

Heezer geitenkaas geliefd in de regio

Op boerderij 'Saanhof' in het Brabantse Heeze wordt de melk van 700 melkgeiten verwerkt tot rauwmelkse Heezer geitenkaas. Karin Wanders vertelt hoe het bedrijf wordt gerund en hoe die heerlijke kazen worden gemaakt.

FRANK DE VRIES

“**W**e zijn in 1984 een biologische boerderij geworden en in 1997 is daar het dynamische aan toegevoegd. Dat betekent dat we onze geiten voer van eigen land geven en de mest weer op het eigen land terecht komt.” Aan het woord is Karin Wanders (27), de dochter van vader Jan en moeder Maria. Karin heeft onlangs de opleiding Voeding- en gezondheidswetenschappen in Maastricht met goed gevolg afgerond en is nu fulltime werkzaam op het familiebedrijf Saanhof. Ook broer Jan en schoonzus Corina werken vol- tijds op het geitenbedrijf.

Saanengeit

De familie Wanders heeft 700 melkgeiten. De geiten zijn van het ras Saanengeit, een van oorsprong Zwitserse witte melkgeit met hoorns. Op dit moment worden 700 geiten gemolken. De melkgeiten lopen minimaal 150 dagen per jaar in de wei. Als het weer het toelaat gaan ze 's ochtends na het melken naar buiten en komen ze 's avonds voor het melken de stal weer in. De geiten eten vooral gras, maar ook graan: rogge. Dat teelt de familie Wanders zelf. Met het stro dat na de oogst van de rogge overblijft, wordt de zogenoemde potstal dagelijks 'opgestrooid'. Daar kunnen de geiten heerlijk in liggen. Iedere dag komt er in de potstal een laagje stro bij, en ook mest. Na een

maand of drie wordt de stal uitgemest; de mest gaat over het eigen land.

Zeezout

Het melken begint 's morgens om ongeveer half acht en 's avonds rond vijf uur. Karin melkt zeven keer per week, haar broer doet de andere keren het werk in de melkstal. Het melken neemt per keer zo'n drie uur in beslag. Kent Karin alle geiten? “Nee, niet allemaal, het zijn er iets te veel. Ruwweg de helft herken ik aan de vorm van het uier.”

Doordeweeks wordt van alle melk kaas gemaakt. In het weekend gaat de melk naar de melkfabriek: “Zo hebben we in het weekend ook nog wat vrije tijd”, zegt Karin met een lach. Schoonzus Corina begint iedere morgen rond half 10 met het kaas maken. Rond twee uur 's middags staan de kazen klaar in plastic vormen. De kaas gaat vervolgens 24 uur de pekelbak in. Voor het pekelen wordt Siciliaans zeezout gebruikt. “Dat zorgt voor een heerlijke, mild zoute kaassmaak”, vertelt Corina.

De kaasjes rijpen op houten planken bij een temperatuur van 14 graden Celsius en een luchtvochtigheid van 70 procent. Na drie weken rijpen kan de kaas gegeten worden. Maar er is ook oude kaas van wel drie jaar oud. De grote kazen wegen 4 à 5 kilo. De kaasjes van 1 kilo zijn pittig en bevatten

tijm, rozemarijn en olie. De heel kleine kaasjes ter grootte van een tomaat zijn heerlijk voor bij de borrel, weet Karin.

Regio

Alle kazen van Saanhof hebben één ding gemeen: het zijn rauwmelkse Heezer geitenkazen, gemaakt van verse melk van de eigen geiten. Veel kaasjes vinden hun weg naar Duitsland en België. “Maar het gros van het lekkers wordt in onze regio verkocht”, vertelt Karin. “En dat is maar goed ook, want we willen dat ons streekproduct zo veel mogelijk in onze regio wordt afgezet. Dat past bij onze gedachte van het biologisch-dynamische boeren – zo weinig mogelijk transportbewegingen.” Saanhof staat met haar Heezer geitenkaas iedere zaterdag op de weekmarkt op het Wilhelminaplein in Eindhoven. En klanten kunnen de kazen en ook geitenvlees en geitenmelk kopen in de eigen winkel, op het boerenerf gelegen, van woensdag tot en met zaterdag van 13.00 tot 16.00 uur. 🍷

www.saanhof.nl

