

‘Het moet niet te makkelijk zijn’

Mensen vermaken. Dat heeft de familie Weenink in Lievelede tot haar beroep gemaakt. Daartoe heeft zij een melkveebedrijf met zo'n honderd koeien, een moderne kaasmakerij, een schitterende ontvangstruimte, een restaurant, een terras met speeltuin en kleindierenweide, een assortiment aan boerenspellen waaronder een kaasquiz en boerengolf en, niet te vergeten, een aanzienlijke Landwinkel.

WILMA WOLTERS



Hier, in het aangename Achterhoekse landschap, verwacht je niet veel meer dan een vergenoegde fietser of een kudde koeien te zien. Totdat een glimmende stal in het oog springt en daarvoor een modern pand verrijst. Op de gevel prijkt: 3K Kaasmakerij. En op de schuur die iets verderop verschijnt vormen de rode daken tussen de zwartgrijze deuren: Kaasboerderij Weenink. Rijzige borden vertellen wat hier te doen is en heten iedere passant hartelijk welkom. Dan valt ook de achtergevel op van wat in een verleden de koeienstal moet zijn geweest en nu overduidelijk een boerderijwinkel herbergt. Boven de deur staat in sierlijke letters: Kom d'r in. Dat laten we ons natuurlijk niet twee keer zeggen.

Drieka

De koeien waren er het eerst. Berta's, Drieka's en Klara's lopen al zo'n tweehonderd jaar in de Lievelede weiden. Dertig jaar geleden begon vader Peter samen met oma kaas te maken. Nu is dat de taak van zonen Johannes en Michiel en is er een kaasmaker in dienst. "Verder verzorg ik de koeien", vertelt Johannes, "en Michiel doet veel in de winkel en de verkoop van kaas aan derden. Mijn moeder staat in de winkel en regelt de horeca-activiteiten. Mijn vader is overal inzetbaar en begeleidt meestal de groepen bezoekers." De onderneming van de familie Weenink behelst zo'n acht tot tien fulltime banen. Naast het gezin werken er nog zo'n vijftien mensen.

De honderd koeien leveren op dit moment een miljoen liter melk. Drieka's heeft Johannes niet meer in de stal lopen. 3K op de gevel van de kaasmakerij is daarom niet meer dan een speelse verwijzing naar de oude koeien-naam Drieka, het staat vooral voor Koeien, Kaas en Kunsten.

Koeien en Kaas

Zo'n vier jaar geleden liet Johannes weten verder te willen in het bedrijf. Dus werden er plannen gesmeed voor nieuwbouw van de verouderde kaasmakerij. "In 2012 was die klaar. We maken Goudse Boerenkaas en een beetje zure zuivel: karmemelk, boter, hangop. Er zit groei in de winkel. Met de nieuwe

kaasmakerij kunnen we daarop aansluiten." Kort daarop, eind 2014, werden de koeien gehuisvest in een nieuwe stal. "Het was niet meteen de bedoeling dat die zo kort op de nieuwbouw van de kaasmakerij gebouwd zou worden", zegt Johannes. "Maar de onderneming loopt goed, en ondertussen had ook Michiel aangegeven dat hij op het bedrijf aan de slag wilde."

De koeien worden er gemolken met een melkrobot. Niet altijd de eerste keus van Boerenkaasmakers, zeker niet als het in combinatie wordt gedaan met weidegang. Maar de familie Weenink heeft niet getwijfeld. Vader Peter: "Twee zaken vinden we belangrijk: rauwmelkse kaas maken en de koeien buiten laten. Het moet niet te gemakkelijk zijn. Met een bulkproduct krijg je een bulkprijs en alleen met unieke kaas krijg je een plus-prijs."

De kaas en zuivel worden verkocht in de eigen Landwinkel en aan andere winkels, horeca en hotels in met name de Achterhoek. Bijzonder is dat enkele kazen van de familie Weenink een tijdje liggen te rijpen in de bunkers van het vliegveld Twente en dan met een korstflora erop weer terugkomen. Johannes is ook trots op de Boerengatenkaas die ze maken. "Deze Maasdammer vraagt om een constante kwaliteit. Na de nieuwbouw duurde het even, maar we hebben de procedure nu weer op de rit." Naast deze kazen zijn er Goudse Boerenkazen met verschillende kruiden.

Kunsten

Overal op het erf, in de winkel, de ontvangstruimte en ook in de kaasmakerij is kunst te zien. Soms is het een schilderij, een andere keer glaswerk of neem de ontvangstruimte die aan de buitenzijde doet denken aan een oude melkfabriek. In de kaasmakerij vallen de tegels langs de wanden op. Geen vierkante of rechthoekige, maar in allerlei vormen en in vele kleuren. Het is een idee van vader en moeder Weenink. Peter verzamelt oude en mooie spullen, en vindt daar altijd ergens in het bedrijf een plekje voor. Zo komen de drie K's allemaal tot hun recht tussen de groene Achterhoekse weiden. 2



- 1 Met trots gemaakt: de Boerengatenkaas.
- 2 Michiel, Johannes, Lidy en Peter Weenink. Nog net te zien is een deel van de kleurrijke tegeltjes.
- 3 De ontvangstruimte doet denken aan een oude melkfabriek.

