



## Familie Schalkwijk zet bedrijf voort in Canada

# Canadese kaas op Nederlandse leest

**Rundveehouderij** | Tekst en foto's: **Hendrik Begeman**

De familie Schalkwijk emigreerde in 1995 naar Alberta, Canada, om daar hun melkveebedrijf voort te zetten. "We moesten optimaliseren, zodat we ook in de toekomst vooruit konden", aldus Jan Schalkwijk.

In de jaren negentig kozen relatief veel Nederlandse boerenfamilies voor een nieuw bestaan in Canada. Zo ook de familie Schalkwijk. Vanuit de Betuwe emigreerden zij naar het Canadese Alberta. Daar werd het melkveebedrijf voortgezet en de productie van kaas weer ter hand genomen.

### Sylvan Star

Enkele kilometers van het dorp Sylvan Lake staat een grote hal met daarop de naam Sylvan Star Cheese. In deze hal bevindt zich zowel de kaaswinkel als de kaasmakerij van de familie Schalkwijk. Daar is Jan Schalkwijk aan het werk. In 1995 maakte hij met zijn gezin de overstap naar Alberta.

De plaats waar de familie Schalkwijk zich heeft gevestigd, is vooral bij schaatsliefhebbers bekend van de schaatstochten die er worden gehouden in februari. "Dat is een van de mooiste maanden, dan schijnt de zon altijd en kun je in je overhemd buiten lopen", vertelt Schalkwijk. "Alleen moet je zorgen dat je oren niet bevroren."

### Bedrijfs optimalisatie

De situatie in Buren, waar de familie Schalkwijk eerst woonde, was niet optimaal. "De huiskavel was maar vier hectare en de koeien konden niet buiten lopen." Zoon Jeroen wilde graag boer worden, daarom werd er naar verdere optimalisatie gekeken.



Verschillende soorten kazen liggen te rijpen.





"Zodat we ook in de toekomst vooruit konden", licht Schalkwijk toe. Jeroen was al meerdere malen in Canada geweest voor een stageperiode en ook de rest van de familie had er al een paar keer rondgekeken. "Toch duurde het zeven jaar voordat we vertrokken. We zijn ook in Ontario en Britisch Columbia geweest, maar uiteindelijk verkozen we Alberta. Het klimaat, de natuur en vooral de open ruimte gaven de doorslag", stelt hij. "In Britisch Columbia heb je veel bos en bergen en alles licht in de vallei. Het klimaat in Ontario is vochtig en door de grote meren heb je er in de winter veel sneeuw. Hier in Alberta valt in de winter ook sneeuw, maar dat is droge sneeuw, daar heb je weinig hinder van." Verder moest zijn vrouw de plek ook mooi vinden en moest het dicht bij de bewoonde wereld zijn van haar. "Hier hebben we veel burens, meer dan in Nederland", meent Schalkwijk. Melkveehouders zijn er in de omgeving niet veel, de burens zijn voornamelijk akkerbouwers of vleesveehouders.

### Vershil

Schalkwijk vertelt dat het verschil met Nederland onder meer het klimaat is. Daarnaast heeft Alberta meer natuur en Nederland meer cultuur. "Alberta is nog maar honderd jaar oud en heeft een landklimaat met droge en koude winters", vertelt Schalkwijk. De nadelen vindt hij het ontbreken van het voorjaar en het sociale aspect. "Sociaal gezien moet je zelf actie ondernemen om een kennissenkring op te bouwen", meent hij. "Gelukkig gaat dat vaak heel snel via de school van de kinderen." Jan en zijn vrouw hebben zelf drie kinderen. Zoon Jeroen woont bij hen op de boerderij en heeft ook drie kinderen. Hun andere zoon woont in Engeland en hun dochter in Nederland.

### Bouw

Tijdens het rondrijden in Alberta zag de familie een quarter (64 hectare) grond te koop wat hen trok. Ze kochten de grond zonder hulp van een makelaar en bouwden een bedrijf. "Wat ons aan de grond beviel, was de goede lichte kleigrond en de mooie ligging, met de helling naar de zonkant. Dit betekent dat het sneller opwarmt", legt Schalkwijk uit. Na de koop hebben ze de grond de eerste paar jaar verhuurd. In de

winter van 1995 begon de familie met het bouwen van de stal en de woning. De zomer daarop werd begonnen met melken.

