

Zorg en zuivel gaan goed samen

In Egmond aan den Hoef staat zorgboerderij De Klompenhoeve. Op de boerderij werken vijftig mensen met een verstandelijke beperking. Een aantal van hen helpt bij de bereiding van de zuivelproducten die van de melk van de 280 geiten op de boerderij worden gemaakt. De belangstelling voor de geitenzuivelproducten neemt toe.



HENKTEN HAVE

De Klompenhoeve is in 1975 ontstaan vanuit de zorg. In de jaren zeventig ontstond er kritiek op de manier waarop mensen met een verstandelijke beperking woonden en hoe met ze werd omgegaan. Er moest ruimte komen voor zelfontplooiing en er kwam aandacht voor kleinere woongroepen. Zorgboerderij De Klompenhoeve startte met zestien cliënten; die kwamen er werken en wonen, vertelt Kees van Haastert. Hij kwam in 1977 op de zorgboerderij werken om de

zuivelfdeling op te zetten. “Het idee om ook zuivel te gaan maken kwam eigenlijk doordat het inzichtelijk is voor de cliënten om te weten wat er van begin tot eind, van gras tot kaas, met de dieren en de melk gebeurt”, zegt Van Haastert. “En het geeft natuurlijk een hogere opbrengst.” Inmiddels werken er vijftig mensen op De Klompenhoeve. Elf van hen wonen er ook en 26 wonen in een woonproject van de zorgboerderij in het dorp. De andere cliënten wonen in de omgeving. Tien van de vijftig

cliënten helpen mee met het maken van de zuivelproducten. In de beginperiode werd de melk verwerkt van 8 koeien en 25 geiten. Inmiddels is de geitenstapel gegroeid naar 280 dieren en wordt er melk bijgekocht van drie geitenboerderijen in de buurt. Van Haastert: “In totaal wordt gemaakt van de melk van ongeveer 600 geiten.” De koeien verdwenen van het bedrijf, maar kwamen ook weer terug: twee blaarkoppen zijn er nu, Betsie en Clara. Een aantal cliënten bleek eigenlijk niet zonder koeien te kunnen.

Biologisch-dynamisch

Op De Klompenhoeve wordt gewerkt volgens de biologisch-dynamische landbouwprincipes. De zuivel die wordt gemaakt van de melk van de eigen geiten mag daarom het Demeter-keurmerk voeren. De boerderijen waarvan melk wordt aangekocht, werken alleen biologisch, en de producten uit die melk krijgen alleen het EU-logo voor gecertificeerde biologische producten en het EKO-keurmerk zolang dat is toegestaan.

Overigens verwerkt De Klompenhoeve niet alle melk zelf. “Het maken van harde geitenkaas besteden we voor het grootste deel uit aan Klaver Kaas in Winkel. Daar hebben we op de zorgboerderij geen tijd voor. De kaas komt hier wel terug om te worden verzorgd en te rijpen”, aldus Van Haastert.

De helft van de melk wordt op de zorgboerderij zelf verwerkt tot een breed assortiment boerderijzuivel: verse geitenkaas in olie met kruiden (Egmondse bollen), yoghurt, karnemelk, magere en volle kwark (laaggepasteuriseerd), crème fraîche en boter.

De producten gaan voornamelijk via groothandels naar natuurwinkels in Nederland en België. Daarnaast zijn ze vijf middagen per week in de eigen boerderijwinkel te koop en worden ze verwerkt in de gerechten van zo'n dertig restaurants. Verder is de zuivel verkrijgbaar bij alle Deen-supermarkten. Zes dagen per week wordt er op De Klompenhoeve zuivel gemaakt. “De cliënten worden er zo veel mogelijk bij betrokken. We kijken naar wat ze kunnen en wat ze leuk vinden om te doen. Professionele zuivelbereiders begeleiden hen.” Bij het maken van de Egmondse bollen bijvoorbeeld helpen acht

mensen. Van de wrongel wordt eerst met een machine een ‘worst’ gedraaid. Dezelfde machine snijdt de worst in porties van het juiste gewicht. Het draaien en inleggen van de bollen gebeurt vervolgens met de hand. Bij het afvullen van de yoghurt, kwark en karnemelk helpen drie mensen: de een vult de pot, een ander legt het deksel erop en de derde zet de pot op een speciaal apparaat die het deksel vastdrukt. Daarna worden de producten verzendklaar gemaakt. Ook daar bij helpen cliënten.

Uitloop

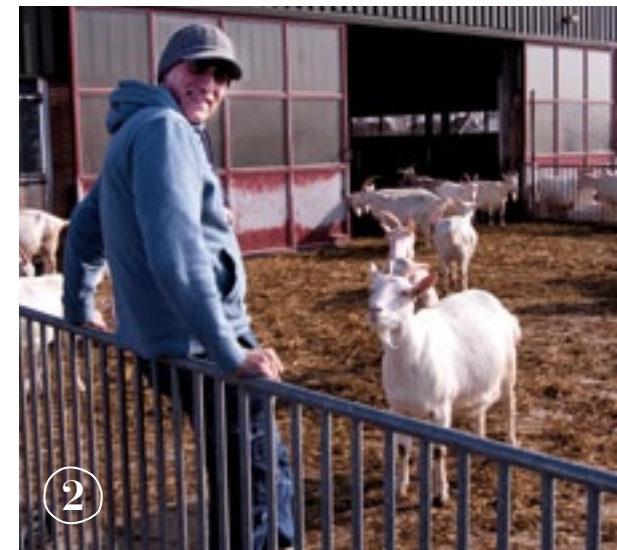
Ook in de stallen en op het land helpen de cliënten volop mee. “Al het werk doen we samen met twintig deelnemers”, vertelt Peter Lover, sinds 2005 werkzaam op de boerderij. Twee jaar geleden werd hij coördinator veehouderij van De Klompenhoeve. Samen met drie collega's begeleidt hij de cliënten bij de werkzaamheden. Naast geiten zijn er ook paarden, varkens, kippen en dus twee koeien op de zorgboerderij. Bij de boerderij hoort 20 hectare land. 70 procent van het voer moet volgens de Demeter-voorwaarden van het eigen bedrijf komen. Lover: “Wij halen over het algemeen al het ruwvoer van eigen land.”

Opvallend is de uitloop voor de geiten. Zo kunnen de dieren ook in de stalperiode naar buiten. Dat doen ze dan ook, behalve als het regent, aldus Lover. In de weideperiode lopen ze zo veel mogelijk buiten; 180 dagen per jaar weiden is verplicht. “Wij laten de geiten stripgrazen”, aldus Lover.

Belangstelling neemt toe

De vraag naar de geitenzuivelproducten van De Klompenhoeve is de afgelopen drie jaar hard gegroeid, weet Kees van Haastert. “De mensen die onze producten kopen kiezen daar heel bewust voor. Zij houden van gezond en puur eten.” Hoe puurder, hoe beter, zo lijkt het, want de vruchtenkwark is lang niet zo geliefd als de naturelvariant.

Vanwege de groeiende belangstelling wil De Klompenhoeve de productie van verse geitenzuivel uitbreiden. “We kunnen hier met de vele handen veel doen.”



- 1 Cliënten zijn bezig in de stal.
- 2 Peter Lover in de uitloop voor de geiten.
- 3 Kees van Haastert met een kaas van De Klompenhoeve.

