



De geiten hebben een ruim, fris onderkomen.



Een aantal van de Saanenhof-kazen.



Nieuwsgierig...



De voermengwagen is eigenlijk te klein...



Jan jr., Maria, Karin en Jan sr. Wanders tussen de geiten in de wei.



Naast het gras uit de wei, krijgen de geiten ruwvoer via een voerband.

'Geen kaas maken zou zonde zijn'

Tekst en foto's: Wilma Wolters

Uniek. Zelfs dat is nog zwak uitgedrukt voor een geitenbedrijf waar de tweede generatie (deels) aan het roer staat, en waar al 32 jaar lang geitenkaas wordt gemaakt die via verschillende kanalen gretig aftrek vindt. Er gaat dan ook een weldoordachte strategie schuil achter Saanenhof in Heeze (NB).

'Vernuftig boeren', dat omschrijft de aanpak van de familie Wanders misschien nog het best.

Saanenhof is een familiebedrijf en wordt gerund door vader Jan, moeder Maria, zoon Jan en zijn vrouw en dochter

Karin. Meteen toen Jan en Maria in 1980 hun eerste geiten met de hand molken, zestien in totaal, wist Jan dat hij kaas zou gaan maken. En zo geschiedde. Dat het bedrijf uit kon groeien tot een omvang van zeventienhonderd dieren en een bloeiende kaasmakerij, is vooral te danken aan de weloverwogen koers die eerst Jan en Maria en nu de hele familie vaart. Twee belangrijke pijlers daarbij zijn het biologisch-dynamische gedachtegoed en het tegemoet komen aan de wensen van de afnemers.

De natuur zit goed in elkaar

Sinds 1997 werkt Saanenhof op biologisch-dynamische wijze. Die keuze was heel logisch voor de familie Wanders. Karin vertelt: "We maken een streekproduct, dus alles op ons bedrijf moet uit deze regio komen. Bij de biologisch-dynamische bedrijfsvoering creëer je voor alle stromen op je bedrijf een eigen kringloop. Mest, mineralen, voer, melk, kaas, alle stromen binnen het bedrijf zijn gesloten. Dat past heel goed in het regionaal denken." Dit uit



Karin Wanders met een van haar lievelingen.

zich ook in de manier waarop de dieren gevoerd worden. De wei die bij het kaasmaken ontstaat wordt aan de geiten gevoerd en lammeren krijgen moedermelk. "Antistoffen worden zo van geit op lam overgedragen, en als je een gezonde kudde hebt, geef je op die manier echt geen ziektes door", zo luidt de mening van Karin. Eenzelfde denkwijze heerst er bij het kaas maken: melk wordt niet gepasteuriseerd. "De natuur zit goed in elkaar, waarom zou je dan willen pasteuriseren? Als je alles goed schoonmaakt, is pasteuriseren niet nodig."

Zelf rekenen

'Regionaal biologisch voeren' is niet gemakkelijk. Daarom ook verbouwt de familie zo'n 80 procent van het rantsoen zelf. "Zo'n 60 hectare bestaat uit grasklaver en vooral luzerne, en ongeveer 10 hectare is graan." Het landwerk wordt allemaal in eigen beheer gedaan, behalve het maaidorsen. Jan senior schat dat de kaasmakerij evenveel werk vraagt als de geiten en het landwerk samen.

De grasklaver en het graan worden niet zomaar gekozen. "We passen mengteelt toe, dat wil dus zeggen dat de gewassen elkaar aanvullen qua grondstoffen die ze uit de bodem opnemen." Het rantsoen voor de geiten wordt ook zeer nauwkeurig samengesteld. "Naar de tijd van het jaar rekenen mijn vader en broer het rantsoen uit, ook wat betreft mineralen. Zo hebben we in het voorjaar een ander rantsoen dan in het najaar." Naast dit ruwvoer krijgen alle geiten in de melkstal eenzelfde hoeveelheid brok gevoerd.

Er wordt veel gerekend op het bedrijf, zegt Karin. "We hebben duurzaamheid hoog in het vaandel staan, maar we willen wel efficiënt werken en de kosten terugverdienen. Stel dat we voor een gewas op eigen land 10 kilometer moeten rijden, of we kunnen op 3 kilometer afstand een stuk kopen, dan worden alle tijd en kosten precies berekend en de goedkoopste optie voeren we uit."

