



# Hansketien zet grie en chevon op de kaart

Geitenboerderij Hansketien in hartje Drenthe bestaat ruim twintig jaar. Maar Peter Govers en Ina Eleveld blijven bezig hun bedrijf verder te ontwikkelen. Hun nieuwste tak van sport: de chevon-mesterij. Voor het vlees van bokjes (chevon) van een half jaar oud hebben ze een afzetketen opgezet. *Tekst en foto's: Ariën Baken*



*Peter in het zonnebloemenveld. De zaden met olie zijn belangrijk als voedsel voor de geiten*

Het erf oplopend, rond het middaguur op een dag in augustus, valt de boomgaard op. De bomen hangen vol fruit en ertussen groeit lang gras. Daarachter lopen de bokken in hun buitenuitloop. In de boerderij zitten Peter en Ina aan het staartje van hun lunch: meloen en blauwe bessen uit eigen tuin. Twee geportretteerde geiten zien vanaf de wand op het tafereel toe. Een eigen bedrijf en voor je zelf kunnen zorgen, dat was het ideaal van Peter. Jaarrond eten uit eigen tuin was een ideaal van Ina. Dat is aardig gelukt.

### **Hanske 10**

Peter begon het bedrijf ruim 25 jaar geleden. Als jongste zoon uit een Brabantse boerenfamilie werd hij geacht te studeren en buiten de landbouw zijn emplot te vinden. Dat werd de zorg. Maar na enige jaren werk in de verpleging begonnen zijn boerenwortels te kriebelen en in 1980 besloot hij naar het noorden van het land te verhuizen. Daar was ruimte om een agrarisch bedrijf te beginnen. Aanvankelijk begon hij met biologische paddenstoelen, maar toen bleek dat er in zijn naaste omgeving mensen waren die niet tegen de sporen van de paddenstoelen konden. Daarom stapte hij over op geiten.

"Met één geit ben ik begonnen, maar daar konden we niet van leven," vertelt Peter: "In de nachturen verdiende ik in de verpleging een inkomen, overdag bouwde ik het boerenbedrijf op. Ik heb dat wel steeds met mijn partner gedaan. Alleen had ik dit nooit kunnen doen." Gangbare landbouw is voor hem nooit een optie geweest. Peter's vader had



*Speciaal gesneden chevonvlees, voorzien van etiket en recept in de diepvries*

een afkeer voor chemische bestrijdingsmiddelen en stak dat niet onder stoelen of banken. Bewust of onbewust was dat in Peters hoofd gaan zitten. Dus toen Peter ging boeren, was er maar één mogelijkheid en dat was biologisch.

Rond 1993 verscheen Ina Eleveld op het bedrijf en samen verhuisden ze twee jaar later naar Mantinge, waar genoeg ruimte was voor verdere bedrijfsontwikkeling. Ina wilde van huis uit in de landbouw werken of kookjuffrouw worden. Maar haar familie vond een landbouwschool niets voor haar, dus kwam ze op de HEAO terecht. In die tijd haalde zij haar zuurdesembrood en andere etenswaar bij de natuurvoedingswinkel en ze verbouwde boekweit in haar tuin om de bodem te verbeteren. Later woonde ze in Almere en verbouwde rode kool in de tuin voor haar huis. "Een beetje vreemd", vonden haar burens.

Inmiddels hebben Peter en Ina hun bedrijf samen ontwikkeld tot volwaardige Demeter boerderij, vernoemd naar Hanske 10, een bijzonder afhankelijk geit. Het is een bedrijf met melkgeiten en vleesbokken, met gras- en bouwland. Bijna al het voer voor de geiten en bokken verbouwen ze zelf. Naast 18 ha kruiden- en klaverrijk grasland telen ze gerst, triticale, zonnebloemen, voederbieten en maïs. De melk van de ongeveer 200 geiten wordt verwerkt tot grie (fêta), die hoofdzakelijk naar natuurvoedingswinkels gaat. De afzet van het vlees van de bokken (chevon) is nog in ontwikkeling. Naast de huisverkoop, waarbij ook geslacht kan worden naar de wensen van de klant, gaat het naar natuurvoedingswinkels, een natuurslager en restaurants (zie bedrijfsgegevens).

