokument enthält Informationen, Daten, Fotos, Grafiken Darstellungen und sonstige Materialien, die durch das Urheberrecht, das Markenrecht oder andere Eigentumsrechte geschützt sind. Die Nutzung solcher Informationen ohne die ausdrückliche Zustimmung von A-ware ist nicht gestattet. Alle Rechte sind ausdrücklich vorbehalten.



Von der Milch bis ins Verkaufsregal: So entstehen neue Produkte //

Wer in letzter Zeit bei Albert Heijn eingekauft hat, hat sie vielleicht schon entdeckt: die neuen AH-Cremjoghurts und Kefirprodukte. Mit drei neuen Cremjoghurts und zwei Kefir-Sorten erweitert Royal A-ware das Sortiment für Albert Heijn weiter. Hinter diesen Produkteinführungen steckt ein umfangreicher Prozess, bei dem die Milch unserer Milchbauern natürlich die Grundlage bildet.

Von der Milch unserer Milchbauern bis hin zu den besten Produkten im Regal des (lokalen) Supermarkts – dafür setzen wir uns gemeinsam ein!

Kürzlich wurden fünf neue Produkte eingeführt: Sahnejoghurt in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Pfirsich-Maracuja und Orange-Mandarine sowie Kefir mit einem Hauch von Vanille und Himbeere. Die Sahnejoghurts werden in Zonhoven in Belgien hergestellt. Der Kefir wird in Coevorden in den Niederlanden produziert.

Laut Vertriebsleiter Gertjan Jansen sind Innovationen wie diese wichtig, um die Kategorie Milchprodukte attraktiv zu halten. „Verbraucher sind ständig auf der Suche nach neuen Produkten. Zudem beobachten wir deutliche Trends, wie zum Beispiel das wachsende Interesse an gesünderen Produkten. Kefir passt gut dazu, und deshalb haben wir uns entschieden, diese Kategorie weiter auszubauen.“

Aber wie entsteht eigentlich ein solches neues Produkt? Das beginnt mit der Nachfrage des Kunden. Auf der Grundlage von Marktentwicklungen und (Verbraucher-)Trends wird geprüft, wo Chancen für Innovationen liegen, um gemeinsam den Verbraucher noch besser zu bedienen. Anschließend beurteilen verschiedene Teams, ob ein Produkt hergestellt werden kann und ob ausreichend Kapazitäten zur Verfügung stehen. Danach beginnt der Entwicklungsprozess.

Produktentwickler, Produktmanager und die Qualitätsabteilung arbeiten an der Rezeptur, stellen Testmuster her und stimmen diese mit dem Kunden ab. Erst wenn Geschmack, Qualität, Preis und Haltbarkeit voll und ganz den Erwartungen entsprechen, wird der nächste Schritt unternommen.

In der Zwischenzeit passiert hinter den Kulissen noch viel mehr. Nährwerte werden berechnet, Verpackungen entwickelt, Haltbarkeitstests durchgeführt und verschiedene Systeme mit einer unglaublichen Menge an Produkt- und Logistikinformationen gefüllt. Darüber hinaus wird auch der gesamte Logistikprozess organisiert.

Von der ersten Idee bis zur Einführung im Supermarkt vergehen oft Monate. In dieser Zeit arbeiten verschiedene Abteilungen eng zusammen, um sicherzustellen, dass das Produkt erfolgreich auf den Markt gebracht werden kann.

Ob ein Produkt letztendlich erfolgreich ist, entscheidet der Verbraucher. Dennoch sind Neueinführungen von großer Bedeutung. Sie sorgen dafür, dass die Kategorie Milchprodukte für alle Generationen relevant bleibt, und treiben das weitere Wachstum der Kategorie voran.

Die neuen Kefir- und Rahmjoghurt-Produkte wurden von den Verbrauchern positiv aufgenommen und zeigen, wie Royal A-ware gemeinsam mit seinen Kunden weiterhin auf sich ändernde Verbraucherwünsche reagiert. Von der Milch unserer Milchbauern bis hin zu schönen und leckeren Produkten im Regal des (lokalen) Supermarkts – dafür setzen wir uns gemeinsam ein!



