

Zeldzame melkgeiten: Bonte geit en Toggenburger

De Nederlandse bonte geit en de Nederlandse Toggenburger zijn gefokt om melk te produceren. Maar wie melkt er nog Bonte geiten of Toggenburgers? Op de commerciële melkgeitenbedrijven is de Nederlandse witte geit in de meerderheid. Bonte geiten en Toggenburgers die gemolken worden en ook nog in het stamboek geregistreerd zijn, zijn zeldzaam geworden. Maar ze zijn er nog wel.

De familie Domine in Punthorst fokt al 25 jaar Bonte geiten. In 2011 is Stal Domsta door de SZH erkend als fokcentrum voor de Nederlandse bonte geit. Vader Domine en de broers Henk en Klaas hebben niet alleen goede stamboekdieren maar ze melken de geiten ook nog. Sinds kort heeft broer Henk een eigen bedrijf, maar een deel van de Bonte geiten is meeverhuisd.

Goede melkgift belangrijk

Voor de familie is een goede melkgift een belangrijk fokdoel. Van de melk maken ze een bijzonder product: geitenijsjes die ze verkopen onder de naam 'zeldzaam lekker'.

Arie Abbing met zijn Bonte geiten



Zo kunnen kinderen met een koemelkallergie ook van een melkijsje genieten. Af en toe maakt vader Domine kaas.

De Domines zijn aangesloten bij de melkcontrole, maar ze hebben steeds meer moeite om bokken te vinden van bokmoeders waarvan melklijsten worden bijgehouden. Ze betreuen ten eerste dat voor stamboekregistratie het aspect melkgift losgelaten is.

Fokkersclub in de Zaanstreek

Ook Arie Abbing in Westzaan, secretaris van geitenfokvereniging De Melkbron in Assendelft, onderkent het belang van de melkeigenschappen. Hij is al jaren actief in de geitenfokkerij in de Zaanstreek en hij treedt daarmee in de voetsporen van zijn overgrootvader, die een eeuw geleden medeoprichter was van de Melkbron. Hoewel deze vereniging een bolwerk voor de bontegeitenfokkerij is en veel jonge en actieve leden telt (ze organiseren van alles en presenteerden zich destijds ook op de Dag van het Levend Erfgoed), zijn er in tegenstelling tot wat de naam zou doen vermoeden nauwelijks leden die hun geiten melken.

Arie blijft wel bij de bron. Hij fokt nog steeds met de nakomelingen van zijn in 1996 aan-

gekochte Linda Roos Jessica. Hij heeft, naast twee jonge bokken en wat lammeren, drie geiten die hij melkt. De melk wordt door een kennis tot kaas verwerkt. Hij besteedt veel aandacht aan de verbetering van functionele kenmerken zoals de uier. Daarbij gebruikt hij het aAa-systeem (Triple A) dat halverwege de vorige eeuw ontwikkeld is door een Amerikaanse veefokker en door veel succesvolle fokkers is gebruikt. Hierbij wordt van elk dier een kenschets gemaakt van zes onderdelen zoals kracht, type en beenwerk. Met die gegevens wordt een fokpartner gezocht die de minder goede punten van het eigen dier corrigeert.

Zeldzame melkgeiten in Betuwe

In het Betuwse Boven-Leeuwen houdt de familie Van Leeuwen melkgeiten weliswaar als hobby, maar het wordt wel professioneel aangepakt. Vader Piet en zoon Martijn melken zes Bonte geiten en drie Toggenburgers. Vader Piet is 25 jaar geleden begonnen met een paar Toggenburgers. Hoewel die iets vierkanter zijn dan de bonten, ziet hij ook binnen het ras verschil in type. De dieren met meer 'rek' tonen zich beter in melkrijkeid. Martijn vindt daarentegen de bonte in bouw en type meer aansprekend. Vader en zoon zijn beiden actief in de fokkerij. Er wordt nadrukkelijk bont gefokt, maar voor verbetering van het exterieur wordt af en toe met wit ingekruist.

Piet, al 25 jaar lid van het stamboek, is voorzitter van de fokvereniging Betuwe-West en Martijn is lid van de fokvereniging St. Anna



Rudolf van Bottenburg

De Toggenburger heeft een speciale plaats op de Grootte Stroe tussen de 'witten'

gers een speciale plaats in hun bedrijf. Harry vindt dat ze heel goed passen binnen het fokbeleid van een biologisch bedrijf omdat ze robuuster zijn dan de witte geiten en beter met ruwvoer kunnen omgaan. Een geluid dat op meer biologische bedrijven te horen is. Toggenburgers zijn 'taaiër' dan de witten.

Toggenburgerweerd

Een aparte plaats binnen dit geheel neemt Stal De Toggenburgerweerd in. Michelle Besselink en Gerbert ter Beek hebben in het kader van zorg en educatie steeds gekeken naar verschillende functies voor geiten en hun producten zoals melk (kaas), vlees en huiden. Ze kozen destijds voor Toggenburgers vanwege het 'totaalbeeld'; niet alleen gelet op uiterlijk of melkgift maar een combinatie van functies. Gaandeweg ontdekten

ze de veelzijdigheid van het ras: het goede karakter, de robuustheid en het dubbeldoel. De dieren staan ingeschreven bij het stamboek, maar goedgekeurde geiten die het vet in zichzelf steken en niet in de melk zijn voor De Toggenburgerweerd niet interessant en maken de toekomst van de Toggenburger als melkgeit twijfelachtiger.

Mogelijkheden op melkbedrijven

De zeldzame oorspronkelijke Nederlandse melkgeiten hebben het potentieel om de fase van kritieke aantallen te ontgroeien. Maar dan dienen wel alle dieren en hun eigenlijke functie in beeld te blijven. De actie van het registreren van melkeigenschappen waard. Zeker nu in de melkgeitenhouderij goede resultaten worden geboekt en op biologische bedrijven vraag is naar een robuuste melkgeit. In september organiseert de SZH samen met het CGN een symposium over de toekomst van deze rassen als melkgeit. Meer informatie staat op de SZH-website. ●

in Gilze. Ze hebben drie dekbokken en er is van enkele bokken sperma opgeslagen bij het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN). Ze bemiddelen in aankoop van geiten en leveren jonge geiten aan melkbedrijven. Volgens hen zou het, om te voorkomen dat de genetische diversiteit in de anonimiteit wegvloeit, de moeite waard zijn deze dieren in hun loopbaan te volgen en eventueel voor de fokkerij te benutten.

Toggenburgers robuuster

Harry van Wenum en Magda Scholte hebben een biologisch bedrijf (de Grootte Stroe) met voornamelijk Nederlandse witte melkgeiten. Hun kaas, Stroese Dame, heeft faam verworven en is te vinden in gerenommeerde restaurants. Enkele jaren geleden kon Harry van een dorpsgenoot enkele Toggenburgers van de befaamde 'Sari-lijn' overnemen. Sindsdien hebben Toggenbur-

De Bonte geiten van het SZH-fokcentrum Domsta worden elke dag gemolken



Familie Domine