

Succes met kaas na sprong in diepe

Zuivelboerderij De Driehoek is een echt familiebedrijf op het terrein van een klooster in het Brabantse Oosterhout. Sinds mei 2015 wordt er kaas gemaakt: Goudse abdijskaas en de roodbacteriekaas Benedictus. “We zijn met z’n allen in het diepe gesprongen.”

HENK TEN HAVE



Wie het erf oprijdt van zuivelboerderij De Driehoek ziet meteen een deel van het benedictijnenklooster: de Sint-Paulusabdij uit het jaar 1907. Het is een van de drie abdijen van De Heilige Driehoek in Oosterhout. De drie abdijen liggen vlak bij elkaar. Harrie Wismans begon in 1984 samen met vriend Peter Hoeks een melkveebedrijf op het terrein van de Sint-Paulusabdij. Boerenzoon Wismans was fokkerijadviseur, maar wilde toch zelf gaan boeren. De grond wordt inmiddels ruim dertig jaar gepacht. Per 2020 zou de erfpacht aflopen, want er was geen opvolger. Maar het liep totaal anders: alle drie de kinderen van Harrie en Marij Wismans, Anke, Bram en Martje, en schoonzoon Maarten van Fessem werken inmiddels op de boerderij. Anke, Maarten en Bram zitten in maatschap met Harrie, dochter Martje is bij de maatschap in loondienst. Medepachter Peter werd uitgekocht en er werd een nieuw erfpachtcontract voor veertig jaar gesloten met de huidige kloosterlingen van de christelijke Franse geloofsgemeenschap Chemin Neuf. “Ik heb medische psychologie gestudeerd, maar uiteindelijk ben ik toch voor de koeien gegaan: daar ligt mijn hart. In 2010 heb ik de knoop doorgehakt”, vertelt oudste dochter Anke. In eerste instantie zou zij de boerderij alleen gaan doen. Maar haar man Maarten, een Brabantse bourgondiër die als ICT’er werkte, stelde voor om kaas te gaan maken. Hij volgde een kaasmaakcursus en liep mee op andere kaasboerderijen. In 2015 begon

Maarten met kaas maken op de boerderij. Martje werkte in de kinderopvang, maar wilde de boerderijwinkel graag onder haar hoede nemen; de winkel is van dinsdag tot en met zaterdag open. In drukke tijden sprong Bram bij, die bedrijfseconomie studeerde. Aanvankelijk hielp hij met enige tegenzin mee, maar dat veranderde in de loop der tijd: ook zijn boerenbloed begon te stromen en hij is nu op en top koeienboer. Samen met vader Harrie en Anke verzorgt hij de koeien en de rondleidingen over het bedrijf. Moeder Marij ontfermt zich over de kalfjes en past op de twee kinderen van Maarten en Anke. Anke noemt zichzelf het manusje-van-alles. De liefde voor de fokkerij heeft zij van haar vader geërfd: in stal en weiland staan mooie koeien met een gemiddelde productie van bijna 13.000 kg melk per koe per jaar. “We zijn met z’n allen in het diepe gesprongen”, zegt Anke. “We hebben in korte tijd de stal verlengd en hebben een kaasmakerij en winkel gebouwd in de oude jongveestal. Ook hebben we nu vijf mensen in dienst.” De familie heeft er geenszins spijt van de sprong te hebben gewaagd. De vraag naar de kaas is goed, de opslag is pas geleden uitgebreid. “Ons bedrijf ligt vlak bij het centrum van Oosterhout, een stad met ruim 50.000 inwoners. We zitten op een mooie locatie. We verkopen geen kaas meer aan de handel, daarmee zijn we in januari 2017 gestopt. We kunnen onze kaas nu ruim boven de notering verkopen, in onze eigen winkel en aan andere boerderijwinkels.”