Gertjan Jansen
Kaufmännischer Direktor



Willemien Bolt,
Senior-Produktmanagerin &
Anne van Woudenberg,
Produktmanagerin

Rückblick auf den Qualitäts- Melkertag 2026 /

Am Mittwoch, dem 3. Juni, fand in Earnewâld der jährliche „Tag der Qualitätsmilchviehhalter“ für die Milchviehhalter statt, die in diesem Jahr ein Jubiläum feiern.

An diesem Tag bringen wir jedes Jahr unsere Wertschätzung für den Einsatz und das Engagement unserer Milchviehhalter zum Ausdruck. Denn die Produktion von Qualitätsmilch erfordert täglich Fachkenntnis, Aufmerksamkeit und Hingabe. Dank der Bemühungen unserer Milchviehhalter erfüllt die Milch Tag für Tag hohe Qualitätsstandards.

Der Tag begann mit köstlichem Kaffee und Gebäck im friesischen Earnewâld. Dort erzählte Skipper Age Veldboom von den friesischen Skûtsjes. Nach der Einführung war es Zeit, aufs Wasser zu gehen. Alle wurden auf sechs Boote verteilt, und bei einer leichten Brise und strahlendem Sonnenschein war es ein perfekter Tag für eine Segeltour.

Bei der Ankunft im Theehaus in Grou genossen wir gemeinsam ein köstliches Captains Dinner. Anschließend war es Zeit für den Höhepunkt des Tages: die Verleihung der Qualitätsplaketten. Diese Auszeichnungen werden an Milchviehhalter verliehen, die einen Meilenstein erreicht haben – von 5 bis zu sage und schreibe 45 Jahren ununterbrochener Lieferung von Qualitätsmilch.

Nach der feierlichen Verleihung gingen wir wieder an Bord für die Rückfahrt nach Earnewâld. Inzwischen hatte der Wind aufgefrischt, sodass wir mit vollen Segeln zurückfahren konnten.



Wir blicken auf einen sehr gelungenen Tag der Qualitätsmilchbauern zurück und haben die gesellige und begeisterte Atmosphäre genossen.





Termin vormerken: Veranstaltung der Dairy Academy /

Derzeit laufen die Vorbereitungen für das Dairy Academy Event 2026 auf Hochtouren. Auch in diesem Jahr wird es wieder ein festlicher Abend, an dem Sie die Gelegenheit haben, sich zu treffen, zu tanzen und köstliche Häppchen und Getränke zu genießen.

*Sehen
wir uns am
Freitag, den 27.
November*

Die Dairy Academy findet dieses Jahr am **Freitag, den 27. November, im Theater De Meenthe in Steenwijk** statt – also tragen Sie den Termin schon einmal in Ihren Kalender ein! Das Thema steht bereits fest, aber das behalten wir noch ein kleines bisschen für uns... Behalten Sie unsere Newsletter im Auge, um zu erfahren, welches Thema es sein wird und welche Künstler auftreten werden.

Das Dairy Academy Event ist die jährliche Feier der Dairy Academy und ihrer Wissenspartner für unsere Milchviehhalter. Diese Veranstaltung organisieren

wir jedes Jahr, um unseren Milchviehhaltern für die Zusammenarbeit zu danken. Außerdem legen wir es wichtig, Sie mit anderen Royal A-ware-Milchviehhaltern in Kontakt zu bringen. Außerdem haben Sie während des Dairy Academy Events die Chance auf exklusive Preise, wie zum Beispiel einen komplett organisierten Abend-, Tages- oder Wochenendausflug!

Veranstaltungsort: Theater De Meenthe in Steenwijk

Datum: 27. November 2026

Zeit: 19:30 – 00:00 Uhr



„Bei unserem alten Abnehmer kannte ich keinen einzigen Mitarbeiter, aber bei Royal A-ware kenne ich die Leute mittlerweile sehr gut.“

Persönlicher Kontakt, kurze Wege und unternehmerische Freiheit /

Für die Familie Beier aus dem deutschen Münsterland geht es bei einer guten Zusammenarbeit um mehr als nur den Milchpreis. Persönlicher Kontakt, kurze Wege und die Freiheit, unternehmerisch so zu handeln, wie sie es wollen – das macht für sie den Unterschied aus.

