

Zuivel uit *De Weerribben*

In het noordwesten van Overijssel ligt het natuurgebied De Weerribben. Een paar jaar geleden werd het uitgeroepen tot 'De mooiste plek van Nederland'. Aan de rand van het gebied ligt de zuivelboerderij van Klaas, Annie en Arvin de Lange. "We vinden het een voorrecht om hier te mogen wonen en werken."

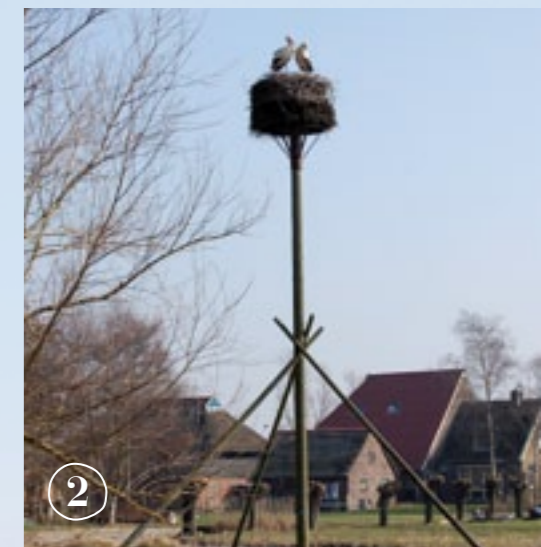
HENK TEN HAVE

Melk produceren in een gebied met hoge natuurwaarden en landschapselementen, zoals De Weerribben, is niet zo makkelijk. Er gelden bijvoorbeeld strenge natuurregels. Veel boeren zijn dan ook uit het gebied vertrokken. De familie De Lange zag De Weerribben echter als een kans en heeft haar boerderijzuivel zelfs naar het natuurgebied vernoemd. De Weerribben is een 3.500 hectare groot natuurgebied en ligt in de Kop van Overijssel. Het is een onderdeel van Nationaal Park Weerribben-Wieden dat wordt beheerd door Staatsbosbeheer en Natuurmonumenten. Het is een van de grootste natuurlijke laagveengebieden van West-Europa. Van de Middeleeuwen tot kort na de Tweede Wereldoorlog werd er turf gewonnen. Dat moest drogen op de zogeheten ribben – smalle stroken land – en kon vervolgens als brandstof worden gebruikt. Door de turfwinning vormden zich in de loop der jaren 'petgaten' met water. Daarin

en -langs groeiden weer water- en oeverplanten die een bodem vormden waarop zich rietlanden ontwikkelden. Rietteelt werd een belangrijke bron van inkomsten voor de plaatselijke bevolking. De kwaliteit van het Overijsselse riet – gebruikt voor dakbedekking – was zo goed, dat het in heel Europa bekend was. In een derde van Weerribben-Wieden is de rietteelt blijven bestaan.

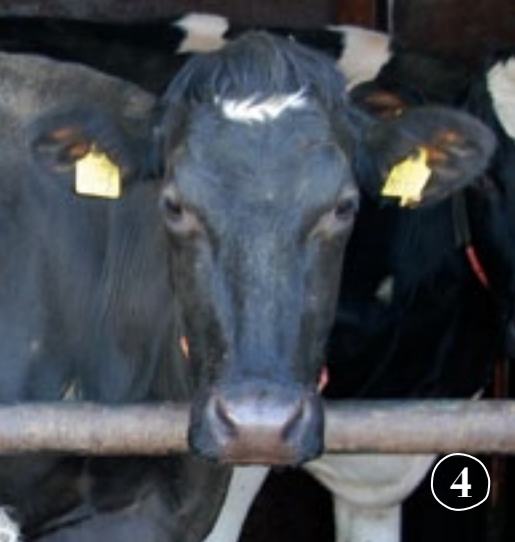
Weerribben Zuivel

De familie De Lange heeft al generaties lang een boerderij aan de rand van De Weerribben. De rietteelt was ook voor hen decennialang een inkomstenbron. Maar begin jaren tachtig besloten ze de rietteelt aan anderen over te laten en verder te gaan met alleen de melkveehouderij. Ook werd toen omgeschakeld naar de biologische wijze van boeren; dat past beter bij het natuurgebied. In 1992 kwam het maken van zuivelproducten van de melk van de eigen koeien erbij. "Het begon hobbymatig



- 1 Klaas en Annie de Lange.
- 2 Ooievaars nestelen in het buurtschap Nederland.
- 3 Een deel van het assortiment van Weerribben Zuivel.





4



5



- 4 De koeien willen graag de wei in.
- 5 Er wordt nog steeds riet geteeld in De Weerribben.
- 6 De Weerribben is een schitterend wandel- en fietsgebied.



6

in de bijkeuken”, vertelt Klaas de Lange die samen met zijn vrouw Annie en zoon Arvin de zuivelboerderij runt. “Later maakten we in het hooivak zuivel, maar de hygiëne-eisen voor zuivelbereiding werden aangescherpt en ook werd de ruimte te klein.” De familie besloot daarom vlak bij de oude boerderij een geheel nieuw bedrijf te laten bouwen, iets buiten het buurtschap Nederland. Daar worden sinds 1999 de koeien gehouden én de boerderijzuivel gemaakt: yoghurt, karnemelk, vanillevla, chocoladevla, rijstepap enzovoorts. Inmiddels werken er twintig mensen op de zuivelboerderij. De producten zijn onder de naam Weerribben Zuivel te koop in natuurvoedingswinkels door het hele land en in een aantal supermarkten in de buurt van de boerderij. Weerribben Zuivel draagt het keurmerk Echte Boerderijzuivel.

Topprestatie

Klaas en Annie de Lange vinden het belangrijk om te vertellen hoe hun

zuivel tot stand komt. Dat doen ze onder andere op de verpakking van hun producten. Daarop valt te lezen dat de koeien dagelijks grazen in de drassige weilanden en de melk rijk is aan omega 3-vetzuren. In winkels zijn filmpjes te zien van hun dansende koeien die in het voorjaar voor het eerst naar buiten gaan. Klaas: “Steeds meer mensen willen weten waar hun voedsel vandaan komt. Wij vertellen dat op de verpakking en in winkels. Veel andere zuivelboerderijen kun je bezoeken en dan zie je dat er een topprestatie achter de melk, kaas of yoghurt schuilt. Dat er op een goede, efficiënte en voedselveilige manier prachtige ambachtelijke zuivel wordt gemaakt.”

Door de ambachtelijke manier van werken, behouden de producten hun authentieke smaak, weet Klaas. “Onze karnemelk bijvoorbeeld wordt nog op een ambachtelijke manier gekarnd. Mensen zeggen dan ook terecht dat die smaak naar de echte karnemelk van vroeger.” 🍌