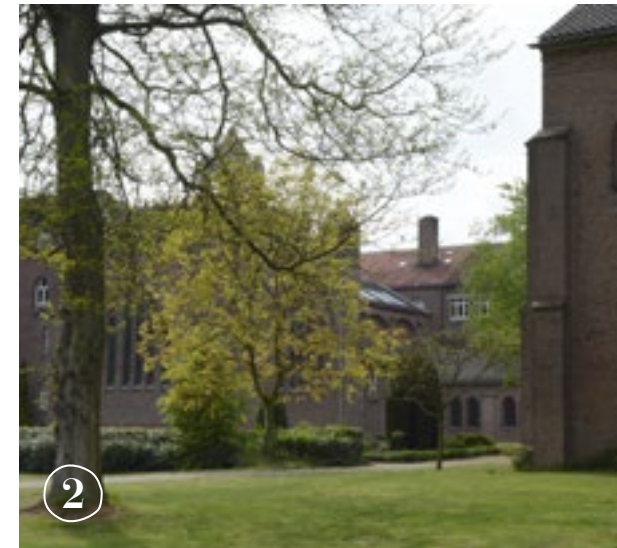
Rodbacteriekaas

Naast de Goudse kaas wilden Maarten en Anke ook een echt onderscheidende kaas maken. Dat werd een roodbacteriekaas die de naam Benedictus kreeg. De kaas, die Maarten sinds het voorjaar van 2017 maakt, past goed bij de locatie, want in benedictijnenkloosters wordt traditioneel roodbacteriekaas gemaakt. Het liefst wilden Anke en Maarten de zachte tot halfharde kaas laten rijpen in een kelder van het klooster. De kloosterorde stemde daarmee in, samen gingen ze op zoek naar een geschikte plek. Maarten: “De omstandigheden in de kelder zijn redelijk constant: gemiddeld 16 graden met een luchtvochtigheid van 98 procent. Maar in de zomer van 2018 werd het er uiteindelijk te warm en zijn we even gestopt met het maken van de Benedictus.” De roodbacteriekaas van 2,5 kilo wordt om de dag gewassen met water met roodbacterie. Tijdens het rijpingsproces ontstaat een natuurlijke korst. “De kaas heeft bij een rij-

ping van vijf weken een voor roodflora-begrippen toegankelijke smaak. Hij is licht pittig van smaak met een aardse ondertoon en heeft een volle, romige textuur.” Door mond-op-mondreclame stijgt de bekendheid van de kaas. En klanten die voor de Benedictus naar de boerderijwinkel komen, kopen dan vaak ook Goudse kaas. “Ik maak nu een keer per twee weken Benedictus (vijftig kazen per badge), dat had ik niet verwacht”, aldus Maarten.

Positieve energie

“We zijn in een rollercoaster beland”, zegt Anke, doelend op alle ontwikkelingen in de afgelopen jaren. “Maar we zijn vanuit passie kaas gaan maken, niet vanuit noodzaak.” Toch was de kaastak na de uitbreiding erg belangrijk voor de financiële gezondheid van het bedrijf. “We hebben de ligboxenstal namelijk uitgebreid voor het houden van negentig koeien, maar we kregen uiteindelijk fosfaatrechten voor zeventig koeien. De kaasopbrengsten compenseren de melkopbrengsten van de twintig koeien die we niet mogen houden.” De familie gaat door op de ingeslagen weg. Maarten maakt nu viermaal per week kaas in plaats van drie keer om de voorraad op peil te houden. Er komen steeds weer nieuwe klanten bij. De kaasproductie kan nog verder groeien. “We verkazen momenteel rond de 300 ton melk en de koeien produceren ongeveer 900.000 kilogram; een groot deel van de melk gaat nog naar Friesland-Campina”, vertelt Maarten. Anke: “Het verhaal bij onze kaas kregen we in de schoot geworpen: de Sint-Paulusabdij is een van de twee Nederlandse kloosters waar kaas wordt gemaakt. Tijdens rondleidingen lopen we over het kloosterrein naar de stal met onze hartstikke makke koeien. Bezoekers zijn alleen maar positief. En dat geeft ons weer positieve energie.” 🐮



- 1 De koeien in de wei.
- 2 De Sint-Paulusabdij.
- 3 In de kelder van de abdij ligt de roodbacteriekaas te rijpen.