Der Wechsel zu Royal A-ware

Als die Familie Beier vor einigen Jahren beschloss, sich von ihrem damaligen Molkereiverarbeiter zu trennen, machte sie sich auf die Suche nach einem zuverlässigen, langfristigen Partner. Schließlich fiel die Wahl auf Royal A-ware.

Bernhard: „Wir waren mit unserem damaligen Molkereiverarbeiter nicht zufrieden. Auch weil dessen Milchpreis strukturell unter dem Durchschnitt lag. Deshalb beschlossen wir, uns nach einem zuverlässigen, langfristigen Partner umzusehen. Letztendlich fiel die Wahl auf Royal A-ware, obwohl das Unternehmen damals eigentlich noch gar keine Milch in Deutschland abholte. Trotzdem war es kein Problem, an Royal A-ware zu liefern.“

Kein Unterschied

Auch Tochter Annette fand, dass der Wechsel reibungslos verlief. „... Der Wechsel war überraschend unkompliziert. Wenn es etwas gab, konnten wir das Unternehmen gut erreichen, und die Sprachbarriere war eigentlich überhaupt kein Problem. Alle Dokumente waren sofort gut übersetzt, auch der Milchliefervertrag den wir unterschrieben haben. Es wird kein Unterschied zwischen deutschen und niederländischen

Milchbauern gemacht. Der Milchpreis, den wir bekommen, ist derselbe wie in den Niederlanden. Das war uns wichtig. Außerdem können wir unsere Auszahlung jeden Monat gut mit den anderen deutschen Molkereien vergleichen. Das schafft Klarheit.“

Respekt für den Milchviehhalter

Was die Familie vielleicht am meisten schätzt, ist die Art und Weise, wie Royal A-ware den Kontakt zu seinen Lieferanten pflegt. Hubertus, Annettes Ehemann, hat den Unterschied sofort bemerkt: „Bei unserem alten Abnehmer kannte ich keinen einzigen Mitarbeiter, aber bei Royal A-ware kenne ich die Leute mittlerweile sehr gut.“ Auch Annette erkennt diesen persönlichen Ansatz. „Ich glaube, es hilft, dass es jedes Jahr zwei Treffen gibt, die Frühjahrs- und die Herbstversammlungen. Diese Treffen sind keine Massenveranstaltungen, sondern finden im kleinen Kreis statt. Hierher kommen viele Mitarbeiter und wichtige Akteure von Royal A-ware. Das zeugt von Respekt gegenüber den Milchbauern und Wertschätzung für die Arbeit, die wir leisten. Und dieses Gefühl war nicht nur am Anfang so. Auch jetzt, wo wir schon eine Weile Milch liefern, bleibt das Gefühl, dass uns als Milchviehhalter wirklich Respekt entgegengebracht wird.“





Familie Beier

Aufgabenverteilung: Bernhard + Hubertus: Ackerbau und Maschinenpflege, Elisabeth + Annette: Tiere und Büro

Hektar landwirtschaftliche Fläche: Grünland: 45 ha, Ackerland: 75 ha

Anzahl Kühe: 230 melkende/ 260 Insgesamt

Gleitender Jahresdurchschnitt: 11.410 Liter

Voneinander lernen

Neben dem persönlichen Kontakt schätzt die Familie auch die Veranstaltungen der Dairy Academy. „Ich habe an einem Workshop teilgenommen und fand ihn wirklich gut. Natürlich lernt man aus den Inhalten, aber mindestens genauso wichtig ist der Austausch mit anderen Milchbauern. Gerade in den Gesprächen hört man, wie andere bestimmte Dinge angehen. Davon profitiert man oft am meisten.“ Auch Betriebsbesichtigungen bringen laut Annette viel. „Man sieht, wie andere arbeiten, und nimmt immer Ideen mit nach Hause.“

Raum für Unternehmertum

Auf dem Betrieb werden derzeit 230 Milchkühe in einem Melkkarussell mit 32 Plätzen gemolken. In den kommenden Jahren liegt der Fokus vor allem auf der weiteren Verbesserung der technischen Ergebnisse und der zukünftigen Betriebsübernahme.

