



● ● ● ● ● *Bettine was het 17e-eeuwse woord voor geit. Zo oud is de Bettine Hoeve niet. Overigens worden er ook geen geiten gehouden. De ouders van directeur Sybren Ewijk begonnen de hoeve met geiten in 1982, maar concentreerden zich na 1990 op melk van andere geitenboeren. En zachte geitenkaas, want dat moest de hit worden.*

De Bettine Hoeve

## ‘Vooruit met de geit!’

“Er geldt geen quotum voor geitenmelk. Je kunt als boer nagenoeg zonder beperkingen beginnen en er is niemand die je ervan weerhoudt steeds meer geiten te melken. Dat was rond 1980 niet zo vanzelfsprekend. Wie dacht aan geiten als je het over melk en kaas had? Daar was geen markt voor, tenminste geen grote.

Ons land telde dan ook nauwelijks geitenboerderijen. De geit was privébezit en geitenmelk en kaas werden minimaal genuttigd. Desondanks begon geitenkaas zich langzaam in Nederland te manifesteren. Wij bezochten mediterrane landen en mensen uit andere landen kwamen Nederland verkennen. Die ontwikkeling deed de familie Ewijk in Etten-Leur besluiten de zaken groter aan te pakken. Het kleine aantal geiten op de boerderij was hoofdrolspeler af en de Bettine Hoeve richtte zich op de melk van andere boerderijen om die door te leveren of tot kaas te verwerken.

Sybren Ewijk neemt ons mee door de recente geschiedenis. “We moesten uiteindelijk keuzes maken, bijvoorbeeld tussen harde of zachte geitenkaas. Het buitenland maakt merendeels gerijpte kazen, met schimmels en een pikant pittige smaak. Al gauw werd duidelijk dat Nederland een zacht fris

geitenkaasje wil. Dus kozen wij voor zachte kazen. Dat bleek een succes en in Nederland groeide onze omzet. Maar meer nog werd de Nederlandse zachte frisse geitenkaas een specifieke soort, die de Duitse en Engelse consument wist te boeien. De export naar die landen groeide om vervolgens breed uit te waaieren, naar meer Europese landen. Mooi dat we nu een specifiek Hollands geitenkaasje hebben, waar het vroeger echt een mediterrane aangelegenheid was. En de groei zit er nog lekker in, vooral door in te spelen op de wensen van de markt en de consument en door te variëren en het assortiment te verbreden. Zelfs in de traditionele landen van de geitenkaas zijn we succesvol, vanwege het kenmerkende Hollandse karakter. Ons product heeft naast de traditionele kazen van de landen rond de Middellandse Zee, een vaste plaats in de winkelschappen gekregen.”

### Geitenmelkpoeder

De Bettine Hoeve krijgt dagelijks de geitenmelk van ruim 50 grote en middelgrote boerderijen aangeleverd. Met de verwerking van zo'n 30 miljoen liter op jaarbasis is de producent in Nederland een toonaangevende speler. Van de productie blijft 60% in Nederland en wordt 40% geëxporteerd naar Europa en Amerika. “Daarin schuilt nog zo







veel expansie dat we ons voor de kaas tot de huidige afzetgebieden beperken”, aldus Sybren Ewijk. “Maar omdat de geitenboeren, niet gehinderd door quota op hun omvang noch hun productie, stelselmatig uitbreiden, kunnen we zo goed als ongelimiteerde aanvoer krijgen. Zonde om daarmee niets te doen. We vonden in AVH dairy trade, een dochter van het Zwitserse zuivelconcern EMMI, een perfecte partner om aan het volgende project te beginnen: geitenmelkpoeder, onder het merk Goat Milk Powder.”

Op dit moment wordt een nieuwe zuiveltoer van 20 meter hoog gebouwd zodat medio 2014 de productie van geitenmelkpoeder kan starten. De verwerking tot poeder van zowel geitenmelk als de wei uit het productieproces van de zachte kaas geeft de Bettine Hoeve de kans om de groei te baseren op meer pijlers. “Je kunt de stroom effectiever en meer economisch sturen en dat zal de stabiliteit van het bedrijf gunstig beïnvloeden,” meent Sybren Ewijk. “En we gaan een brede range aan producten maken, waaronder weiproteïneconcentraten met 65% tot 80% eiwit, volle en magere melkpoeder en een aantal poederblends. Dat zijn de hoogwaardige ingrediënten waarvoor de mondiale voedingsmiddelenindustrie een groeiende belangstelling heeft. Babyvoeding is slechts één product waarin gezonde geitenmelkpoeder wordt verwerkt. We hebben al afzet gezien in de richting van sportvoeding, gezondheid en bepaalde toepassingen in de farmaceutische industrie. Zo’n breed afzetgebied,

naast de basis van melk en kaas, geeft vertrouwen in de eigen toekomst.”

“De zekerheid van een stabiele afzet voor alle partijen zal de rust in de markt handhaven,” meent Ewijk. “Evenwicht, daar streeft elke sector naar, toch?”

De productie van poeder brengt het bedrijf via AVH dairy trade ook in contact met andere markten. De enorme expansie van de economieën in Azië en andere opkomende werelddelen laat de middenstand opbloeien. Die heeft behoefte aan kwalitatief hoogwaardige producten. Verse melk is niet over die afstanden te vervoeren, maar poeder kent op dat punt geen enkele beperking.

De exportkansen voor de geitenmelkpoeder en de diverse blends zijn bijna onbegrensd. De kwaliteit van de Nederlandse geitenmelk is perfect, het droogproces in de innovatieve installatie is betrouwbaar en voor de geconditioneerde poeder telt de transportafstand en -duur nauwelijks. Waar ter wereld je met de geitenmelkpoeder iets wilt produceren, Goat Milk Powder kan je beleveren.

#### **Veeleisende consument**

Als altijd en in elke sector van de agribusiness speelt het imago van Nederland ook de geitenmelk en -kaas in de kaart. Nederland staat te boek als een land dat optimale kwaliteit nastreeft. We leveren gezonde producten, we hebben oog voor diervriendelijkheid en werken aan de verbetering daarvan en we zijn nieuwsgierig en innovatief. Nu de internationale markten steeds meer nadruk

leggen op kwaliteit en duurzaamheid, blijkt het Nederlandse aanbod in de regel een lichte voorsprong te hebben.

De Bettine Hoeve stelt dan ook eisen aan de toeleverende boerderijen ten aanzien van de diervriendelijkheid in de melkproductie. Eisen waaraan gemakkelijk wordt voldaan, want de geit vraagt niet veel om een gelukkige en trouwe melkproducent te zijn. Aan het andere uiteinde van de keten wordt de veeleisende consument met steeds weer nieuwe smaken geconfronteerd, terwijl de kernwaarden van geitenkaas worden benadrukt.

Sybren Ewijk: “We doen veel aan voorlichting en geven aandacht aan de positieve eigenschappen van geitenmelk. Licht verteerbaar, en geschikt voor mensen met een koemelkallergie, al is dit niet wetenschappelijk bewezen. We kennen echter wel tientallen voorbeelden van consumenten die ons bedankt hebben. Voor hen zijn onze producten een goed alternatief voor koemelkproducten. Dat zijn prima argumenten om de avontuurlijke Europese consument een laatste duwtje in de rug te geven om meer geitenkaas te gaan eten. Daarbij werken we nauw samen met de keten en spelen we in op de wensen. We hebben een eigen merk, Bettine, dat staat voor een prima geitenkaas met een brede keuze uit variaties. En voor wie dat op prijs stelt maken we onze kazen onder private label.”

*Frits H. Emmerik*