

Melktap in het bijzonder

Melk halen bij de boer is een leuk uitje voor de consument. Maar voor de boer in kwestie kan het een tijdrovende klus op een ongeschikt tijdstip zijn. Een melktap kan hier uitkomst bieden.

Hoe werk je met zo'n apparaat?

WILMA WOLTERS

Er zijn slechts 65 melktaps in Nederland. Jan Borgman en Erna Roeterdink in het Gelderse Vierakker hebben er een. Al vijf jaar kunnen vaste klanten en toevallige passanten zelf een bekertje, fles of emmertje vullen met verse koemelk. De melkveehouders hebben de melktap niet geplaatst omdat ze er rijk van worden of omdat ze te veel melk produceren. De melk-

tap staat aan de weg, omdat Jan en Erna wel in zijn voor nieuwe dingen. Of zoals Erna het verwoordt: "Wij houden van bijzonder zolang het maar niet gewoon wordt."

't Spieker trekt de aandacht

Van een afstand valt niet zozeer de melktap op, en ook het bedrijf springt niet eens direct in het oog. Het woonhuis van Jan en

Erna daarentegen des te meer. 't Spieker is een 17 meter hoog monumentaal pand van 500 jaar oud. "De laatste 250 jaar is het in handen van de familie Borgman en zo lang is het ook een boerderij. Maar 't Spieker is zo oud dat de eerste functie van het gebouw niet meer te achterhalen is", vertelt Erna. Nu heeft het pand naast een woonfunctie voor de familie Borgman-Roeterdink, duidelijk nóg een rol. Zo verradt het gastenboekje dat bij de melktap ligt: "We kwamen niet voor de melk, maar voor het pand. Wat een schitterend gebouw. Maar we hebben ook genoten van de melk."

Het boekje laat ook zien dat mensen van allerlei pluimage de melktap weten te vinden. Erna: "We lezen bedankjes van Rotterdammers die hier vakantie vieren, van opa's en oma's met kleinkinderen, maar ook Chinezen en mensen uit Nieuw-Zeeland tapt hier melk."

Rauwe melk

De melktap is afkomstig van melkmachinefabrikant SAC Senior, de enige importeur voor Nederland van de Brunimat melktap. De kastmodellen variëren in prijs van 7.000 tot 8.500 euro. Het bestaat uit een grote kast die een bus van 40 liter herbergt, waarin een roerstaaf ervoor zorgt dat de melk niet stilstaat. Je gooit geld in het apparaat en drukt op de startknop, waardoor melk uit een kraantje stroomt. Er zit altijd verse melk van de honderd roodbonte Holsteiners in de tap. Rauwe melk. "Natuurlijk", vindt Erna, "want zo bewaken we het concept 'rechtstreeks van de boer'. Bovendien, wil je er nog iets aan overhouden, dan moet je niet een investering hoeven doen in een machine die de melk pasteuriseert." Soms krijgen ze er vragen over, zegt Jan. "Dan vragen mensen of ze de melk zo kunnen drinken. Ik zeg dat wij het wel zo drinken, maar dat je er in het ergste geval een beetje ziek van zou kunnen worden. We laten mensen zelf de keuze." De verplichte mededeling dat de melk eerst verhit dient te worden, is op de melktap terug te vinden. En de plastic verpakkingen (een bekertje, een fles van een halve, een, twee of drie liter en een emmertje van vijf liter) die in een apart kastje liggen naast de

tap, zijn altijd nieuw. Dat wil Erna niet anders. "We willen niet de kans lopen dat er na het schoonmaken een restje melk achterblijft. Vaste klanten nemen vaak zelf een verpakking mee, maar anders kunnen ze een nieuwe meenemen tegen betaling." Tenminste, dat is de bedoeling. Maar het geldkistje dat er staat voor de verpakkingen klopt niet altijd meer, terwijl dat vroeger eigenlijk altijd het geval was. "De eerlijkheid van de mensen neemt niet toe", concludeert Erna ietwat treurig.

Weinig werk, voldoende melk

De melktap kost de melkveehouders gemiddeld een kwartier werk per dag. "Elke dag controleer ik of het apparaat werkt en of er nog melk in zit, en ik maak het apparaat en daar rondom schoon", vertelt Erna. Het precieze aantal liters dat ze verkopen via de melktap, wil Erna niet zeggen, maar wel dat de variatie groot is. "Gemiddeld verkopen we 's zomers meer dan in de winter. Maar afgelopen winter, toen er veel sneeuw lag, werd er juist weer meer melk getapt dan gemiddeld. Misschien dat de weg naar de winkel dan te lang is of dat mensen de melk voor de chocolademelk gebruiken." Voor elke liter vragen ze 80 cent. "Het is leuk, maar geen hoofdprijs voor het werk dat we ermee hebben. Als we de kostprijs eruit halen, vinden we het goed."

Nog meer bijzonder

De veestapel van de melkveehouders wordt gemolken door twee melkrobots en is gehuisvest in een openfrontstal. Zo kunnen voorbijgangers de koeien aan het voerhek zien eten. Verder doen Jan en Erna mee aan een proef naar duurzame energieproductie op landbouwbedrijven. Op de daken van twee stallen liggen daarom zonnecollectoren en de geproduceerde energie wordt opgeslagen in een batterij. In het tanklokaal staat een rollator met daarop de schoonmaakspullen voor de melktap en de bus voor in het apparaat. Daarmee loopt Erna naar de melktap. Want het moet wel een beetje bijzonder blijven natuurlijk. Dat past nou eenmaal het best bij 't Spieker en zijn bewoners. ☺

Extra bij de melktap

Bij de melktap zijn ook foldertjes te vinden met 'Vlarecepten van 't Spieker', een fotoreportage van de bouw van de stal en krantenknipsels over (rauwe) melk. Erna denkt er regelmatig over na welke informatie zij aan haar klanten voorlegt. "Veel mensen hebben een vertekend beeld van een boerderij. Ze weten niet dat er veel techniek en knowhow bij komt kijken. En dat er met zorg voor de dieren wordt gewerkt."



1 Erna Roeterdink tapt een bekerje verse melk van eigen koeien.

2 Het opvallende woonhuis van de familie Borgman-Roeterdink.

