



‘Rijstepap is een populair product’

In het buurtschap Oyen in het Limburgse Maasdal staan veel oude boerderijen. Een van de oudste boerderijen was De Bosakker; die was zo'n 250 jaar. De boerderij moest in 1993 helaas worden gesloopt nadat hij tot tweemaal toe in het water kwam te staan door overstromingen van de Maas. Op ongeveer dezelfde plek staat nu Kaasboerderij Mertens.

HENK TEN HAVE

Kaasboerderij Mertens van Piet en Maria Mertens is in 1997 gebouwd. Opvallend zijn de vele oude elementen, zoals muurankers, grote luiken en halfronde raampjes. De grote ramen aan de voorkant laten veel licht binnen. Dat geeft de winkel een zonnige aanblik. Het is druk in de winkel. De ene na de andere klant komt binnen. Zij worden afwisselend door Piet en Maria geholpen. In de winkel valt meteen het enorme assortiment boerderijzuivel op. In de koelvitrine achter de toonbank staan glazen flessen met onder meer vanillevla, chocoladevla, sinaasappelyoghurt, karnemelk en rijstepap. En natuurlijk ontbreken de verschillende kaassoorten en boerenroomboter niet. Mooie cadeaupakketten met allerhande producten uit de regio liggen er ook. Als het na een tijdje wat rustiger wordt, laat Piet de ruimtes zien waar de zuivelproducten worden bereid.

Glazen flessen

Op deze vrijdag wordt er geen kaas of andere zuivel gemaakt; dat gebeurt op de andere dagen van de week, behalve op zondag. De ruim opgezette productielokalen zijn brandschoon en ook de roestvrijstalen apparatuur lijkt smetteloos. Er is een ruimte voor het maken van vloeibare zuivel en een

lokaal voor het kaasmaken. Piet laat trots de vernuftige doppensluitmachine zien; die zorgt ervoor dat de flessen met zuivel goed worden afgesloten. “Als je een fles opent, kun je horen of die goed dichtzat; je hoort dan een ‘plop’, net als bij een pot appelmoes”, vertelt Piet. Om de machine te demonstreren pakt hij een fles karnemelk uit de koeling, draait de dop los en laat de machine de fles weer sluiten. “Deze machine neemt ons veel werk uit handen. Door het vastdraaien van doppen heb ik al een blessure aan mijn pols opgelopen.” Naast de koeling is een ruimte waar de flessen worden schoongemaakt. Op de flessen zit statiegeld, waardoor de meeste weer terug komen op de boerderij. Daar worden ze met professionele machines gereinigd en kunnen ze opnieuw worden afgevuld met boerderijzuivel. Door het hergebruik van de flessen is er nauwelijks verpakkingsafval en dat spaart het milieu. Maar niet alleen daarom kiest de familie Mertens voor glazen flessen. Ook heeft glas geen negatieve invloed op de smaak, terwijl dat bij karton of plastic wel het geval kan zijn.

Kaas

In de kaasmakerij staat een grote kaastobbe van roestvrijstaal. Hierin komt de te verkazen

melk. De melk voor de kaas en de andere zuivel komt van de honderd zwartbonte koeien van twee broers van Piet. Vanaf de kaasboerderij kun je hun bedrijf zien liggen. De melk wordt met een eigen tankauto opgehaald. Piet laat ook het pekelpad zien, een langwerpige bak met zout water. Er liggen een tiental kazen in. Het zouten van de kazen zorgt voor een goede stevigheid en houdbaarheid en de lekkere smaak van de kaas. Via de ruimte met het pekelpad kom je in de kaasopslag, van waaruit je door halfronde raampjes de winkel inkijkt. In de opslag liggen grote en kleine kazen en kazen met kruiden in lange rijen naast elkaar te rijpen op houten planken. De temperatuur en luchtvochtigheid is er optimaal voor een goede rijping. Piet en Maria maken naturel kazen, maar ook kaas met bijvoorbeeld komijnzaad, verse bieslook, brandnetel en mosterdzaad.

