

OVER DE SCHREVE  
**Kris en Ginny  
Heirbaut pionieren  
met een micro-  
algenfarm op  
grassappen in  
Temse**

---



Lage kwaliteitsgras en bermmaaisel, afkomstig van onderhoud van groenzones en randen van landbouwvelden zijn een reststroom waarvan grote hoeveelheden beschikbaar zijn en die niet ingezet kunnen worden voor veevoer. Via het project Grass2Algae zoekt men naar een manier om deze biostroom te gebruiken voor de kweek van micro-algen op basis van grassappen. Zo wordt de inzet van kunstmest hiervoor vermeden. In het Oost-Vlaamse Temse pioniert het familiebedrijf van Kris en Ginny Heirbaut hier als eerste in Vlaanderen mee op een micro-algenfarm.

Micro-algen zijn eencellige microscopisch kleine plantjes, die groeien in een waterig milieu. Om te groeien maken ze gebruik van (zon)licht en voedingsstoffen als stikstof en fosfaat, die ze door middel van water en CO2 omzetten in voornamelijk vetten en eiwitten. Hoeveel juist kan gestuurd worden door de teeltomstandigheden. Maar micro-algen leveren tot 5 keer meer eiwitten per hectare dan soja en gebruikt 3 keer minder water. Vanwege hun hoog gehalte aan vetten en eiwitten zullen algen dan ook een belangrijke rol spelen in de toekomstige voedselvoorziening.

Andere voordelen van micro-algen zijn dat ze lokaal te telen zijn en de teelt weinig ruimte nodig heeft. Het is ook een duurzame manier om een eiwitbron voor menselijke en dierlijke consumptie te produceren. De inhoudstoffen van de micro-algen, zoals Omega 6 en 3-vetzuren, kunnen een bijdrage leveren voor de gezondheid. De enige andere bron voor Omega 3-vetzuren is vette vis, maar deze geeft aanzienlijk meer milieudruk dan de kweek van micro-algen.

Het bedrijf van de familie Heirbaut was 3 generaties een gemengd veebedrijf. Kris en zijn vrouw Ginny, de 4de generatie, besloten enkel het melkvee te behouden en het bedrijf gaandeweg te transformeren naar een toekomstbestendig en dus agro-ecologisch landbouwbedrijf. Sinds 2018 is de boerderij volledig circulair. Zij produceren nu zuivelproducten, maar daarnaast ook hun eigen veevoer en chlorella uit micro-algen. De installatie die de familie Heirbaut gebruikt op hun algenfarm, komt uit Groot-Brittannië. De mest van de koeien wordt vergist in een bioreactor en de CO2 die daarbij vrijkomt wordt afgevangen en ingezet als medium voor de algenteelt. Wanneer de algen volgroeit zijn, worden ze geoogst en verwerkt tot allerlei producten, die de familie onder andere verkoopt in hun hoevewinkel. Dit gaat van chlorella-ijs, over chlorellapoeder om toe te voegen bij bv smoothies of milkshakes over chlorellaspread tot zelfs chocolade met chlorella. En dit is maar een greep uit de vele mogelijkheden en toepassingen van deze micro-algen. Ook voor de pionierfamilie Heirbaut lijkt het grote avontuur met micro-algen pas begonnen.

---

**Tekst:** Katty De Wilde

**Redigatie:** Kris Heirbaut

**Bronnen:**

[www.heirbauthoeveproducten.be](http://www.heirbauthoeveproducten.be)

Algen: zeewier en microalgen - ILVO Vlaanderen  
Grass2Algae - Nutricycle

