



Dynamisch Portret De Genneper Hoeve

Genneper Goud



Op de eerste mooie lentedag op de Genneper Hoeve delen boer Age Opdam en boerin Mirjam Matze hun erf met medewerkers en verschillende bezoekers. Ouders schenken frisse appelsap in voor hun kinderen en genieten van de eerste zonnestralen. Opa's en oma's maken foto's van de kleinkinderen met de Genneper varkens in de modder op de achtergrond. Een hele schoolklas, trappelend van enthousiasme, krijgt eerst uitleg over de spelregels op de boerderij van een medewerker van het Milieu Educatie Centrum en mag dan op speurtocht langs alle dieren. De Genneper Hoeve is een stadsboerderij gelegen op een landgoed, waar het publiek van nabij de dieren, de stallen, het kaasmaken, het melken en het werk in de kaasopslag kan meemaken. In de boerderijwinkel worden alle producten van het eigen bedrijf verkocht, naast verschillende producten van collega biologische boeren uit de regio onder het merk 'Van Eigen Erf'. Lekker! Age en Mirjam nemen ons onverstoort mee in hun veelzijdige werk op de Genneper Hoeve.

Tekst: Maria van Boxtel Foto's: Dick Boschloo

Age Opdam en Mirjam Matze zijn van oorsprong geen boeren. Maar na hun studie in landbouwstad Wageningen begon het toch te kriebelen. Age werkte zo'n tien jaar op Zonnehoeve, een biologisch-dynamisch bedrijf in de Flevopolder. Mirjam was voedingsonderzoekster bij het Louis Bolk Instituut. "Na de wetenschap ben ik boerin geworden," vertelt ze blij. De kans om een eigen bedrijf te runnen kwam via de gemeente Eindhoven. Wie de stadsplattegrond van Eindhoven bekijkt, ziet dat in het zuiden van de stad twee stadswijken worden gescheiden door een groot groengebied. Dit zijn de Genneper Parken. Van oorsprong een agrarisch beekdallandschap, gevormd door de laaglandbeken de Dommel en de Tongelreep. De grond op Genneper



is in de jaren '50 van de vorige eeuw opgekocht door de gemeente en uitgegeven aan een stichting, die er een ekologische boerderij op het oog had. Age: "De oude boeren waren 20 jaar geleden al gestopt. Onze medewerker Simon van Schooten heeft vanaf driejarige leeftijd op deze boerderij gewoond en was actief betrokken bij het behoud van dit gebied. Sinds 7 jaar zijn er weer mensen aan het werk op de Genneper Hoeve en is de boerderij weer gevuld." De rijke historie van de Genneper Hoeve wordt ook duidelijk als Age afspraken staat te maken welke stukken land het eerste bemest kunnen worden. "Begin maar bij Sientje, en dan de Steenakker en het Turfveld," wijst hij zijn medewerker. En ons legt hij uit: "Op de Steenakker werden vroeger de stenen voor binnenmuren uitgestoken: deze zongedroogde stenen waren goed genoeg om binnen in een boerderij te gebruiken. In de oven gebakken stenen werden gebruikt voor de buitenmuren." Ook nu nog is de Steenakker als een duidelijk 'gat' in het landschap zichtbaar. "Het land is nooit herverkaveld", vertelt Age. "Dat betekent dat we op 50 hectare zo'n 75 perceeltjes hebben. Met overal een sloot of heg of een lange rij knotwilgen. Zeer arbeidsintensief, maar ook heel mooi."



"Hoe pas je het natuurbeheer zo in, dat je een goed rantsoen hebt voor je koeien en beekdalhooi kan voeren, en dat je van de melk weer goede kwaliteit kaas kan maken?"