Sociaal werker

In de keuken vertelt Piet verder over de kaasboerderij. Ondertussen helpt Maria de klanten in de winkel. Piet en Maria genieten van het contact met hun klanten. “Eigenlijk ben je ook een beetje een sociaal werker. Mensen vertrouwen ons vaak van alles toe”, aldus Maria.

“Sommige klanten komen al 25 jaar bij ons”, vertelt Piet. “Die nemen vaak voor de hele familie zuivel mee.” Hij ziet wel bepaalde trends in het soort klanten. “Tweeverdieners hebben niet veel tijd om naar onze winkel te komen. Daarnaast vinden tegenwoordig veel mensen de literverpakking te groot. Daarom verkopen we ook halve liters. Verder horen we steeds vaker van klanten dat ze zuivel te vet vinden. Maar hoewel wij ook 20+-kaas in onze

Minder karnemelk

In de consumptie van zuivel ziet Piet ook verschuivingen. Zo drinkt de jeugd minder melk en karnemelk. Daarentegen trekt de verkoop van vruchtenyoghurts aan; die producten zijn vooral bij gezinnen in trek. Oudere mensen houden het liever bij de naturel varianten.

Rijstepap is een van de populairste producten in de winkel van Kaasboerderij Mertens. Piet: “Vroeger maakten de mensen het zelf.



1



2

‘We genieten van het contact met onze klanten’

winkel hebben liggen, groeit de verkoop hiervan niet.”

Klanten die minder vaak de zuivelboerderij van Piet en Maria bezoeken, kunnen hun kaas vacuüm laten verpakken; in de winkel staat een vacumeerapparaat. Ze kunnen de kaas daardoor voor langere tijd bewaren. Een andere ontwikkeling is de groei van het aantal toeristen en Duitsers die Kaasboerderij Mertens bezoeken. Dit komt doordat de boerderij in een mooi gebied ligt om te fietsen en te wandelen, vlak bij de grens met Duitsland.

Overigens worden de producten van Piet en Maria niet alleen aan huis verkocht. Ze zijn tevens verkrijgbaar bij een veertigtal andere (boerderij)winkels in de regio. Ook levert de familie Mertens boerenzuivel aan restaurants, een cateraar en een klooster: Missiehuis St. Michaël in Steyl.

Kinderen van die generatie kennen de smaak van huis uit. En nu is rijstepap met die smaak ineens weer te koop.” Ook kaas doet het altijd goed; vooral kruidenkaas en geitenkaas zijn momenteel in trek. In de aspergetijd gaat veel boerenboter van Kaasboerderij Mertens naar restaurants. De boter wordt in de saus verwerkt die over de asperges gaat. Dat de saus met boerenboter is bereid, staat expliciet op de menukaart vermeld, weet Piet.

Bourgondiërs

Piet zelf vindt bijna alles lekker wat hij en Maria in hun winkel verkopen: “Vanillevla met chocoladevla, met of zonder slagroom, vind ik erg lekker, maar ook onze roomboter en bijvoorbeeld het boerderij-ijs dat door collega’s wordt gemaakt. Wij zijn bourgondiërs. We bezuinigen niet op eten. Net als onze klanten.”



3

1 De kazen liggen in lange rijen op houten planken te rijpen. Tijdens de rijping veranderen het vet en het eiwit in de kaas heel langzaam in geur- en smaakstoffen. Zo krijgt de boerenkaas zijn volle en krachtige smaak.

2 Kaasboerderij Mertens heeft veel oude elementen, zoals muurankers en luiken. Grote ramen laten veel licht binnen in de boerderijwinkel.

3 Maria en Piet Mertens in de winkel van hun kaasboerderij. In de koeltrine staan de boerenzuivelproducten, zoals vanillevla, bosvruchtenyoghurt en chocolademelk. Ernaast liggen vele soorten boerenkaas.