



Koeien, Boerenkaas

en Kunst

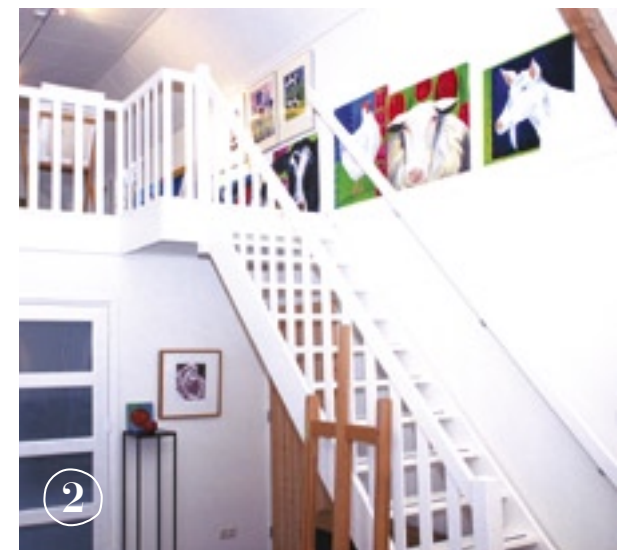
De combinatie van koeien, kaas en kunst is niet alledaags. Bij Kaasmakerij en Schilderijenhuis Heileuver van Marinus Post en Joke van de Crommert in Dalmsholte, aan de voet van de Lemelerberg, vind je het alle drie: koeien die je kunt aanraken, heerlijke Boerenkaas en mooie schilderijen.

HENKTEN HAVE

Boerenkaas, van jong tot oud, naturel, met mosterd, fenegriek, Italiaanse kruiden, honing-klaver, bierkaas, het wordt allemaal gemaakt op kaasboerderij Heileuver. “En voor restaurant Os en Peper in Zwolle maken we sinds kort truffelkaas”, vertellen Marinus en Joke enthousiast. Ook zijn ze gevraagd een kaas met chilipeper te maken voor de Duitse webshop www.chilifood.de, waar je ‘die schärfsten Produkte der Welt’ kunt kopen. “We hebben ook een keer bananenkaas gemaakt”, zegt Marinus. “Het was een idee van een stagiaire uit Brazilië. We hebben de kaas laten proeven aan klanten. Klanten zijn vaak beleefd en zeiden niet hardop dat ze het niet lekker vonden. Maar ik kon wel aan ze zien dat ze niet enthousiast waren.” Bananenkaas werd dan ook geen blijver. Absoluut wel een blijver is de Sallandse kruidenkaas met paprika, bieslook en verse knoflook. Het is net als Boerenkaas met fenegriek een specialiteit van Marinus en Joke en de meest populaire kaas bij hun klanten. Met de Sallandse kruidenkaas wonnen ze onlangs een zilveren medaille op een internationale kaaskeuring in Karlsruhe. We zijn benieuwd hoe ze in andere landen bezig zijn met ambachtelijke kaas.”

Ooievaar

Kaasboerderij Heileuver ligt in Dalmsholte, een buurtschap in de streek Salland in de provincie Overijssel. De boerderij stamt uit 1864. De naam Heileuver is afkomstig uit het Sallands dialect en betekent ooievaar; heil-euver, de vogel die heil brengt. “Onze boerderij hoorde vroeger bij het Landgoed Vilsteren”, weet Marinus. “Alle boerderijen van het landgoed die in deze hoek lagen, kregen een vogelnaam.” Sinds 1968 is de boerderij eigendom van de familie Post. Marinius en Joke hebben vijftig koeien en bijna alle melk van deze dieren gaat ‘in de kaas’. De kaas is te koop in de sfeervolle winkel bij de boerderij. Vanuit de winkel kijk je zo de stal in en zie je de koeien eten en liggen. De gele kazen steken mooi af tegen de blauwgekleurde wanden. Maar in de winkel ligt veel meer dan alleen kaas; ook yoghurt, vla, boter, aardappelen, jam, appels, eieren en wijn zijn er te vinden. Bijna alle producten komen van boeren uit de buurt. Zo komen de yoghurt, vla en boter van zuivelboerderij De Knapenvelder in Raalte, de vrije-uitloop-eieren van de familie Schuttert in Ommen en de wijn van Wijnstaete Op den Pas in Lemerveld, waar je ook kunt logeren en



- 1 Joke en Marinus in hun winkel.
- 2 Via een trap kom je bij de schilderijen van Joke.
- 3 De bijna 150 jaar oude woonboerderij van Heileuver.