Eeuwenoud beekdallandschap

Natuurbeheer is essentieel op de Genneper Hoeve. Ook om het eeuwenoude gebruik en het verkavelingspatroon in stand te houden. "Onze gronden liggen in het beekdal van de Dommel en de Tongelreep, kronkelende beekjes." Beide beken ontspringen in België, en stromen door het lagere gedeelte van het landschap. In de Genneper Parken zijn de hoogteverschillen in het landschap goed te zien. De mooie bloemrijke graslanden worden gebruikt voor voer of voor strooisel in de stal, afhankelijk van de kwaliteit. "Het beekdalhooi voeren we ook gewoon aan de koeien. Dat is natuurbeheer dat hier al eeuwen plaatsvindt; dit gebied wordt al zo'n 1000 jaar agrarisch gebruikt." Langs de beken staan veel knotwilgen. Wilgentenen werden van oudsher gebruikt, zoals voor het maken van manden. En ze zijn nog steeds nuttig: de dikkere, geknotte wilgentakken doen meteen dienst als bonenstaken. De wilgen rondom de Genneper Hoeve worden regelmatig geknot door de Genneper Hoeve medewerkers, vaak in samenwerking met scholen. Zo voorkomen ze dat wilgen topzwaar worden en bezwijken onder hun eigen gewicht. De bolle plateaus bovenaan de boom, die ontstaan als de wilgen geknot zijn, bieden plaats aan planten en paddestoelen en leveren allerlei schuil- en nestgelegenheid op voor kleinere dieren.

De Genneper Hoeve gebruikt ongeveer 25 hectare rondom de boerderij en zo'n 25 hectare op afstand. Op de verder gelegen percelen teelt Age 6 hectare gerst en verder klaver. De gerst wordt als GPS geoogst (Gehele Planten Silage). Door het eeuwenlang gebruik van de grond door boeren zijn patronen in het landschap ontstaan. Rondom de Genneper Hoeve is dit patroon nog bewaard gebleven. Zo wijst Age ons bijvoorbeeld de langgerekte percelen die loodrecht op de loop van de beek de Tongelreep staan. "Het vee dat hierachter graasde had dan makkelijk toegang tot drinkwater."

In de Genneper Parken komen vooral de bijzondere plantensoorten van ontgonnen bos en heide voor. Bosanemoon en in de beekdalen vlottende waterranonkel, ereprijs, bittere veldkers en kruipend zenegroen. Amfibieëntunnels, faunapassages en vispassages zorgen ervoor dat allerlei dieren zich vrij door het gebied kunnen bewegen.

Age Opdam is heel blij met de veelzijdigheid op de Genneper Hoeve. "Naast grasmaaien en melken ook natuurbeheer, educatie en een eigen winkeltje. Juist het managen van die samenhang, dat alles in elkaar grijpt, dat vind ik leuk. Hoe pas je het natuurbeheer zo in, dat je een goed rantsoen hebt voor je koeien en ze beekdalhooi kan voeren? En dat je met die voeding een goede kwaliteit kaas kan maken."

“Door samen te werken met biologische boeren in de regio via de webwinkel HaiBoerHai kunnen we makkelijk ons assortiment uitbreiden.”

