

# ‘Het gaat om veel dingen’

Het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders bestaat uit zeven enthousiaste leden. De Zelfkazer ging bij ze langs. In dit nummer stelt Leon van der Arend zich aan u voor.

HENKTEN HAVE

Op hun boerderij in de polder Demmerik bij Vinkeveen, op een steenworp afstand van de Vinkeveense Plassen, melken Leon en Annie van der Arend zo'n zeventig koeien. Bij het bedrijf hoort 38 hectare veenweidegrond. “Daar leer je mee leven”, lacht Leon. “Net als met de vele percelen. De 38 hectare is verdeeld in 22 stukken van 0,5 tot 4,5 hectare. Ja, ik ben weleens jaloers op de boeren in de Flevo-polder ...”

Van de melk gaat 50 tot 75 procent in de kaas. 's Zomers wordt er vijf tot zeven dagen per week kaas gemaakt, in de winter hangt de kaasproductie af van de vraag en prijs. Goudse Boerenkaas is het hoofdproduct, daarna volgt Vinkethaler. Met deze Emmentalerachtige kaas won de familie Van der Arend de verkiezing Groene Hart Streekproduct 2009. Dat heeft bijgedragen aan de populariteit van de kaas; de vraag ernaar is duidelijk toegenomen. Leon en Annie maken ook bierkaas en zo'n acht soorten kruidenkaas. Een keer week wordt er yoghurt gemaakt; via een handelaar gaat die naar winkels en horeca in Vinkeveen en omstreken. Een ijsboer maakt er yoghurtjes van.

## Vijf voor twaalf

Leon is bijna twee jaar bestuurslid van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Sinds eind vorig jaar is hij ook interim-penningmeester wegens het tussentijdse vertrek van

Dick Kwakernaak. Na de bestuursverkiezing tijdens de eerstvolgende jaarvergadering zal het bestuur definitief een nieuwe penningmeester kiezen.

Het bestuurslidmaatschap bevalt Leon goed. “Ik vind het leuk om bestuurservaring op te doen, maar ook om te weten wat er allemaal leeft binnen het bestuur. Het gaat om veel dingen. Bijvoorbeeld de afvoer van GMP+-waardige boerenkaaswei. De procedure daarvoor heeft de bond net op tijd rondgekregen. Veel mensen weten dat niet. Voor sommige boeren was het vijf voor twaalf. Het had niet veel gescheeld of ze hadden hun wei niet meer mogen afzetten via een weihandelaar, maar in de mestput moeten laten lopen. Bij grote boeren gaat het om flinke hoeveelheden. De bond heeft het probleem opgelost door continu in gesprek te blijven met het Productschap Diervoeder.”

## Onderscheid

Een ander onderwerp dat hoog op de agenda van de bond staat is het thermiseren en pasteuriseren van melk. “Er moet een goed onderscheid blijven tussen kaas die van rauwe melk is gemaakt en die van gethermiserde of gepasteuriseerde melk. Maar de bond zet zich in voor de makers van beide soorten kaas”, aldus Leon. “Beide kaassoorten worden immers op de boerderij geproduceerd.” Maar rauwmelkse kaas is volgens Leon een wezenlijk ander product. “Het is een levend product en daarom beter voor het lichaam.



Het zet het lichaam aan het werk, wat leidt tot bijvoorbeeld minder allergische aandoeningen. Ook heeft rauwmelkse kaas meer smaak. Dat geldt trouwens ook voor rauwe melk. Mijn zwager is kok. Hij kan met rauwe melk veel meer dingen doen dan met ‘fabrieksmelk’.”

Die positieve aspecten van Boerenkaas en boerderijzuivel moeten meer onder de aandacht worden gebracht, vooral van jonge mensen, vindt Leon. Leon en Annie doen dat zelf ook; ze zijn aangesloten bij ‘Boerderij in de kijker’, een vereniging van ruim veertig educatieboerderijen in de provincie Utrecht. “We vertellen graag wat er allemaal gebeurt op de boerderij.”

## Bestuursleden

Marga Mooren	voorzitter
Willem Groot Wassink	secretaris
<b>Leon van der Arend</b>	<b>interim-penningmeester</b>
Theo de Vos	lid
Jenny Vogel	lid
Hendrie Bikker	lid
Jaap Ruitenburg	lid

 Bond van Boerderij-Zuivelbereiders