



Geitenkaas 'Met zorg bereid'

Henk ten Have

De Mèkkerstee is een bijzondere geitenboerderij. Het zijn lang niet alleen geiten wat de klok slaat.

De Mèkkerstee biedt zinvolle dagbesteding aan mensen met psychische problemen. Zij verzorgen de geiten en werken in de kaasopslag, de winkel en het restaurant.

Het is druk bij De Mèkkerstee in Ouddorp, op de kop van het Zuid-Hollandse eiland Goeree-Overflakkee. Bezoekers komen en gaan. Ze nemen een kijkje bij de geiten, kopen een stukje kaas of ander streekproduct in

de Landwinkel, eten een pannenkoek of ijsje en keren tevreden huiswaarts. Piet den Hertog is verantwoordelijk voor onder andere de biologische geitenboerderij en kaasmakerij van De Mèkkerstee. "Het is een bijzondere boerderij", vertelt hij. "Hier werken mensen met psychische problemen, zoals een burn-out of autisme. Ze werken op de boerderij, in de kaasopslag, de winkel en het restaurant. Ook doen ze inpakwerk voor bedrijven. Ieder heeft z'n eigen taken en werkt op zijn eigen niveau en in zijn eigen tempo. De deelnemers moeten het goed naar hun zin hebben. Het doel is dat ze na enkele maanden, maar soms ook jaren, een passende opleiding of baan vinden buiten De Mèkkerstee. Acht professionele hulpverleners begeleiden hen daarbij." In totaal werken er 65 mensen met psychische problemen. Per dag zijn er zo'n dertig tot 35 deelnemers aanwezig. Ze komen niet allemaal uit de buurt. Mensen kiezen bewust voor De Mèkkerstee en hebben er soms een lange reistijd voor over. De Mèkkerstee is een onderdeel van Eleos, een stichting voor geestelijke gezondheidszorg, en werkt samen met jobcoachorganisatie AtWork.

Geitenboerderij

Piet den Hertog komt uit een ondernemersgezin en wilde altijd al boer worden. Acht jaar geleden begon hij, na vier jaar voorbereiding, met De Mèkkerstee. "Door een goede samenwerking met de gemeente is het uiteindelijk gelukt dit bedrijf te realiseren." Er is begonnen met 75 geiten en vier deelnemers. Inmiddels worden er op de boerderij 350 geiten gehouden en is het aantal deelnemers gegroeid naar 65. De geiten lopen nu nog binnen. Ze liggen in een dikke laag stro in de frisse stal. Over een tijdje mogen ze weer naar buiten in de weide met gras en klaver. Den Hertog: "Dan lopen ze hier rond de boerderij, dat is natuurlijk een mooi gezicht." Van de melk van de geiten wordt jaarlijks 28 ton biologische kaas gemaakt. Vanuit het restaurant van De Mèkkerstee kan iedereen de kaasmakerij inkijken. "We maken Goudse geitenkaas in tien varianten. De kaas met fenegriek is de topper. Ook Floortje Fenegriek, een halfzachte geitenkaas met fenegriek en basilicum, is zeer geliefd." Op alle kaas staat 'Met zorg bereid' – een zin met een dubbele betekenis. De kaas wordt in de eigen Landwinkel verkocht, maar ligt ook in kaasspeciaalzaken. Vanuit het buitenland is er eveneens belangstelling voor de kaas van de bijzondere boerderij in Ouddorp. "Laatst was hier een Fransman en die laadde zijn hele auto vol. Ook gaan onze producten naar Italië", vertelt een trotse Den Hertog. Van de geitenmelk wordt ook ambachtelijk ijs gemaakt. Het ijs is romig en vol van smaak. Tot nu toe is het alleen in het eigen restaurant verkrijgbaar, maar er zijn plannen om het ijs ook in literbakken te verkopen. "We zetten onze oren open voor reacties van consumenten en spelen daarop in."

Glazen wanden

De geiten van De Mèkkerstee hebben momenteel geen Q-koorts. De dieren zijn inmiddels tegen de ziekte gevaccineerd. Ook voldoet het bedrijf aan de eisen van het Keurmerk Zoönosen van de GD. Tijdens het aflammeren moesten schapen- en geitenbedrijven met een publieke functie, dus ook De Mèkkerstee, de geiten afzonderen van de bezoekers. "Wij hebben toen glazen wanden met een overkapping tegen de achterkant van de aflammerstal gezet, zodat mensen de geiten toch konden zien", vertelt Den Hertog. Hij vindt communicatie over Q-koorts heel belangrijk. Zo heeft er in de regionale krant een duidelijk verhaal gestaan over het bezoeken van De Mèkkerstee. En op de website www.demekkerstee.nl kunnen mensen kijken voor de actuele stand van zaken rondom Q-koorts op het bedrijf.

Dagje uit

Mensen met kinderen kunnen rustig een halve dag doorbrengen bij De Mèkkerstee. Naast geiten zijn er ook schapen, pony's, cavia's, kippen en allerlei siervogels. In het restaurant kan er gesmuld worden van een stuk appeltaart, pannenkoek of ijsje. "En in onze winkel is natuurlijk een verrukkelijk stukje ambachtelijke kaas te koop", aldus Den Hertog. Maar ook voor jam, biologische vruchtensappen, honing, scharrelroom en ander lekkers is men bij De Mèkkerstee aan het juiste adres. Verder zijn er leuke souvenirs en speelgoedtrekkertjes te koop. Een bezoek aan de bijzondere geitenboerderij is zeer goed te combineren met een wandeling over het brede strand of door het weidse duinlandschap van Goeree. Dat ligt namelijk slechts twee kilometer verderop. "We horen hier de zee soms ruisen", zegt Piet den Hertog. 

Profiel



Naam: Piet den Hertog

Woonplaats: Ouddorp

Bedrijf: Op De Mèkkerstee worden 350 melkgeiten gehouden. Alle geitenmelk wordt op het bedrijf verwerkt tot ambachtelijke kaas (28 ton/jaar) en ijs. De Mèkkerstee biedt zinvolle dagbesteding aan mensen met psychische problemen. Ze werken op de boerderij, in de kaasopslag, de Landwinkel en het restaurant. Het doel is dat ze te eniger tijd een passende opleiding of baan vinden buiten De Mèkkerstee. Acht professionele hulpverleners begeleiden hen daarbij.

