

**BIOLOGISCH BOEREN PSYCHOLOOG ÉN BOER****PAUL SCHOTS**

■ Paul Schots (36) komt uit Uden. Hij is getrouwd met Lia Uijterlinde uit Elsendorp. Samen hebben ze drie dochters van 2, 4 en 6 jaar.

■ Paul zat in Uden op het Comenius College. Na drie jaar havo stapte hij over naar het vwo om vervolgens in Tilburg psychologie te gaan studeren.

■ Hij bekleedde allerlei functies bij Philips.

■ Twee jaar geleden trad hij samen met zijn vrouw toe tot de maatschap van haar oom in Breugel.



► Paul Schots ervaart zijn werk op de boerderij in Breugel als hobby.

FOTO VAN ASSENDELFT

# 'Heb je jaren gestudeerd, dan word je toch geen boer?'

**Economisch psycholoog Paul Schots** (36) uit Uden werd plots biologisch koeienboer in Breugel. Tot verbazing van zijn omgeving én zichzelf.

**Kees Backx**  
Uden/Breugel

**H**ij kijkt naar de wolken en zegt: „Hopelijk krijgen we regen”. En met een erachteraan: „Ik had vijf jaar geleden nooit gedacht dat ik dat ooit zou zeggen.”

Zijn huis aan de Lage Randweg in Uden, waar hij met echtgenote Lia en drie dochters woont, staat sinds kort te koop. Het gezin Schots woont sinds begin 2015 in Breugel op de boerderij waar Lia's oom Albert altijd de scepter zwaaide. Tot Paul en Lia toetraden tot de maatschap.

Na de middelbare school in Uden ging Paul in Tilburg psychologie studeren. Hij koos voor de specialisatie economische psychologie. „Dan houd je je bezig met consumentengedrag. Mijn afstudeerproject ging over het spaargedrag van kinderen.” Aan de economische faculteit deed hij een tweede onderzoek naar 'de rol van de geanticipeerde spijt'. „Dus de spijt die je verwacht te hebben van een foute keuze. Mijn onderzoek spitste zich in dat verband toe op een kratje bier in de aanbieding. Dat vond ik wel bij mij passen”, zegt hij lachend.

Schots vervulde allerlei functies bij Philips, reisde de hele wereld over. Al tijdens zijn studie kreeg hij een relatie met Lia Uijterlinde, een boerendochter uit Elsendorp die afgestudeerd was als rundveearst. En toen kwam plots dat mailtje van oom Albert, de oom van Lia. Hij was melkveeboer in Breugel. „Alleenstaand, hij had geen opvolger. Hij mailde de hele familie dat hij op termijn met pensioen wilde en het bedrijf liefst binnen de familie wilde houden. Of er animo was.”

## Twijfel

Schots had helemaal niets met het boerenbedrijf, maar zijn Lia wel. „We hadden het wel samen al vaker gehad over zelfstandig ondernemerschap. Ik twijfelde enorm. Je hebt jaren gestudeerd. Dan word je toch geen boer?”

„Wij hadden op de Lage Randweg wel wat diertjes. Waaronder Paulientje, een kalf dat ik van mijn schoonouders had gekregen. Lia had het zelf met een keizersnede ter wereld gebracht. Drie nakomelingen heeft ze gekregen. Toen we naar Breugel verhuisden, konden we haar niet meeneemen. Om het risico op overdraagbare ziekten uit te sluiten. We hebben haar geslacht en met de familie opgegeten. Haar vacht ligt hier nu in de woonka-

mer. Ze heeft bij ons een prachtig leven gehad. En het was heerlijk vlees.”

Problemen om een eigen dier op te eten heeft hij dus niet. „Zoals mijn schoonvader met een knipoog zegt: het is zo'n lieve koe. Gewoon om op te vreten.”

Zijn familie en collega's reageerden verbaasd toen Paul bekend maakte dat hij boer werd. „Ik vind het heerlijk om fysiek werk te doen. Toen ik studeerde, werkte ik in Uden bij poelier Bevers en samen met mijn broer ook nog bij een glazenwasser.”

## Oom Albert

In het middendeel van de boerderij in Breugel waar het gezin nu woont, huist oom Albert. Hij verricht nog hand- en spandiensten. Het achterste deel wordt verhuurd voor vergaderingen. „We verhuisden op een zaterdag, de maandag erop stond hier veertig man van Philips die vijf dagen kwamen vergaderen. Dat was een vuurproef.”

In het begin wist Paul van toeten noch blazen. „Albert had de ervaring, Lia de kennis. En ik deed gewoon wat zij zeiden.” Inmiddels runt hij zo ongeveer in zijn eentje het bedrijf met zeventig melkkoeien en veertig stuks jongvee. „Het is hard werken, maar ik ervaar het als hobby. Toen ik nog bij Philips werkte, was ik vooral gefocust op mijn carrière. Toch ga je je afvragen: Is dit nou wat je drijft?”

