



Authentieke zuivel van moderne boerderij

In het Friese Tijnje staat kaasboerderij De Gelder van Jenny en Anne Vogel. Op dit moderne familiebedrijf worden authentieke producten gemaakt: Boerenkaas en andere heerlijke boerderijzuivel, zoals karnemelk, yoghurt, chocolademelk en hangop.

HENKTEN HAVE

De Gelder bestaat eigenlijk uit twee onderdelen: de melkveehouderij en de kaasboerderij. Op de melkveehouderij houden de broers van Jenny Vogel, Jacob en Jan van Emst, tweehonderd koeien. Jenny en Anne Vogel verwerken driekwart van de melk van de koeien op hun kaasboerderij aan de overkant van de weg tot Boerenkaas en andere boerderijzuivel. Ook runnen zij een boerderijwinkel met een gevarieerd assortiment.

De naam De Gelder verwijst naar Gelderland, waar de familie Van Emst oorspronkelijk vandaan komt. De ouders van Jenny Vogel zijn in 1987 in Tijnje begonnen met het maken van boerderijzuivel. In 1994 kwam daar de Boerenkaas bij. De specialiteit van kaasboerderij De Gelder is de iets zoete Tynjetaler kaas, een variant op de Zwitserse Emmentaler, maar dan romiger en met meer smaak. Naast de Tynjetaler is er ook de kaas waarmee Jenny en Anne in 2007 en 2009 kampioen zijn geworden op de nationale Boerenkaaskeuring. Deze kaas krijgt een speciale smaak doordat hij anders rijpt dan de 'gewone' kazen. Verder kun je bij De Gelder terecht voor zo'n achttien verschillende kruidenkazen – van Friese nagel tot honingklaver - echte roomboter, yoghurt, vla, karnemelk, chocolademelk en ook kwark en hangop. "De hangop waarderen mensen zeer", vertelt Jenny. "Wij maken hangop van karnemelk in plaats van yoghurt. Hij is dus echt mager, maar toch vol van smaak."

Jenny en Anne zijn altijd aan het experimenteren met nieuwe producten. "Klanten vragen ons: kun je dit of dat maken. Wij gaan daarmee dan aan de slag." Voor de kaas van De Gelder hoeft u trou-

wens niet per se naar Tijnje te rijden; via de groothandel is het ook bij veel kaasspeciaalzaken door heel Nederland te koop. Ook gaat de kaas naar hotels en restaurants. "Voor bij het ontbijt of op een kaasplankje", aldus Jenny.

Glimmende oogjes

Jenny vindt het belangrijk om haar klanten te vertellen waar hun kaas 'vandaan komt'. Dat doet ze in de winkel of tijdens excursies. "Ik sta meestal zelf in onze winkel. Als ik een kaas moet doorsnijden, ben ik altijd een beetje gespannen. Klanten voelen die spanning, en ik vertel dan dat elke kaas anders is en ik van tevoren niet weet hoe de kaas er vanbinnen uitziet. Als er glimmende oogjes (de gaatjes in de kaas, red.) tevoorschijn komen, leg ik uit wat die over de kaas zeggen. Vrijdags kunnen bezoekers de kaasmakerij bekijken. Dan vertel ik ook meer over de koeien en hoe het er op de boerderij aan toe gaat. Mensen zijn dan vaak verrast over wat er allemaal bij het houden van koeien en kaasmaken komt kijken."

Herkomst bekend

In de onlangs geopende boerderijwinkel van De Gelder worden alleen kwalitatief goede, eerlijke en lekkere producten verkocht, waarvan de herkomst bekend is. Zo is er natuurlijk de eigen kaas en andere boerderijzuivel, maar ook vlees van eigen koeien, varkensvlees uit de Achterhoek en eieren en kersen uit de buurt. Het zijn producten met meerwaarde, met een verhaal. "Ik ken de man die de varkens houdt en de vrouwen die de eieren rapen en kersen plukken en de verhalen achter hun producten. Die geef ik door aan onze klanten." 🐄



Bond van Boerderij-Zuivelbereiders

Jenny Vogel is naast kaasboerin bestuurslid van de Bond van de Boerderij-Zuivelbereiders, waarin de boeren en boerinnen die zelf zuivel maken op hun boerderij zijn verenigd. Volgens Jenny is het belangrijk dat deze bond bestaat. "Om onze producten te kunnen maken, hebben we elkaar nodig. Als eenling kom je niet ver. Het is van belang om afspraken met elkaar te maken over bijvoorbeeld de kwaliteitscontrole. En samen kun je een vuist maken om iets voor elkaar te krijgen", zegt ze. Ook de promotie wordt gezamenlijk aangepakt. Jenny: "Algemene promotie van boerderijzuivel is belangrijk, daarnaast kun je als boerderij zelf je producten naar voren brengen."