### Quota

Zestig koeien plus quota nam de familie over van een boer die stopte. "Het quota houdt in dat door het integraal ketenbeheer de boeren een gezonde prijs voor hun melk krijgen, een prijs die is gerelateerd aan belangrijke factoren die de kostprijs kunnen beïnvloeden, zoals voerprijzen, inflatie, et cetera", vertelt Schalkwijk. Veel boeren koesteren dit systeem, maar Schalkwijk heeft ook bedenkingen. "Onze zoon is er blij mee, maar zelf vind ik dat het de boe-

ren lui maakt; ze zijn niet meer creatief, omdat het geld te gemakkelijk binnenkomt." Melkveehouders krijgen nu 0,90 CAD (ruim 0,60 euro) voor de melk. "Als om politieke of andere redenen het quotumsysteem wegvalt, zijn boeren er niet meer op ingesteld tegenvallers op te vangen", vindt Schalkwijk.

### Melkvee

Schalkwijk schat dat het gemiddelde aantal koeien in Alberta ongeveer op 100 stuks per bedrijf ligt. Zelf melken ze er momenteel 140 en bouwen ze een stal voor 300 koeien. Daarin komt een dubbele 20-stands visgraat-melkstal. Een melkrobot is niet over- >>



Jan Schalkwijk met zijn favoriete kaas, de Grizzly.

### Specialiteiten

Familie Schalkwijk heeft een melkveebedrijf in het Canadese Alberta. Van de melk wordt 50 tot 60 procent verwerkt tot diverse soorten kaas. Op de vraag wat zijn favoriete kaas is, luidt het antwoord van Jan Schalkwijk: "De Grizzly, we zijn zelf liefhebber, anders waren we er niet aan begonnen. Het is een populaire kaas, zelfs staatshoofden vragen ernaar op diners", zegt Schalkwijk trots. "Het is een overjarige oude kaas en vol van smaak. We zitten hier vlak bij de bergen, daar komen ook grizzlybieren voor, ze zijn sterk, hebben power", is de uitleg. De Klondike is vernoemd naar de goudzoekers en heeft een pittig zoetachtige smaak. Een specialiteit is de gerookte kaas. "Na het pekeldbad wordt de kaas gerookt. De pekeld en zout trekken de rook in de kaas", legt Schalkwijk uit. "Daarvoor gaan ze zeven tot acht uur in de automatisch computergestuurde rookkamer."





## >>> Canadese kaas op Nederlandse leest

wogen. "Met robots melken kost ons een miljoen liter melk. Een robot kan nog geen 200 liter melk aan, dus dan zouden we zes tot zeven robots nodig hebben", meent Schalkwijk.

De Holstein koeien halen een stalgemiddelde van meer dan 10.000 liter. Het vetgehalte ligt lager dan in Nederland, maar daarop wordt ook niet gevoerd. De koeien krijgen gras en luzerne en er wordt gerst en krachtvoer bijgevoerd. Schalkwijk: "Mais en gerst geven een andere vetsamenstelling, die hard en stug is. Wij willen juist zacht en aromatisch vet. Luzerne en gras geven een betere smaak, dat is belangrijk.

Voor het kuilen maken ze gebruik van slurven, maar de melkveehouder toont zich daarover niet erg enthousiast. "Het is me te duur." Voordeel is wel dat de boeren er zelf niets aan hoeven te doen, zoals afdekken.

### Soorten kaas

Van de melk gaat zo'n 50 tot 60 procent naar de kaasmakerij, een tak die ze in Nederland ook al hadden. "Ik wou het eigenlijk niet meer doen, want ik heb mijn hele leven al kaas gemaakt. Ook mijn moeder maakte kaas. Toen onze ouderlijke boerderij afbrandde, is de kaasmakerij gestopt. Daarna maakte ik bij een ander kaas en werkte ik in een zuivelfabriek", vertelt Schalkwijk. In Nederland maakten ze Goudse en 20+-kaas. "Hier in Alberta is kaas duur en niet van goede kwaliteit, daarom ben ik na vier jaar, in 1999, weer begonnen. Eerst vanuit een



Vanuit de silo's worden gerst, luzerne en sporenelementen toegevoegd in de voermengwagens.

aparte ruimte bij de boerderij, nu vanuit een nieuwe grote hal waarin de kaasmakerij, rijpingskamer en winkel zijn ondergebracht", vertelt de melkveehouder. "In Alberta maken we veel meer soorten, waaronder veel Goudse en Zwitserse kaas. In de winkel liggen verder bekende soorten kazen, als Edam, Gruyere en Cheddar, maar ook bijzondere namen als Grizzly en Klondike liggen op de planken. In de winkel zijn daarnaast andere

artikelen verkrijgbaar, van beschuit tot kaasschaven en andere Nederlandse producten. Met zijn kazen heeft Schalkwijk al diverse prijzen in de wacht weten te slepen. De afzet vindt plaats via verschillende kanalen: via twee boerenmarkten en een distributeur naar verschillende restaurants en winkels. Daarnaast bevoorraden ze zelf ook enkele winkels, zoals de Sobeys Stores. Ongeveer 10 procent gaat via de winkel. ♦

Van de melk gaat zo'n 50 tot 60 procent naar de kaasmakerij.