## *Bokkenvlees dat goed gerijpt is heeft 'karakter'*



*40 stuks geiten in de melkstal*

Peter: "Ik kies voor biologisch-dynamisch, omdat het uitgaat van samenhang en onderlinge relaties van de verschillende bedrijfsonderdelen. Biologisch-dynamisch streeft naar 'evenwicht'; het is een 'totaalplaatje'. Het gaat er om dat je je op je bedrijf verantwoordelijk weet voor je dieren, je product en je omgeving." Ook voor Ina was de keuze voor BD vanzelfsprekend: "De aarde dient verzorgd te worden, opdat deze verder kan gaan."

### **Ontwikkeling van chevon**

Ieder voorjaar komen ruim 300 lammeren ter wereld. De helft daarvan zijn bokken. Daar gaat geen melk uitkomen. Tot enkele jaren geleden konden Peter en Ina daar niets mee. Ze verkochten de bokjes meteen na de geboorte. Dan werden ze veelal vervoerd naar Zuid-Europa, in het gangbare circuit afgemest en vervolgens geslacht.

Ina vond het op transport zetten van de bokken aangrijpend: "Ze werden dan per twee bij de nek en staart gepakt en in de vrachtauto geduwd." Ze kon het niet aanzien en dan viel ze wel eens uit naar de chauffeurs van de vrachtwagens. "Daar schrokken de chauffeurs dan wel van," zo vertelt Ina. "Maar als ze een volgende keer weer bokken kwamen halen gebeurde het weer."

Dat is nu voorbij. Peter en Ina besloten enkele jaren geleden de bokken zelf aan te houden. De bokken worden op het bedrijf verzorgd tot ze ongeveer een half jaar oud zijn. Die overgang had heel wat voeten in de aarde. Het produceren, afzetten en bereiden van geitenvlees kennen

we in Nederland nauwelijks. Vanuit het verleden heeft geitenvlees de bijklank van armeluisvoedsel. Maar het smaakt prima: bokkenvlees dat goed gerijpt is heeft 'karakter'. En het gras- en ruwvoer en de beweging na de zoogtijd bij de moedergeit dragen bij aan de goede smaak.

Peter en Ina hebben zich inmiddels ontwikkeld van pioniers tot deskundigen op het gebied van de productie en afzet van chevon, zoals het bokkenvlees wordt genoemd. Samen stopten zij er de laatste jaren bijna al hun vrije tijd in: Peter voor het leggen en organiseren van de contacten en Ina voor het uitwerken van een studierapport\* over chevon in samenwerking met het Louis Bolk Instituut. Ook het proportioneren en opstellen van de recepten bij het chevonvlees, in samenwerking met anderen, was haar taak.

Voor de afzet legden ze veel contacten: met slager Hoogeveen, deskundigen van de slagervakopleidingen, een adviesbureau op het gebied van regelgeving van slagerijproducten, collega-geitenhouders en topkok Joop Zwiep uit Zweeloo, die jarenlang een met een Michelin ster bekroond restaurant heeft gehad en die nu zijn eigen kookatelier heeft. Ze lieten diverse bokken op proef slachten en kregen het samen met de ervaren deskundigen voor elkaar om exclusieve delicatessen te ontwikkelen, bijvoorbeeld Chevon Zadelstuk (rugvlees met gepofte knoflook, paprika en muntsaus) of Chevon Racks (ribben met rode bieten, vijgen en saus van paddenstoelen).

In mei van dit jaar kregen Peter en Ina een bijdrage uit het BD-ontwikkelingsfonds\*\* ter ondersteuning van hun pionierswerk. Intensieve

aandacht blijft noodzakelijk om de afzet verder te ontwikkelen.