Genneper Goud

Mirjam Matze maakt van de melk van alle 32 melkkoeien van de Genneper Hoeve een eerste soort boerenkaas. De overgebleven wei van het kaasmaken gaat naar de 8 tot 12 varkens. Met het kaasmaken heeft de Genneper Hoeve naar eigen zeggen geluk gehad. Mirjam blijkt een natuurtalent. “Ik heb twee keer meegekeken bij Gerrit Marsman van biologische boerderij De Eerste in de Noordoostpolder en ben in mijn eigen kaasmakerij aan de gang gegaan.” Hij voorzag mij van een goed recept als basis. Inmiddels is het recept aan Mirjams wensen aangepast. “We maken om de dag rauwmelkse kaas van de melk van onze eigen koeien. We willen met zo min mogelijk bewerkingen een goede kwaliteit kaas maken. Dat begint al in de stal en in de melkstal. Age moet genoeg stro in de stal strooien en heel schoon melken. En ik moet dan heel hygiënisch werken.” Mirjam gebruikt een vegetarisch stremsel: “Vanwege dierenwelzijn, verzoek van sommige klanten, en bovendien proef ik het verschil niet.” Sommige kazen worden wat bitter van vegetarisch stremsel. Niet op de Genneper Hoeve. “Het geheim van een goede smaak is het gebruik van een kostbaar zuursel,” vertelt Mirjam. Ze maakt Goudse kaas met en zonder kruiden. De kazen van vier tot vijf kilo per stuk worden van jong tot oud verkocht. De delicatessen Genneper Goud is overjarige kaas van minstens 12 maanden en smaakt heerlijk. “Mensen moesten dat echt leren kennen,” is de ervaring van Mirjam. “In het begin kochten onze klanten vooral jonge kaas, nu fietsen ze echt om voor de steeds oudere kazen.” Ook de natuurvoedingswinkel in de buurt koopt nu meer oudere kazen in. Begin april zijn op de Genneper Hoeve de meeste kalveren wel geboren en is de kaastobbe weer bijna vol. “Van de 32 koeien hebben we nu zo’n 27 kalveren. Wij hebben ook een

eigen stier, die vanaf eind april bij de kudde gaat. Zo zorgen we ervoor dat onze kalveren in het voorjaar geboren worden.” Met een draagtijd van ongeveer 9 maanden worden van eind januari tot eind maart de meeste kalveren geboren. Het gras, de rode en witte klaver maait Age tot smakelijke klaverkuil voor de koeien. “Onze koeien krijgen altijd nog een beetje kuilvoer erbij, maar ze vreten vooral gras en klaver.” Vanaf april of mei, afhankelijk van de weersomstandigheden, staan de koeien dag en nacht buiten en worden ze bij het melken met een beetje brok bijgevoerd. Nu, eind maart, staan ze nog in de warme potstal in het ruime stro. Hoewel Age en Mirjam qua visie werken volgens de biologisch-dynamische landbouwmethode, hebben ze geen Demeter keurmerk. “We verkopen de meeste van onze producten in eigen winkel en daar kunnen onze klanten met eigen ogen de kwaliteit zien. Bovendien was een Demeter-licentie voor de Stichting waar de Genneper Hoeve eerst onder viel een stap te ver.” Nu Age en Mirjam sinds een jaar als zelfstandig ondernemer de Genneper Hoeve runnen komt een Demeter licentie in beeld. Overigens: ook zonder Demeter merk begint de kaas van de Genneper Hoeve een exclusief product te worden. “We moeten nu ook nee verkopen. We worden steeds minder afhankelijk van de handel.”

“We worden steeds completer”

Gevarieerd werk

De Genneper Hoeve is een gemengd bedrijf, waar alle schakels in elkaar grijpen. De varkens eten de wei en worden na een leven in de stal en ruime modderpoel lokaal geslacht. Het varkensvlees wordt verwerkt tot rauwe, gerookte ham of lekker ontbijtspek. Het vlees van de koeien geeft heerlijk rookvlees. De medewerkers op de boerderij eten het graag in plakjes op brood. De 350 kippen zijn vooral voor de eieren. Op circa één hectare verbouwt tuinder Jeroen met zorgcliënten heerlijke verse groenten; een halve hectare zeer fijne tuinbouw achter de boerderij en wat grovere gewassen op een afstandje. Educatie en verkoop in het eigen winkeltje bieden goede mogelijkheden voor contact met de burgers van Eindhoven. Het assortiment in de winkel wordt aangevuld door ondernemers uit de regio via webwinkel HaiBoerHai. Daarnaast hebben we droogwaren van groothandel de Nieuwe Band. Age is actief als bestuurder in het landelijke samenwerkingsverband van boeren die hun producten direct vanaf de boerderij verkopen: Van Eigen Erf. “Ik vind

