



Fotos: Gerrit Verhoeven

# Biofach: goede producten, maar gesprek gaat over melktekort

Gerrit Verhoeven

**De Biofach is de grootste biologische beurs ter wereld en vond dit jaar eind februari in het Duitse Neurenberg plaats. Er waren allerhande biologische producten te zien en te proeven, zoals biologische vijgen, biologisch bier, biologische make-up. En natuurlijk ook biologische geitenzuivel.**

**T**ijdens de Biofach, die van 21 tot en met 24 februari in het Duitse Neurenberg plaatsvond, zijn alle producten uit de biologische geitenhouderij van Noordwest-Europa in één dag te zien. Dit jaar kwamen bijna 46.500 bezoekers uit 116 verschillende landen naar Neurenberg om producten van 2.764 bedrijven te bekijken en proeven. Natuurlijk lag er ook biologische geitenkaas. Toch ging het in de wandelgangen onder geitenhouders niet over de producten, maar vooral over het tekort aan geitenmelk. Een rondgang langs de verschillende Europese landen toont aan dat er goede en vooral lekkere geitenproducten worden gemaakt, die goed verkocht worden.

## Griekenland

Grieken maken uit geitenmelk veelal feta. Een product met deze naam mag dan ook alleen nog in Griekenland gemaakt worden. Een van de Griekse verwerkers heeft vijftig melkleverende bedrijven met gemiddeld 300 geiten, die gezamenlijk 1,2 miljoen kg biologische melk leveren. Ze lopen in de bergen onder de hoede van een herder, tenminste dat wil de film op de stand van de producent doen geloven. De dieren worden

maar een paar maanden per jaar gemolken.

## Oostenrijk

De Oostenrijkse firma Leeb verwerkt 1,5 miljoen kg biologische geitenmelk tot consumptiemelk die geheel in de regio wordt afgezet. Het bedrijf maakt sinds kort biologische volle geitenmelkpoeder voor baby's. In Oostenrijk blijkt een groot tekort aan melk te bestaan.

## België

Een bedrijf in België produceert handgemaakte zachte kaasjes met spek. Bovendien blijkt het bedrijf markt te zien voor biologische geitenham. Omdat het meeste vlees van de biologische geiten in Nederland via het gangbare kanaal wordt afgezet, zou dat weleens een interessante ontwikkeling kunnen zijn, die biologische geitenhouders een meerprijs oplevert.

## Duitsland

Bij de Duitse producenten valt de Heide-ZiegenKäse op, een kaas met aromatische smaak. De kaas is er in de smaken naturel, knoflook, peper en paprika. Ook verse weikaas met zonnebloemolie en kruiden uit

de streek, verse kaasjes en roodschimmelcamembert trekken de aandacht. En wat te denken van een mango- of bosbes-shake? Ingedikte biologische geitenmelk waar fruit aan is toegevoegd, in een beker.

## Denemarken

In Denemarken zijn nog maar vijf biologische geitenbedrijven, zo laat de voorzitter van de organisatie van die geitenbedrijven weten. Deze bedrijven zijn op zoek naar een plek om hun bokken in eigen land af te zetten. De afzet naar Zuid-Europa is erg duur en dus raken de Denen de bokjes niet kwijt.

## Nederland

Hekking Kaas liet tijdens de beurs een breed assortiment kazen, van zachte tot harde, zien. Rouveen Kaasspecialiteiten toonde twee nieuwe schapenkazen; de rood- en de blauwschimmel. Samen met dochteronderneming Bastiaansen produceert Rouveen verschillende soorten harde en zachte biologische kazen, van zowel koe-, schapen- als geitenmelk. Henri Willig was met zijn Hoodammer kaas op de beurs aanwezig. Ook deze bedrijven concludeerden dat er te weinig melk of te veel vraag is. ♪