



Sinds Theo Dekker kaas maakt is hij al lid van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ). Toen Theo hoorde dat de BBZ nieuwe bestuursleden zocht, vroeg hij zich af of het wat voor hem zou zijn. Ondertussen heeft hij als bestuurslid drie bestuursvergaderingen bijgewoond en is hij een beetje gesetteld. En het lijkt erop dat hij zich wel thuis voelt in het bestuur.

WILMA WOLTERS

Theo Dekker (44) heeft ‘nog maar’ vijf jaar zijn eigen bedrijf in Schagerbrug: een melkgeitenhouderij met 200 geiten en kaasmakerij. Maar hij weet niet beter of er waren thuis in Assendelft geiten voor de hobby. Zijn vader en oom hielden daar koeien en schapen. Achttien jaar geleden maakte Theo van de geitenmelk al hobbymatig geitenkaas. Dat ging hem best goed af. “Op de keuring in Hoornaar heb ik weleens eerste prijzen gewonnen met m’n kaas.” Theo is zich er ook terdege van bewust dat hij een goed en lekker product maakt. “Een prijs winnen is dan natuurlijk leuk. Daar ben ik best trots op, dat doet me wel wat. Maar uiteindelijk melk ik geiten en maak ik kaas om daar vervolgens een eerlijke prijs voor te vragen en ervan rond te komen.”

Bij elkaar blijven

Theo kent de BBZ dus al achttien jaar. De keuze destijds, toen hij nog in Assendelft woonde en hobbymatig geitenkaas maakte, om lid te worden, maakte hij snel. “Je spreekt mensen uit dezelfde branche, je bent verenigd. Ik vind dat leuk.” De BBZ heeft voor hem een duidelijke meerwaarde. “Het bestaansrecht van de BBZ vind ik het feit dat ze een unieke groep boeren vertegenwoordigt. Boeren die een grondstof op hun eigen bedrijf verwerken tot eindproduct. Dat doet slechts een heel klein gedeelte van de boeren in Nederland.” Dat neemt niet weg dat er werk aan de winkel is, vindt Dekker. “Het is nu wel zaak dat die groep bij elkaar blijft. Er speelt veel op het moment: rauwmelks of verwarmen, etikettering, einde van het quotumtijdperk, einde van de product-schappen. In mijn ogen heeft de BBZ als taak om die problematiek samen aan te pakken.” Dekker draagt daaraan graag zijn steentje bij in het bestuur, al weet hij nog niet

precies hoe. “Ik kijk eerst even de kat uit de boom. Zo ben ik.”

Vaste klanten

In Schagerbrug, vlak aan het water, verwerkt Theo de melk van zijn tweehonderd geiten tot zo’n zeshonderd Boerengeitenkaasjes (pondjes) per week en een aantal 5-kilozakken. Ze zijn er in de smaken naturel, fenegriek, honingklaver en Italiaanse kruiden. “In het seizoen maak ik ze ook met brandnetel, komijn en mosterd-peper.” De kaasmakerij en kaasopslag zien er keurig uit. “Hygiënisch werken is toch het belangrijkste ingrediënt voor een goede kaas”, is Theo van mening. De opslag dient tegelijkertijd als winkeltje. Op donderdag en zaterdagmiddag is de winkel open. “We krijgen dan zo’n veertig tot vijftig klanten.” Theo staat ook op markten en braderieën en brengt een deel van zijn kaas zelf weg naar vaste klanten of het wordt opgehaald. De Boerengeitenkaas komt in kaaswinkels terecht en bij restaurants. Het is anders werken dan in het begin. Toen raakte hij zijn geitenkaasjes nog bijna aan de straatstenen niet kwijt. “Ik ben een strijder en pionier geweest om geitenkaas aan de man te brengen”, aldus Theo.

Alleen

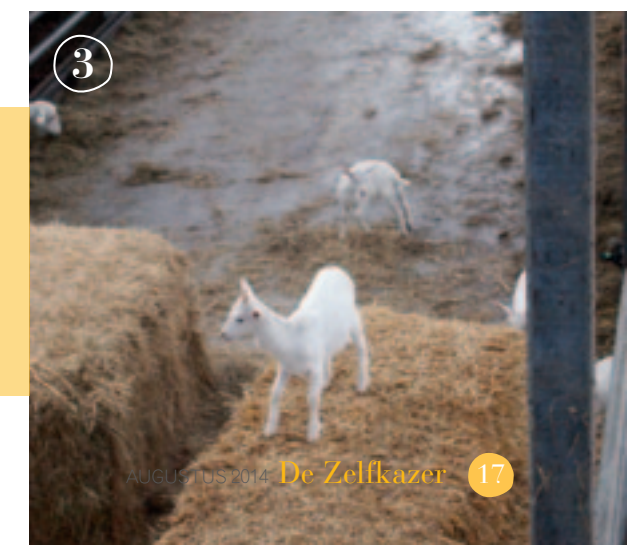
Theo runt het bedrijf alleen. “Het was mijn droom om met geiten een bedrijf op te bouwen”, zegt hij. En dat is gelukt. Hij is terecht trots. “Maar ik heb ook m’n zorgen, vooral om de risico’s die je loopt.” En als hij eerlijk is, staat de werkdruk hem weleens tegen. “Je bent veearts, winkelier, boer, inkoper – van alles tegelijk. Ik doe alles van a tot z, ik doe het alleen, en ik moet overal goed in zijn.” Maar Theo geniet wel van het feit dat hij het nu zo fijn voor elkaar heeft. “Ik heb een goede stal, een keurige kaasmakerij, de ruimte om de kaas op te slaan. Dat is zo anders dan de hokjes die ik vroeger had. Hier kan ik nog wel even vooruit.”



1 Theo is al jaren fan van Bonte geiten. Dat is te zien in de stal.

2 Bezoekers kunnen de geiten ook aanschouwen vanaf een balustrade.

3 De lammetjes lopen tot een week of zes bij de geiten.



‘BBZ voor een unieke groep’