De kazen

Al snel wist Jan senior dat hij verschillende soorten kazen moest gaan maken om interessant te zijn en blijven voor groothandelaren. Om diezelfde reden maakt de familie Wanders vooral kazen in consumentenverpakkingen. "Ongeveer 20 procent van de melk wordt zachte kaas, zoals witschimmelkaas en verse kaas in olie met kruiden. Verder maken we harde kaas, van jong tot oud en in zes verschillende kruidenvarianten."

Met hun kazen is de familie ook innovatief bezig. Zo was Saanenhof het eerste bedrijf dat een vergunning kreeg om witschimmelkaas te maken. "Vooral mijn vader is vernieuwend en wil graag wat nieuws proberen", vertelt Karin. Hij bedacht bijvoorbeeld een kaas die je volledig op kunt eten, dus zonder korst. Het is een harde kaas die wordt gevaccineerd in een laagje olie. Verder heeft Jan al eens mozzarella gemaakt en een keer brie. Ook was er eens een kok die vroeg om sambalkaas. "Hij heeft de kruiden hier gebracht en die hebben wij in de kaas verwerkt. Als het enigszins mogelijk is, gaan we wel in op zulke vragen."

Ze noemt de smaak van Saanenhof-kaas vol, maar niet scherp. "En je proeft de geit niet", voegt Karin lachend toe. Dat veel mensen dat waarderen, blijkt wel uit de grote groep afnemers. Een stuk of zestig restaurants nemen regelmatig Heezer geitenkaas af, waarvan al zeven in het dorp zelf, verschillende kaaswinkels verkopen het, op de zaterdagmarkt in Eindhoven kun je het vinden en ook de winkel bij de boerderij zelf biedt de verschillende soorten kaas aan. "We hebben zo door de jaren een heel vaste klantenkring opgebouwd."

Collega's die nooit zeuren

Er is ventilatie in de stal, voldoende stro in de potten en de dieren gaan elke dag naar buiten. "Het zijn wel echt dametjes vind ik", zegt Karin. "Ze zijn elegant, nieuwsgierig en eigenwijs en het is altijd een uitdaging om met ze te werken."

Ze komen altijd naar me toe, ook als ik niet lekker in mijn vel zit. Ik zie ze als collega's die nooit zeuren." Karin noemt de kudde dan ook 'haar kindje'. "Als er één geit weggaat, vind ik dat niet leuk, maar dat moet soms. Maar ik zou het niet kunnen hebben als de hele kudde weg zou moeten."

Zou ze de kudde ook graag uitbreiden? Het blijkt van niet. "Deze omvang van het bedrijf is goed", zegt Karin. "Als we meer geiten zouden hebben, worden we minder alert op de dieren en hun gezondheid en dat is zonde en kost geld. Bovendien zijn vraag en aanbod van de kazen nu redelijk in balans." Want dat kaas maken, dat betekent veel voor de familie Wanders. "Ik kan me dit bedrijf niet zonder kaas maken voorstellen. Dat zou toch ook zonde zijn; heb je al die moeite gedaan met het samenstellen van het juiste voer en dergelijke zaken, en dan zou je de melk verkopen... Echt niet." 

Held van de Smaak

Op 1 oktober heeft Saanenhof de publieksprijs gewonnen in de verkiezing Held van de Smaak. Deze verkiezing koos uit twaalf deelnemers – een uit elke provincie – het bedrijf dat de beste ambachtelijke zuivel en kaas maakt op een duurzame manier. Karin en familie zijn blij met de prijs. "Het was spannend, want bij de laatste tussenstand stonden we nog tweede. Dat het publiek op ons heeft gestemd is heel mooi, want het is toch de consument die de kaas moet gaan kopen." Uiteindelijk bleek een groot deel van de stemmen naar Saanenhof te gaan; bijna 22 procent. Karin: "Het geeft aan dat we een duurzaam bedrijf hebben waar toekomst in zit. Dat is mooi. We blijven lekker ons ding doen."