### De melkgeiten

De melkgeiten vormen de belangrijkste inkomstenbron op het bedrijf. Ongeveer 850 kg melk is de jaarproductie van de gemiddelde geit en dat levert bijna 100 kg grie op. Grie is de naam die Hansketien aan haar kaas heeft gegeven, sinds het geen fêta meer mag heten. Binnen de Europese Unie is de naam fêta-kaas sinds juli 2002 beschermd door het keurmerk Beschermd Oorsprongsbenaming. Kaas mag slechts fêta heten als het is gemaakt van ongepasteuriseerde geiten- of schapenmelk in bepaalde regio's in Griekenland en Turkije, waar het oorspronkelijk vandaan komt.

Het melken moet zo schoon mogelijk gebeuren, want er is melk van hoge kwaliteit nodig om er een topkwaliteit grie van te maken. Peter en Ina maken, samen met de parttimers, verschillende soorten grie: met kruiden, in olie of naturel. Recent zijn daar de grie-oranje (met sinaasappel) en het zogenaamd duopak grie bij gekomen. Het voordeel

van een duopak is dat als je de helft van het pak gebruikt de andere helft nog houdbaar blijft.

Peter vertelt dat geiten wat betreft hun voeding erg kieskeurig zijn: "Het voer moet vers, van goede kwaliteit en uitgebalanceerd zijn. Het weiland dient bij voorkeur een diversiteit aan kruiden en grassen te bevatten." Op het bedrijf zijn verschillende soorten voer aanwezig: hooi en kuil van gras, maïs en zonnebloem en een mengsel van geplette gerst en triticale. Die variëteit aan voer maakt het gemakkelijk om de voeding bij te sturen als de geiten dat wensen.

Zieke geiten en bokken krijgen bij voorkeur een homeopathische behandeling. De rekening van de veearts is laag, antibiotica worden alleen curatief gebruikt, als het niet anders kan. Dat komt nauwelijks voor. Het enige voer dat van buiten het bedrijf komt zijn gedroogde kruiden van het bedrijf Ecostyle - en dat in beperkte omvang. Deze voorzien in een aantal elementen die de gezondheid van de geiten bevorderen.

Wanneer Peter een akkerbouwperceel omzet naar grasland let hij er



# Chevon Braadstuk

Gestoofd met spitskool en kruiden 'uit eigen tuin'

*Ingrediënten voor 2 personen*

*1 braadstuk chevon*

*Olijfolie*

*Peper en zout*

*2 uien, geschild en fijn gesneden*

*2 takjes tijm*

*1 takje rozemarijn*

*3 dl witte droge wijn*

*2 dl bouillon*

*4 tenen knoflook, geschild en fijn gesneden*

*Bladeren van een ½ spitskool*

*Groene kruiden zoals oregano, basilicum, dragon, peterselie, selderij etc.*

*6 aardappels*

Doe een scheut olijfolie in een hoge pan en zet het braadstuk hierin aan. Bestrooi met peper en zout en voeg het knoflook, uien, tijm, rozemarijn en laurier toe. Laat dit even meebakken. Voeg nu ook de witte wijn en de bouillon toe en doe een deksel op de pan. Laat het braadstuk nu gaar stoven in 3 uur tijd. Controleer wel af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit. Zo niet, iets water toevoegen. De aardappelen schillen en gaar koken. Vlak voor het serveren de spitskoolbladeren toevoegen aan het braadstuk en 15 minuten laten meestoven. Daarna de groene kruiden erbij doen en direct serveren op een schaal met de gekookte aardappelen.

Recept ontwikkeld door Joop Zwiep

speciaal op dat hij geen tetraploïde\*\*\* grassoorten meezaait. Geiten kunnen wel een grotere hoeveelheid van dit gras opnemen, maar Peter heeft ontdekt dat de tetra's bevorderend werken voor 'het bloed', een darminfectie (enterotoxaemie) veroorzaakt door de bacterie *Clostridium perfringens*. De ziekte is te herkennen aan koorts, mekkeren en diarree met bloed. Deze bacterie is in kleine aantallen geen probleem voor de geitendarm, maar hij kan zich snel vermeerderen na het eten van grote hoeveelheden tetraploïden, waarbij veel onverteerde voedseldelen in de darm terecht komen. Hierbij ontstaan veel gifstoffen. De darminfectie leidt vaak tot de dood van de geit.