Dabei ist es der Familie wichtig, weiterhin selbst Entscheidungen treffen zu können. „Bei A-ware behält man die Freiheit, selbst zu entscheiden, an welchen Milchströmen man teilnehmen möchte. Wenn neue Programme auf den Markt kommen, können wir selbst abwägen, ob das zu unserem Betrieb passt. Man wird zu nichts gezwungen, und das schätzen wir enorm“, so Annette.

Laut Hubertus ist gerade diese Entscheidungsfreiheit wichtig: „Natürlich muss ein Programm wirtschaftlich interessant sein, aber letztendlich will man auch so wirtschaften, wie es zu deinem Betrieb passt. Dass dieser Spielraum da ist, finden wir gut.“

Gemeinsam in die Zukunft blicken

Die Familie Beier blickt zuversichtlich in die Zukunft. In den Betrieb zu investieren, die Leistung weiter zu verbessern und schließlich den Betrieb zu übernehmen, steht in den kommenden Jahren im Mittelpunkt. Was unterscheidet Royal A-ware ihrer Meinung nach dabei? Bernhard muss nicht lange überlegen. „Royal A-ware identifiziert sich mit den Betrieben. Man merkt, dass die Leute wissen, was auf einem Milchviehbetrieb vor sich geht.“

Die Quark- und Skyr-Produktionslinie in Heerenveen bereitet sich auf die ersten Auslieferungen vor

Die neue Quark- und Skyr-Produktionslinie in Heerenveen hat einen wichtigen Meilenstein erreicht. Nach der früheren Ankündigung der Inbetriebnahme der Produktionslinie befindet sich das Werk sich nun in der Inbetriebnahmephase: dem Zeitraum, in dem der gesamte Produktionsprozess ausgiebig getestet wird. Laut Werksleiter Ype de Jong verlaufen die ersten Tests positiv.

„Die Anlage ist gut aufgebaut, und die Produkte, die wir derzeit herstellen, sind von guter Qualität. Darum geht es letztendlich“, erklärt Ype. Inzwischen wurden die ersten Produkte hergestellt, und in Kürze kann mit der kommerziellen Auslieferung an Albert Heijn begonnen werden. Die Verbraucher können damit rechnen, den Quark, den Skyr und verschiedene Geschmacksrichtungen noch in diesem Sommer in den Regalen zu finden.

In den kommenden Monaten wird die Produktion schrittweise hochgefahren. Voraussichtlich wird die Anlage ab Oktober mit voller Kapazität laufen. In der Zwischenzeit absolvieren die Bediener Schulungen, um sich optimal mit den neuen Anlagen vertraut zu machen, und die Anlage wird weiter feinabgestimmt.

Ype blickt zuversichtlich auf die nächste Phase. „Im Moment geht es noch um viel Feineinstellung, aber ich freue mich darauf, dass die Anlage bald Tag und Nacht hervorragende Produkte herstellt.“





Neu Milchstrom „Koe bewust“ /

Wie bereits angekündigt, bietet A-ware ab dem 1. Juli 2026 auch in Deutschland den Milchsortiment „Koe Bewust“ an. „Koe Bewust“ ist eine Weiterentwicklung bestehender Milchsortimente mit höheren Anforderungen an Tierschutz und Nachhaltigkeit.

Sie erhalten eine Prämie von 2,50 € pro 100 kg Milch. Diese Prämie wird vom Kunden bezahlt und kommt zum Preis für Fett und Eiweiß, zum Qualitätszuschlag, zum Mengenzuschlag und zur Prämie für „A-ware Duurzaam“ hinzu. In Deutschland wird dieser Milchstrom in zwei Schritten angeboten. Der erste Schritt erfolgt zum 1. Juli dieses Jahres, der zweite zum 1. Januar 2027.

Um ab dem 1. Juli an diesem Milchstrom teilnehmen zu können, müssen Sie im Besitz eines QM++-Zertifikats sein. Wenn Sie diese Voraussetzung erfüllen, können Sie an diesem Milchstrom liefern. Ab dem 1. Januar 2027 gelten einige zusätzliche Bedingungen. Diese werden wir Ihnen in Kürze zusenden.

