



Een kwart eeuw melkgeitenhouderij

De professionele melkgeitenhouderij in Nederland bestaat in 2011 een kwart eeuw. Dat wordt op 24 mei gevierd met een symposium op het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt in Beesd. Het wordt een dag voor de hele melkgeitensector, vertelt Barbara Hart, secretaris van de Stichting Jubileum Geitenhouderij.

HENK TEN HAVE

Midden jaren tachtig ontstond er in Nederland een toenemende belangstelling van jonge boerenzonen en -dochters voor een nieuwe tak binnen de veehouderij: de melkgeitenhouderij. Die ontwikkeling leidde tot de oprichting van enkele coöperaties van geitenhouders en de inzameling van geitenmelk door particuliere inzamelaars en verwerkers. Inmiddels draait de melkgeitenhouderij in Nederland (en Vlaanderen) op volle toeren. Met pieken en dalen, vallen en opstaan, goede en slechte tijden is de sector gegroeid naar een volwaardige, professionele sector. Dat geldt ook voor de zelfkazende melkgeitenbedrijven. Die maken op een professionele manier kaas met een uitstekende smaak. Dat was 25 jaar geleden lang niet altijd het geval, zegt Barbara Hart die in het dagelijks leven een bureau heeft voor technologisch en gastronomisch onderzoek en advies. “Destijds werd er niet zo hygiënisch gewerkt als nu. Dat had zijn weerslag op de melkwaliteit en daarmee op de kaassmaak. Oudere mensen kunnen nog slechte herinneringen hebben aan die smaak.” De geitenkaas van tegenwoordig heeft veelal een minder uitgesproken (geiten) smaak en veel mensen vinden het een leukernij. Barbara: “De consumptie van geitenkaas is toegenomen door de verbeterde smaak, maar ook door de behoefte aan variatie in het eten en doordat mensen er meer mee in aanraking kwamen door vakanties in het buitenland en artikelen en recepten in kook- en supermarkttijdschriften, zoals Delicious, Elle Eten en Allerhande. Ook is het steeds breder verkrijgbaar geworden. 25 jaar geleden lag er geen geitenkaas in de supermarkt. Ondanks de problemen met de Q-koorts in de afgelopen jaren heeft de sector nog steeds een positief imago. Niet in de laatste plaats door de geit zelf: veel mensen vinden geiten grappige en aansprekende dieren.”

‘Wie at er nou geitenkaas?’

Hendrie Bikker van de Bikkerhoeve in Hoogblokland heeft de veranderingen in de melkgeitenhouderij meegemaakt. Hij is een zelfkazende geitenhouder van het eerste uur, en vertelt: “25 jaar geleden waren er maar een paar melkgeitenhouders die kaas maakten. Want wie at er nou geitenkaas? Ik weet nog dat ik geitenkaas probeerde te verkopen op de Fokveedag in Hoornaar – alleen mensen die me niet voorbij wilden lopen, bekenden, kochten een stukje. Het was een totaal andere tijd”.

Hendrie begon in 1987 met geiten melken. “Er waren toen een heleboel mensen die in een oude schuur melkgeiten gingen houden. Maar een jaar later stopte 80 procent er alweer mee vanwege de lage melkprijs. Toen was er al te veel melk; het ging allemaal erg snel, de markt was er niet klaar voor.” De melkprijs bleef in de jaren erna schommelen, de zogenoemde varkenscyclus bleek ook in de geitenhouderij voor te komen. In jaren negentig kwamen de ziektes CL en CAE op. “Het waren barre tijden”, vertelt Hendrie. “Er was eigenlijk maar één manier om van die ziektes af te komen: de dieren opruimen, de stal ontsmetten en opnieuw beginnen met CL- en CAE-vrije dieren.” De laatste tien jaar zijn de ontwikkelingen in de melkgeitenhouderij snel gegaan. Hendrie: “Op het gebied van melken en voeren is nu technisch veel mogelijk. Daardoor kun je makkelijker grote koppels houden.” In de zelfkazende sector is de geitenhouderij over het algemeen vrij kleinschalig gebleven, zegt hij. Er zijn momenteel zestig tot zeventig boerderijen waar geitenkaas wordt gemaakt. Het aantal biologische bedrijven is in de laatste jaren flink toegenomen.

Nieuwe producten

Hendrie Bikker denkt dat de verdere ontwikkeling van de melkgeitenhouderij in de komende jaren niet te snel moet gaan. Er moet evenwicht blijven in de markt; als dat eruit gaat, loopt het fout.” Ook zit aan grote bedrijven met duizenden geiten een gevaarlijke kant, vindt Hendrie. “Je komt dan in de bulksfeer terecht.” Heel belangrijk voor de toekomst is volgens hem het ontwikkelen van nieuwe producten: “Er zijn tal van mogelijkheden, kijk maar naar Frankrijk en andere landen.” Barbara Hart verwacht dat die nieuwe producten er wel zullen komen. “Ik denk dat de verscheidenheid aan geitenmelkproducten verder zal toenemen. Bijvoorbeeld door de ontwikkeling van nieuwe kaassoorten en varianten van yoghurt en melkdranken. Verder denk ik dat steeds meer consumenten interesse krijgen voor relatief kleinschalig geproduceerde specialiteiten. Dat zie je ook aan de sterke groei van organisaties als Slow Food.” 🍌

Kijk voor meer informatie over het symposium en inschrijven op www.25jaarmelkgeitenhouderij.nl.

Symposium

Een kwart eeuw professionele melkgeitenhouderij in Nederland is iets om bij stil te staan. Daarom organiseert de Stichting Jubileum Geitenhouderij op 24 mei op het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt in Beesd een eendaags symposium. Tijdens deze dag van 10.00 tot 18.00 uur blikken diverse sprekers terug op 25 jaar geitenhouderij en werpen ze alvast een blik op de toekomst. Tussen de presentaties door is er een interessante informatiemarkt waar de deelnemers, onder het genot van een hapje en een drankje, informeel kunnen bijpraten met collega's uit de sector. De Stichting Jubileum Geitenhouderij nodigt geitenhouders, dierenartsen, zuivelondernemingen, melkverwerkers, veevoederleveranciers en alle organisaties en ondernemingen binnen de geitenmelkketen van harte uit om bij het symposium aanwezig te zijn.

Feiten en cijfers

In 2009 telde Nederland 612 professionele melkgeitenbedrijven. Op 58 procent van de bedrijven werden honderd of meer melkgeiten gehouden. Het totale aantal melkgeiten bedroeg ruim 231.000.

Er heeft in de afgelopen jaren een flinke schaalvergroting plaatsgevonden in de melkgeitenhouderij. In het jaar 2000 waren er namelijk nog 838 melkgeitenbedrijven met in totaal 98.000 melkgeiten en werden op 33 procent van de bedrijven honderd of meer geiten gehouden.

Nederland heeft met 190 miljoen kg na Spanje, Frankrijk, Griekenland en Roemenië de hoogste geitenmelkproductie in de Europese Unie. Qua geitenkaasproductie staat Nederland (18 miljoen kg) in de EU op de vierde plek na Frankrijk, Griekenland en Spanje.

Een klein deel van de in Nederland geproduceerde geitenmelk, 2 miljoen kg, werd in 2009 op zuivelboerderijen verwerkt tot voornamelijk geitenkaas.

Bron: Productschap Zuivel