Schots wil op een zo gezond mogelijke manier zo gezond mogelijk voedsel produceren. Dus geen giftige bestrijdingsmiddelen gebruiken op het land, geen kunstmest, beperkt koe-

“**Het romantisch boerenbedrijf bestaat allang niet meer**

– Paul Schots

mest. „Antibiotica en penicilline alleen toepassen als een koe écht ziek is. Doordat je je land minder bemest, levert het minder gras op met minder voedingskracht. Wij hebben Maas-Rijn-IJsselvee. Een ras dat hier goed tegen kan. Ze geven minder melk, maar wel veel vlees. Vanaf oktober hopen we volledig biologisch te zijn.” Koeien die niet meer drachtig worden, wil Paul slachten en verkopen. „Waarschijnlijk op inschrijving in vleespakketten van tien kilo.”

## Móeten investeren

Is het wel zo slim om in deze tijd nog boer te worden? „Het romantische boerenbedrijf bestaat allang niet meer”, weet Schots. „Neem bijvoorbeeld de stikstofrichtlijn. Om die te halen, moeten boeren fors investeren in hun stallen. Die richtlijn wordt plots zes jaar naar voren geschoven. Het is hetzelfde als wanneer je zou zeggen: vanaf 2020 moeten alle auto's elektrisch zijn. Door de lage prijzen móeten boeren wel uitbreiden. Iedere boer wil best koeien inleveren. Als hij maar een behoorlijk inkomen overhoudt. Wij halen hier geen volledig inkomen uit. Vandaar dat Lia nog drie dagen per week als rundveearst werkt. Bij Philips maakte ik weken van 45 uur, hier met gemak 60 tot 65. Vroeger wilde ik iedere drie jaar wat nieuws ondernemen. Maar dit bevalt zo goed dat we hebben besloten niet meer weg te gaan. Wij gaan ons hier nooit vervelen.”

## Erkend bioboer, dat ben je niet zomaar

**De Brabantse veehouderij staat op een keerpunt. Burgers en bestuurders willen af van steeds groter groeiende bedrijven in gebieden die uit de voegen barsten door duizenden koeien, tienduizenden varkens en miljoenen kippen. Boeren moeten kiezen. Ga ik door en zo ja, hoe dan? De bioboer heeft toekomst, zo lijkt het.**

**Ruud Spoor**  
r.spoor@ed.nl  
Eindhoven

Biologisch eten is 'hot'. De consument wil weten wat er op zijn of haar bord ligt. Elk jaar groeit het aandeel biologische producten die over de toonbank gaan met zo'n 12 procent. De omzet bedraagt inmiddels ruim 1,5 miljard euro per jaar. Worteltjes en bloemkool van



de plaatselijke akker, speklapjes van varkens die een fijn leven achter de rug hebben. Maar pas op! Lokaal betekent niet automatisch dat de producten biologisch zijn. Verre van. Nol van Rijssel (59) weet daar alles van. Sinds 2003 runt hij samen met zijn vrouw Ella (54) de biologische boerderij De Blij Big aan de rand van Eindhoven vlak bij het natuurgebied de Dommelbeemd. Hij is een van de 168 biologische boeren in Noord-Brabant. De provincie staat daar-

mee op de derde plek, achter Gelderland en Flevoland. „Er wordt bij de argeloze consument volop zand in de ogen gestrooid. Mensen moeten niet denken dat een boer die zijn varkens naar buiten stuurt biologisch bezig is. Daar komt echt meer bij kijken.”

Een biologische boer weet waar hij of zij mee bezig is. Het is een bewuste keuze om gezond voedsel te produceren. Dat kost tijd en geld. Want bioboer ben je niet zomaar. Voordat je van de keuringsinstantie Skal het biologisch keurmerk mag voeren, ben je al snel twee jaar verder. En de controles zijn streng. Gewassen en bodem moeten vrij zijn van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Dieren mogen niet preventief antibiotica krijgen. Ze mogen alleen biologisch voer eten dat voor het merendeel uit de regio of van het ei-

gen bedrijf komt. De kosten voor deze manier van boeren zijn hoger dan voor de gangbare landbouw. En dat maakt omschakelen duur.

De Blij Big van Van Rijssel is een gemengd bedrijf met rundvee, varkens, tuinbouw en natuurbeheer. „Wie biologisch wil gaan werken, moet weten waar hij aan begint”, aldus van Rijssel. „Wijzelf hadden een bedrijf met scharrelvarkens. Het zat mij steeds meer dwars dat er gewerkt werd met bestrijdingsmiddelen en kunstmest

► **Een biologische boer weet waar hij of zij mee bezig is**

om het voer te laten groeien en antibiotica om de dieren gezond te houden. Alles wat je een dier te eten geeft, zit uiteindelijk in het beest. En vervolgens ligt het op je eigen bord. Dat wilde ik niet meer. En dus ging het roer om.”

Biologische producten zijn te herkennen aan het keurmerk, een groene ondergrond met een van witte sterretjes gevormd blaadje erop. Van Rijssel: „Dat is een Europees kwaliteitsmerk dat ervoor moet zorgen dat mensen weten dat ze de goede spullen kopen.” In Nederland dragen sommige producten daarnaast ook het EKO-keurmerk. Die bedrijven zijn ook Skal gecertificeerd, maar gaan op gebied van duurzaamheid nog een stapje verder dan de bedrijven met het biologische keurmerk en doen bijvoorbeeld iets aan hun energiegebruik met zonnepanelen.