Wenn Sie Interesse daran haben, am „Koe Bewust“-Milchstrom teilzunehmen, können Sie sich bei Royal A-ware an die Abteilung für Milchwirtschaft (Tel. 0031 88 738 16 78) oder per E-Mail an milchviehalter@royal-aware.com wenden.

Wir bei Royal A-ware sind stolz darauf, dass wir das Programm nun auch in Deutschland einführen können.

Praktische Workshops für gesunde Kühe und bessere Ergebnisse /

Eine gute Laktation beginnt bereits in der Trockenperiode. Im Workshop **„Der Komfort in der Trockenstezeit“** lernen Sie, wie Sie trockengestellten Kühen ausreichend Ruhe und Komfort bieten können. Sie erhalten Erläuterungen zur Gestaltung von Liegeboxen, Fressplätzen und Strohboxen. Außerdem erfahren Sie, warum Bewegung und eine gute Futteraufnahme so wichtig sind. Ein Spezialist von Spinder gibt Ihnen praktische Tipps, die Sie in Ihrem eigenen Betrieb umsetzen können.

Nach dem Abkalben kann es schwierig sein, eine Kuh wieder trächtig zu machen. Im Workshop **„Mehr Ertrag durch fruchtbare Kühe“** lernen Sie, wie Sie die Fruchtbarkeit Ihres Bestands beurteilen können. Erkennen

Sie Kühe rechtzeitig in der Brunst? Sind die Besamungen erfolgreich? Und was sagen die Fruchtbarkeitszahlen aus?

Gemeinsam mit einem Spezialisten von CRV betrachten Sie die Zahlen und die Vorgehensweise eines Gastbetriebs. Außerdem besprechen Sie, welche Faktoren die Fruchtbarkeit beeinflussen. Sie tauschen Erfahrungen mit anderen Milchviehhaltern aus und erhalten Tipps, wie Sie die Ergebnisse in Ihrem Betrieb verbessern können.

Beide Workshops verbinden Fachwissen mit Beispielen aus der Praxis. So nehmen Sie Informationen mit nach Hause, die Sie sofort anwenden können.

Praktische Informationen

Der Komfort in der Trockenstezeit

Donnerstag, 29. Oktober 2026
10:30 bis 14:30 Uhr, inklusive Mittagessen
Region Legden
Der Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben
Leitung: Spinder

Mehr Ertrag durch fruchtbare Kühe

Donnerstag, 3. Dezember 2026
10:30 bis 14:30 Uhr, inklusive Mittagessen
Region Norddeutschland
Der Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben
Leitung: CRV



Sie können sich für beide Workshops über Z-net anmelden.



*Hans Broekhuijse,
Rudmer Hilverda
(Rayonmanager Spinder)
und Marthijn Aalfs
(Spinder- Händler)*

Mehr Liegekomfort für trockengestellte Kühe /

Auf dem Milchviehbetrieb von Hans Broekhuijse (38) wurde nach der Teilnahme an einem Workshop zum Thema trockengestellte Kühe gemeinsam mit dem Spinder-Gebietsleiter Rudmer Hilverda und Marthijn Aalfs vom Spinder-Händler AgroStalinrichtung an der Verbesserung der Liegeboxen gearbeitet. Die zentrale Frage: Wie schafft man optimalen Liegekomfort, damit trockengestellte Kühe mehr Ruhe finden und sich nach dem Kalben besser erholen können?

Vom Bewusstsein zum Handeln

Die Liegeboxen und Matratzen für die trockengestellten Kühe mussten ersetzt werden, und Hans stellte fest, dass der Liegekomfort nicht mehr optimal war. „Das ging mir schon seit ein paar Jahren durch den Kopf“, erzählt er. „Man sieht, dass sich die Kühe anders hinlegen und manchmal etwas mehr Mühe beim Aufstehen haben. Dann weiß man, dass es Zeit ist, die Situation kritisch zu betrachten.“ Der Workshop „Liegekomfort für trockengestellte Kühe“ in

Drachten gab den Ausschlag. „Dort wurde mir noch einmal deutlich, wie wichtig Ruhe, Platz und Liegekomfort in dieser Phase sind. Das hat mich zum Nachdenken gebracht.“