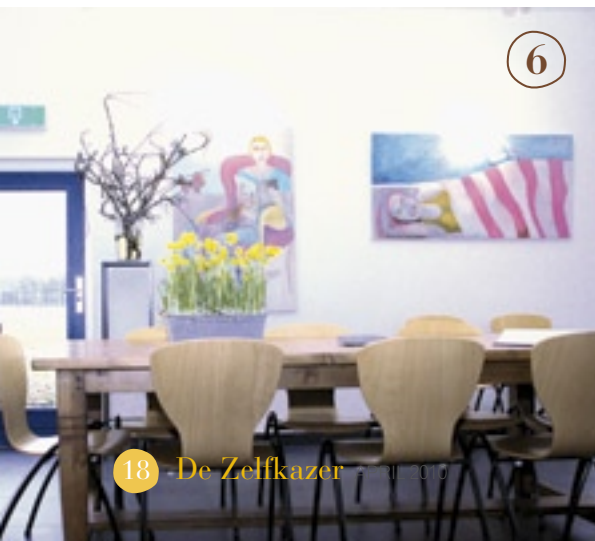


4

- 4 De gele kazen steken mooi af tegen de blauwgekleurde wanden.
- 5 De kaasboerderij ligt aan de voet van de Lemelerberg.
- 6 In het schilderijenhuis zijn wisselende exposities.



5



6

wakker kunt worden met uitzicht over een wijngaard! “Bij alle producten in onze winkel zit een verhaal”, aldus Marinus. Ook bij bijvoorbeeld de groene thee van een boer uit Japan en het vlees van de eigen Wagyu-koeien. Joke en Marinus hebben inmiddels twaalf van deze pikzwarte koeien. Het gemarmerde vlees van de oorspronkelijk uit Japan afkomstige dieren wordt beschouwd als een delicatessen. Eigenlijk kun je voor alle ingrediënten voor een bourgondische maaltijd terecht bij Heileuver.

Lekkerbekken

De klanten van Heileuver zijn vaak lekkerbekken; ze houden van lekker eten en weten er veel van. Ze komen met name uit de regio – Ommen, Dalfsen, Zwolle – maar ook van veel verder weg. Marinus: “Dat vinden we wel bijzonder. Laatst was er bijvoorbeeld een man uit Lelystad. Zijn doel was ons Wagyu-vlees en van de reis naar ons toe maakte hij een toeristisch uitje. En vorig jaar stonden prins Willem-Alexander en prinses Máxima en hun drie dochtertjes

winkels verkopen boeren gezamenlijk hun producten. Verder gebruiken zo’n zeven restaurants de kaas van Marinus en Joke in hun gerechten. Ook wordt de kaas verkocht op streekmarkten, zoals de jaarlijkse Aspergedag op landgoed Den Alerdinck in Laag Zuthem, nabij Zwolle.

Schilderijen

Sinds 2007 kun je vanuit de winkel van Heileuver zo het bijbehorende schilderijenhuis binnenlopen. “Een paar jaar geleden liepen hier nog kippen”, vertelt Marinus. Dat kun je je echter nauwelijks voorstellen als je de ruimte betreedt. Het stijlvolle schilderijenhuis is ruim opgezet. In het midden staat een grote tafel met stoelen waar je rustig kunt gaan zitten om te genieten van de schilderijen, het uitzicht over de velden of allebei. Voor de dorstige wandelaar of de vermoeide fietser is er een kopje koffie of thee. Joke heeft de lerarenopleiding tekenen gedaan en schildert zelf. Haar schilderijen en linodrukken zijn te bewonderen op het

‘Onze klanten zijn vooral lekkerbekken’

ineens bij ons op het erf. Dat was totaal onverwacht en natuurlijk erg leuk. Ze logeerden in een bed-and-breakfast in de buurt.” “Als je uitlegt wat Boerenkaas en streekproducten zijn, blijven mensen terugkomen”, zegt Joke. “Ik vertel bijvoorbeeld hoe de kaas wordt gemaakt en dat het moet rijpen. ‘We maken nu al de kaas die we volgend jaar eten’, zeg ik dan. Ook als de koeien de weg moeten oversteken en mensen staan te wachten, maak ik even een praatje. Bezoekers mogen ook altijd in stal kijken en de koeien aaien.”

De kaas van Marinus en Joke is trouwens niet alleen in de winkel aan huis verkrijgbaar, maar ook in boerderijwinkel Groene Marke in Ommen en streekproductenwinkel De Baander in Hardenberg. In deze

bovenste deel van de expositieruimte. Het zijn vooral boerderijdieren in sprekende kleuren. Op de begane grond zijn werken te zien van andere kunstenaars. Het schilderijenhuis moet laagdrempelig zijn en tegelijkertijd hoogwaardig. “We proberen kunstenaars van niveau te krijgen”, aldus Marinus. Vaste winkelklanten nemen vaak ook even een kijkje in het schilderijenhuis. Maar andersom gebeurt natuurlijk ook: mensen die voor de schilderijen komen en na afloop een stukje kaas of iets anders lekkers meenemen. ➔

Wilt u meer weten over Kaasboerderij en Schilderijenhuis Heileuver? Kijk dan op www.heileuver.nl.