



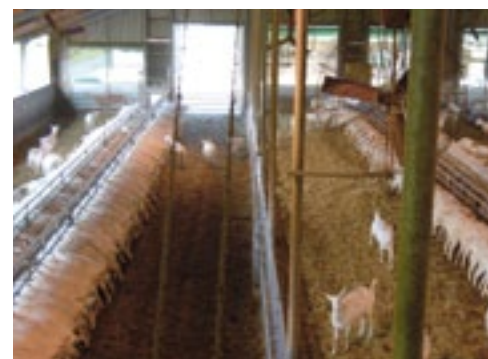
Henk Verhoef melkt de geiten in de 2x36 rapid exit melkstal.



De melkgeitenstal (links) en de loods met onder andere de kaasmakerij (rechts).



Tina Verhoef in de boerderijwinkel.



De melkgeiten zijn in drie productie-groepen verdeeld.



De jonge geiten hebben een ruim en fris hok.



Gerben Verhoef met de bak die het voer over de voerband verdeelt.

MooiMekkerland in Stolwijk Geitenkaas met zomerse smaak

Henk ten Have

MooiMekkerland is de melkgeitenhouderij van de familie Verhoef uit Stolwijk. Ze houden 700 melkgeiten. De meeste melk wordt geleverd aan Bettinehoeve, 40.000 liter gaat jaarlijks in de eigen rauwmelkse geitenkaas. De kaasmakerij is het domein van Tina Verhoef.



De Boerengeitenkaas met verse basilicum van Tina Verhoef.

Henk en Tina Verhoef wonen al 35 jaar aan de Koolwijkseweg in Stolwijk en hebben bijna net zo lang een autoschadeherstelbedrijf. Pas tien jaar geleden begonnen ze met melkgeitenbedrijf MooiMekkerland. Hun zoons Martin en Gerben hadden namelijk aangegeven dat ze graag boer wilden worden. Achter hun huis kon de familie een stal bouwen en er kwamen melkgeiten. Inmiddels heeft Martin met zijn vrouw het melkveebedrijf van zijn schoonouders in Bergambacht overgenomen en runnen Henk en Tina en Gerben het melkgeitenbedrijf. Henk melkt 's ochtends de geiten, 's middags doet Gerben dat. Het voeren en de verdere verzorging is ook Gerbens werk. De kaasmakerij van MooiMekkerland is het domein van Tina Verhoef.

Zoveel mogelijk zelf

"We hebben ons melkgeitenbedrijf opgebouwd met vrienden, kennissen en familie", vertelt Gerben. "We doen zoveel mogelijk zelf om op aannemerskosten en vreemde arbeid te bespa-

ren." Zo heeft Gerben een loods op een industrieterrein afgebroken en op het eigen erf weer opgebouwd. Daarin is nu de werkplaats gevestigd. Ernaast heeft hij een opfokruimte voor de jonge geiten gebouwd.

Op de voerbakken in de stal van de melkgeiten heeft Gerben zelf een elektronische weeginrichting gemaakt. "Dat werkt prettig en efficiënt en we weten precies hoeveel we voeren." De drie voerbakken – één per twee groepen geiten – worden gevuld met een vijzel. De weeginrichting geeft aan hoeveel er in de bak zit. Is de bak gevuld met de juiste hoeveelheid krachtvoer, dan duwt Gerben hem heen en terug over de voerband. De geiten kunnen van twee kanten van de voerband vreten, zodat ze er allemaal tegelijk bij kunnen. "Dat is belangrijk voor een optimale productie." De hoog-productieve dieren krijgen driemaal daags 0,5 kg brok en onbeperkt kuilgras en stro. Het ruwvoer wordt met een voerkar achter de trekker op de voerbanden gebracht. De voerresten – en ook de kaaswei – gaan naar de drie dikbilstieren die op een leeftijd van twee jaar worden geslacht; het vlees is voor eigen consumptie en verkoop.

Wat de familie Verhoef eveneens zelf heeft gedaan, is het aanbrengen van een sproei-installatie op het dak van de melkgeitenstal om het dak te kunnen koelen tijdens warme dagen. Sloopwater wordt naar boven gepompt en met vier sproeiers over het dak van de 45 meter lange stal verdeeld. Samen met de acht ventilatoren die in de stal hangen, zorgt dat voor veel frisse lucht. Gerben: "De geiten voelen zich prettiger in een frisse stal en daardoor zijn de voeropname en melkproductie een stuk verbeterd."

Duurmelken

Henk en Gerben melken de geiten in een 2x36 rapid exit melkstal met automatische afname. De dieren krijgen 100 gram lokbrok in de melkstal. De geiten lammeren gemid-

deld twee keer af: voordat ze aan de melk komen en als eerstejaars geit. Daarna worden ze duurgemolken. "Dat gaat goed", vertelt Gerben. De geiten worden minder vaak blootgesteld aan de risico's op ziekte tijdens en vlak na de dracht en dat zorgt voor een gemiddeld langere levensduur.

Drie keer per jaar huurt de familie Verhoef truetestmeters voor melkcontrole. "We sorteren de geiten op productie en voeren ze daar naar."

Verreweg de meeste melk van de 700 geiten gaat naar geitenkaasproducent Bettinehoeve in Etten-Leur. Zo'n 40.000 liter gaat jaarlijks in de eigen Boerengeitenkaas.


Eenmaal per week maakt Tina Verhoef rauwmelkse geitenkaas. Vorig jaar begon ze met kaas met verse basilicum die ze zelf teelt in haar kas of groentetuin. "Verser kan niet", aldus Tina.

Voordat de basilicum de kaas in gaat, is het gewassen en geblancheerd. Dat laatste doodt eventuele pathogenen op de blaadjes. Het water waarin het koningskruid is geblancheerd, gaat ook mee door de wrongel. Tina: "Dat geeft extra basilicumsmak aan de kaas." De verse basilicum heeft volgens Tina geen invloed op de rijping van de kaas. "De rijping gaat op dezelfde manier als met gedroogde kruiden. En de kaas kan gewoon oud worden."

De basilicumkaas is na een maand rijpen klaar voor de verkoop. Hij heeft een frisse, zomerse basilicumsmak.

Over de streep

Tina maakt ook geitenkaas met Italiaanse kruiden en olijven, fenegriek en walnoot, honingklaver, knoflook en ui, brandnetel en komijn. De kaas verkoopt ze twee middagen per week in de winkel aan huis, via andere boerderijwinkels, een supermarkt in Stolwijk en aan restaurants. Ook staat Tina op velerlei markten. Ze merkt dat geitenkaas

nog steeds bij veel mensen onbekend is. "Ik vind het dan ook een uitdaging om mensen over de streep te halen. Als ze na het proeven van een plakje geitenkaas zeggen: 'Goh, best lekker', heb ik toch weer iemand tot andere gedachten gebracht." 

Profiel



Naam: MooiMekkerland van Henk, Tina en Gerben Verhoef en Gerbens vriendin Maryse
Woonplaats: Stolwijk (ZH)
Bedrijf: 700 melkgeiten
Gemiddelde productie/geit/jaar: 1.100 liter met 4,36% vet en 3,81% eiwit. De familie Verhoef heeft 40 hectare grasland in gebruik.