samenwerken belangrijk. Met onze webwinkel bereiken we nieuwe klanten en realiseren we makkelijk meer assortiment in onze winkel. Age is tevreden. "Gevarieerd leven en werk, daar hou ik van. We worden steeds completer." De Genneper Hoeve heeft een bescheiden zorgtak. Tuinder Jeroen is in dienst van de Zonnehuizen en biedt de zorgcliënten het meeste werk. Zoals voorzaaien van de tuinbouwgewassen. De hulpboeren hebben de gewassen keurig voorgezaaid. "Zaaien is een mooie manier om iemand aan te spreken op zijn concentratievermogen: komt overal gelijkmatig een plantje op of zijn er ook bakjes met drie of vier of helemaal geen zaailingen?" Speciaal voor de tuinderij wordt de kippenmest op mesthopen een jaar vercomposteerd. "Dan is het ideaal voor in de tuinderij." De Genneper Hoeve maait ook het hoge gras en het riet in het nabijgelegen moeras. "Vercomposteerd geeft dat prachtige turfcompost voor de tuin," glundert Age. "We slaan een brug tussen stad en platteland en brengen bio heel laagdrempelig onder de aandacht. Ons doel is gevarieerd echt werk aan te bieden. Zorgmensen maken zo serieus onderdeel uit van het bedrijf". Genneper werd vroeger beheerd door zes boerenbedrijven, waarvan er nu nog

De Genneper Hoeve

Mirjam Matze, Age Opdam en medewerkers
Tongelreepad 1
5644 RZ Eindhoven
Tel: 040-2070455
info@genneperhoeve.nl
www.genneperhoeve.nl

De Genneper Hoeve is een biologisch gemengd bedrijf midden in het groen van de stad Eindhoven. Age Opdam, Mirjam Matze en hun medewerkers beheren 52 ha zanderige grond waarvan 20 ha natuurbeheer. De biologische stadsboerderij heeft zo'n 30 roodbonte melkkoeien, jongvee, kippen, varkens en schapen, akkerbouw en tuinderij met seizoensgroenten, kaasmakerij boerderijwinkel en educatieve programma's op de boerderij. Zorgboerderij in samenwerking met de Zonnehuizen. Educatieve programma's worden



slechts één in functie is. Momenteel zijn er nog zo'n drie boerderijgebouwen over. Naast de Genneper Hoeve zouden de andere gebouwen in de toekomst misschien gebruikt kunnen worden als woonvoorziening voor de zorg: de hulpboeren op de Genneper Hoeve wonen dan dichtbij hun werk. "De Genneper Hoeve is een goede en leuke plek om te werken. We hebben zo'n uitgebreid bedrijf, dat je het wel samen moet doen. Met meerdere mensen aan de koffie of de lunch; een extra picknickbank erbij is geen probleem." De Genneper Hoeve zoekt nog een boer erbij om een gedeelte van de landbouwtaken op zich te nemen. Het natuurbeheer kan nog uitgebreid worden. Age zou samen met de nieuwe boer willen melken en het loonwerk wat afbouwen. Ook zijn er nog plannen om de winkel te vergroten en te verbouwen. "Dat doen we nu nog niet, want het is teveel werk. Het moet wel voor jezelf behapbaar blijven; de menselijke maat vinden wij belangrijk."

verzorgd door het nabij gelegen Milieu-educatiecentrum. De Genneper Hoeve is lid van het netwerk Biologische InfoCentra www.biologischennetwerk.nl

Openingstijden

wo en vr 14-17 uur; za 10 tot 17 uur; zo 13 tot 17 uur; In de schoolvakanties ook maandag, dinsdag en donderdag van 13 tot 17 uur. Het erf is het gehele jaar door op alle dagen toegankelijk.

De webwinkel waarmee de Genneper Hoeve samenwerkt: HaiBoerHai via www.haiboerhai.nl of www.vaneigenerf.nl