Messen und maßgeschneiderte Lösungen

Im Anschluss an den Workshop besuchten Rudmer Hilverda und Marthijn Aalfs den Milchviehbetrieb. Für die trockengestellten Kühe wenden sie eine klare Faustregel an, um die richtigen Abmessungen der Liegeboxen zu ermitteln. „Wir vermessen

die Kühe, insbesondere die Hüftbreite“, erklärt Rudmer. „Auf dieser Grundlage bestimmen wir die Breite der Liegebox: das Zweifache mal die Hüftbreite plus mindestens zehn Zentimeter zusätzlich. Das scheint eine kleine Anpassung zu sein, hat aber einen großen Einfluss darauf, wie bequem eine Kuh liegt.“

Für Hans war dies eine bewusste Entscheidung. Die Liegeboxen wurden von 112,5 auf 130 Zentimeter verbreitert. Dadurch verringerte sich die Anzahl der Liegeplätze von 23 auf 20. „Das ist natürlich eine Abwägung“, sagt er. „Aber für mich war klar: Der Komfort der Kuh hat Vorrang vor der Anzahl der Liegeboxen.“

Ausgewogenheit im Stall

Laut Rudmer und Marthijn dreht sich eine gute Stallgestaltung um das Gleichgewicht zwischen Einrichtung, Untergrund und Kuhkomfort. Gerade bei trockengestellten Kühen spielt das eine große Rolle. In dieser Zeit geht es um die Erholung des Körpers und die Vorbereitung auf die nächste Laktation. „Stress wird manchmal unterschätzt“, sagt Rudmer. „Wenn eine Kuh nicht bequem liegt, wirkt sich das unmittelbar auf die Ruhe, das Wiederkäuen und letztendlich auch auf die Gesundheit von Euter und Klauen aus.“ Deshalb fiel die Wahl auf die Spinder Comfort-NG-Liegebox in Kombination mit der neuen, extra dicken Meadow Mesa-Kuhmatratze. Diese Matratzen bieten eine weiche, federnde Unterlage und sorgen für ausreichend Halt. „Es muss zum Hinlegen einladen“, ergänzt Marthijn. „Eine Kuh muss Vertrauen in ihren Liegeplatz haben, besonders rund um das Kalben.“

Bewusste Entscheidung für Kuhmatratzen

Hans hatte im Vorfeld verschiedene Optionen in Betracht gezogen, darunter auch Tiefstreu. „Davon bin ich eigentlich ein Fan“, sagt er. „Aber an diesem Standort war das praktisch nicht umsetzbar. Man muss dann mit den Gruppen hin und her schieben, und das wollte ich nicht“, sagt Hans. Durch den Workshop und Erfahrungen aus der Praxis entschied er sich schließlich für die Meadow Mesa-Matratzen. Hans: „Ich habe noch Kontakt zu anderen Milchviehhaltern aufgenommen, die damit arbeiten. Die Erfahrungen waren positiv, das hat mir Vertrauen gegeben.“ Die Entscheidung für die Spinder Comfort-NG-Liegebox war logisch. Hans: „Die hatte ich bereits an anderen Stellen im Stall und war damit sehr zufrieden. Da entscheidet man sich einfach wieder dafür.“ Außerdem bietet diese Liegebox viel seitlichen Kopfraum, was in diesem relativ engen Gang besonders wichtig ist.



Die trockengestellten Kühe werden an der Hüftbreite vermessen



Trockenstellkuh auf der Meadow Mesa-Matratze



Die Meadow Mesa-Matratze sorgt für Halt beim Liegen und Aufstehen



Milchviehbetrieb Broekhuijse

Familie und Aufgabenverteilung: Der Milchviehbetrieb wird von Hans (38) geführt, der für den täglichen Betrieb verantwortlich ist. Hein, der Vater von Hans, hilft beim Füttern und bei der Besamung. Mutter Marian kümmert sich um die Kälber. Zusammen mit seiner Partnerin Arlette (36) bildet Hans eine Familie mit drei Kindern: Noud (6), Isabel (5) und der jüngsten Tochter Lara (2).

Standort: Ezinge

Fläche: 77 Hektar; 65 ha Grünland, davon 7 ha mit verzögertem Mähtermin und 12 ha Mais. Zudem wird mit Nachbarn Land für den Kartoffelanbau getauscht.