De potstal levert mooie mest, die op gezette tijden met preparaten (paardenbloem, kamille, eikenschors, brandnetel, valeriaan en duizendblad) en een bacteriecultuur wordt verrijkt. Volgens Peter draagt de bacteriecultuur bij aan een betere, rullere mestkwaliteit. Stikstof wordt op het bedrijf alleen aangevoerd door de *Rhizobium* bacteriën die samen met de wortels van vlinderbloemigen (klavers) de stikstof uit de lucht binden. Zo krijgen ze de kringloop voor stikstof rond. Voor wat betreft fosfor is er nog voldoende bodemvoorraad. Kali strooien ze in geringe mate in de vorm van patentkali. Via grie en bokkenvlees worden mineralen afgevoerd van het bedrijf. Uiteindelijk zullen fosfor en kali en mogelijk enkele sporenelementen uitgeput raken. Dan moeten die van buiten het bedrijf worden aangevoerd.

Bij het nuttigen van de grie en chevon van Hansketien dringt het tot je door: Peter en Ina hebben Hansketien ontwikkeld tot een bedrijf met een bijzonder karakter, waar geiten en bokken horens mogen dragen, waar evenwicht en diversiteit wordt nagestreefd. Dat merk je aan de (h)eerlijke smaak van de producten. ■

## Hansketien

Melk- en vleesgeitenbedrijf en griemakelij  
Peter Govers en Ina Eleveld  
Steendervalsweg 37  
9436 PL Mantinge  
hansketien@zonnet.nl  
[www.puurnoordnederland.nl/producenten](http://www.puurnoordnederland.nl/producenten)

Grie (fêta)  
makerij, afzet  
via huisverkoop  
en natuurvoe-  
dingswinkels.  
Chevon, afzet  
via huisverkoop,  
natuurvoe-  
dingswinkels  
(Haiko te Zwol-



le, De Garmer Bio Boer te Garminge en de Hofwebwinkel te Zeewolde), natuurslager Ron Achterberg te Utrecht en restaurants Stadsherberg te Franeker en De Gaffel in Valthe.

Hansketien is actief lid van de Agrarische Natuur Vereniging De Broekstreek.

De arbeid wordt geleverd door Peter en Ina samen met enkele parttime medewerkers.

200 melkgeiten  
100 chevons  
49 ha grond, waarvan 37 ha in eigendom en  
12 ha pacht van Natuurmonumenten  
18 ha kruidenrijk grasland  
6 ha wintergerst  
6 ha triticale  
3 ha zonnebloem  
1 ha maïs  
0,5 ha bloemrijke akker  
0,5 ha voederbiet  
0,5 ha geriefhoutbos

\* *Het rapport 'Introductie van de Chevron, Een zoektocht naar de afzet van geitenvlees' (nr 16, 2008) geschreven door Ina Eleveld is in zijn geheel te lezen op [www.louisbolk.nl/biogeit](http://www.louisbolk.nl/biogeit) Meer informatie vindt u op [www.geitenvlees.com](http://www.geitenvlees.com) en [www.biokennis.nl](http://www.biokennis.nl)*

\*\* **BD-ontwikkelingsfonds:** *Stichting Demeter laat het geld uit compensatieheffingen en boetes niet in haar normale begroting vloeien, maar stort deze bedragen in twee fondsen. Eén fonds dient als reserve om eventuele juridische bijstand te betalen bij calamiteiten in de certificering. Het andere fonds is bedoeld om BD-initiatieven te ondersteunen.*

\*\*\* **Tetraploïd** *(bij natuurlijke of veredelde rassen) houdt in dat de celkern een dubbel aantal (vier) chromosomen bevat. Tetraploïden hebben een lager gehalte aan onverteerbare vezels en bezitten een hoger gehalte aan in water oplosbare koolhydraten (suikers).*