Viehbestand: ca. 130 Milchkühe und 90 Stück Jungvieh

Gleitender Jahresdurchschnitt: 12.000 kg Milch pro Kuh mit 4,73 % Fett und 3,58 % Eiweiß

Milchfluss: „Koe Bewust“

Neu:

Meadow Mesa-Matratze: besonders dick, flach und bequem

Das Modell Meadow Mesa ist weich, elastisch, bequem und verfügt über eine flache Latexschaummatratze mit einer Dicke von 8 cm. Die Meadow Mesa ist speziell für Großvieh konzipiert.

- Dicke: 8,4 cm dicke Latexschaummatratze für Großvieh
- Breite: 185 cm
- Länge: Aufrollbare Matratze, auf Länge zugeschnitten
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Lange Lebensdauer
- 10 Jahre degressive Garantie und DLG-geprüft

*Eine Kuh muss
Vertrauen in den
Liegeplatz, insbesondere
rund um das Kalben.*

Sichtbare Ergebnisse

Seit der Installation vor einigen Monaten sind die ersten Ergebnisse deutlich sichtbar. „Man merkt es den Kühen sofort an“, sagt Hans. „Sie legen sich leichter hin, stehen genauso leicht wieder auf, haben mehr Platz und man sieht, dass sie mehr wiederkäuen. Im Durchschnitt 45 Minuten zusätzlich pro Tag. Das ist für mich wirklich ein Zeichen dafür, dass alles stimmt.“

Auch die Ruhe im Stall hat sich verbessert. Die Kühe bewegen sich natürlicher und nutzen den verfügbaren Platz besser aus.

Investition in Komfort

Mit dieser Umgestaltung wurde ein deutlicher Schritt in Richtung Verbesserung des Wohlbefindens der trockengestellten Kühe. Weniger Boxen, dafür mehr Platz pro Tier. Eine bewusste Entscheidung, die zu Hans' Vision passt. „Wenn man sieht, wie positiv die Kühe darauf reagieren, weiß man, dass man die richtige Entscheidung getroffen hat“, fasst Hans zusammen.

Stolz auf unsere Kühe! /

Wir sind stolz auf die außergewöhnlichen Kühe der Milchviehhalter, mit denen wir zusammenarbeiten. Eine Übersicht über die Kühe, die einen Meilenstein von 100.000 kg Milch oder 10.000 kg Fett und Eiweiß erreicht haben, finden Sie unter www.mijnroyalaware.nl.

*Herzlichen
Glückwunsch
an alle!*



Wie funktioniert das?

- Melden Sie sich mit Ihren Z-net-Zugangsdaten auf www.mijnroyalaware.nl an.
- Klicken Sie auf „Besondere Kühe“, um die Übersicht anzuzeigen.

Passwort vergessen? Sie können über Z-net ein neues anfordern.



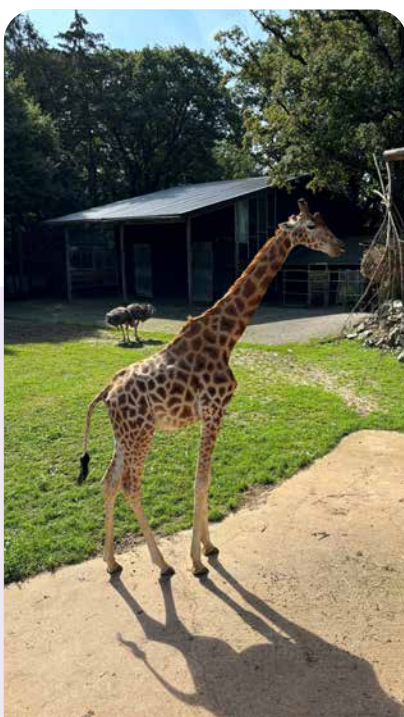
*Die Kuh Elmark W Romkje 49 vom
Landwirtschaftsbetrieb Elbert in
Diepenheim hat den schönen Meilenstein
von 100.000 kg Milch erreicht.*

Erfolgreicher „A-wareness“-Tag

Am Samstag, dem 13. Juni 2026, fand die elfte Ausgabe des A-wareness-Tages statt! Ein wunderschöner Tag, an dem wir einer großen Gruppe von Menschen ein unvergessliches Erlebnis im Ouwehands-Tierpark in Rhenen beschert haben.



Rund 350 Gäste genossen alles, was der Tierpark zu bieten hat. Senioren, Menschen mit Behinderung und ihre Begleiter konnten sich an den Tieren sattsehen und im Jungle Restaurant ein köstliches Mittagessen genießen. Der Tag klang mit einem geselligen Umtrunk und leckeren Häppchen aus.



Wir möchten den 75 Freiwilligen von Royal A-ware und AB Texel sowie den Milchviehhaltern herzlich für ihren Einsatz und ihre Begeisterung danken. Dank ihres Engagements war der Tag erneut ein großer Erfolg.

Möchten auch Sie die Stiftung A-wareness unterstützen?

Die Stiftung A-wareness ist eine Initiative von Royal A-ware. Über die Stiftung setzen wir unser gesellschaftliches Engagement um, bemühen uns, das Wissen über Milchprodukte zu und unterstützen Projekte für Menschengruppen, die besondere Aufmerksamkeit verdienen. Für nur 10 € pro Jahr werden Sie „Freund der Stiftung A-wareness“ und ermöglichen damit zahlreiche Projekte. Scannen Sie den QR-Code und werden Sie Freund. Weitere Informationen finden Sie in den sozialen Medien oder unter stichtinga-wareness.com.





Gefrorene Joghurt-Riegel mit Erdbeere und weißer Schokolade

Diese Frozen-Yoghurt-Riegel mit AH Roomyoghurt Erdbeere sind der perfekte Snack für heiße Tage. Der cremige Joghurt, die frischen Erdbeeren und die knusprigen Stückchen weißer Schokolade ergeben zusammen einen leckeren Genuss. Bereiten Sie sie im Voraus und bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf – für einen erfrischenden Moment, wann immer Sie möchten.

Was benötigen Sie?

- 500 g AH Roomyoghurt Erdbeere
- 150 g frische Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g weiße Schokolade, grob gehackt
- 1 EL gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)

Wie werden sie zubereitet?

1. Eine quadratische Backform von ca. 20 x 20 cm mit Backpapier auslegen.
2. Verteilen Sie die Erdbeer-Joghurt-Mischung gleichmäßig auf dem Boden der Form und streichen Sie sie mit der Rückseite eines Löffels glatt.
3. Verteilen Sie die Erdbeerscheiben auf dem Joghurt.
4. Mit der weißen Schokolade und eventuell den gefriergetrockneten Erdbeeren bestreuen.
5. Stellen Sie die Form für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank oder bis der Joghurtvollständig gefroren ist.
6. Nehmen Sie den gefrorenen Joghurt 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank.
7. In Streifen schneiden oder brechen und sofort servieren.

*Ein leckerer,
erfrischender
Snack für den
Sommer!*



Resistenz gegen Würmer: Rückblick ist Vorausschau /

**Eine gute Resistenz gegen Wurminfektionen beginnt bereits beim Jungvieh.
Was Tiere in ihrer ersten Lebensphase aufbauen, bildet die Grundlage für die Zukunft.**

Aber woher weißt du, was in deinem Betrieb wirklich vor sich geht? Mit „Wurmbefall in der Tankmilch“ verschaffst du dir schnell Klarheit darüber. Deine Tankmilch verrät dir, ob deine Herde mit Magen-Darm-Würmern, Lungenwürmern oder Leberegel in Kontakt gekommen ist. So kannst du gezieltere Entscheidungen treffen: behandeln oder nicht, den Weidegang anpassen oder erst einmal abwarten.

Dadurch vermeidest du den unnötigen Einsatz von Mitteln und kannst bei Bedarf gemeinsam mit dem Tierarzt gezielte Maßnahmen ergreifen. Das gibt dir Sicherheit und Halt, denn du entscheidest auf der Grundlage dessen, was auf deinem Betrieb tatsächlich vor sich geht. So arbeitest du nicht nur effizienter, sondern auch nachhaltiger und zukunftsorientierter an der Gesundheit deines Betriebs.

Zurückblicken heißt vorausschauen.
Gut für Sie und Ihre Kühe!