



'Een eerlijke prijs staat voorop'

Harry ten Dam van Aurora

Tekst en foto: Wilma Wolters

Aurora maakt kaas van biologische koeien-, geiten- of schapenmelk en is gevestigd in Ven-Zelderheide in Limburg. Een kleine speler op de geitenmelkmarkt, maar daarom zijn de uitspraken van eigenaar Harry ten Dam niet minder interessant. We willen ze u niet onthouden.

Wie of wat is Aurora?

"Samen met mijn vrouw Janny heb ik het bedrijf 31 jaar geleden opgericht. De eerste achttien jaar boden we een compleet zuivelpakket aan, sinds 1998 hebben we alleen kaas. Die keuze hebben we bewust gemaakt, omdat de concurrentie in de verse biologische zuivelproducten groot is, en je vooral grote hoeveelheden zou moeten leveren om te kunnen blijven bestaan. Een jaar of acht geleden zijn we ook geitenmelk gaan verwerken tot kaas en feta. We hebben destijds de productie van geitenbedrijf de Hanedoorn overgenomen. Wij wilden graag een compleet pakket biologische kaas aanbieden. Op dit moment bouwen we een tweede locatie, in Duitsland, zodat we daar alle voorraad kunnen hebben en van daaruit de expeditie kunnen aansturen. In januari 2012 willen we daar onze intrek nemen. Op termijn zal ook de hoofdproductie daar gaan plaatsvinden."

Jullie verwerken dus enkel biologische melk. Wat is het grote verschil met gangbare melk volgens jullie?

"Geiten in de gangbare houderij worden voor-

namelijk met krachtvoer en stro gevoerd. Biologische geiten worden heel anders gevoerd met meer verschillende voersoorten en producten. Geiten zijn grazers en in de biologische houderij worden ze ook zo gezien en gevoerd. Daardoor krijg je smaakvollere melk en dus ook kaas. Natuurlijk heeft het voer dat de geit krijgt invloed op de samenstelling van de melk en dus op de kaas. Denk maar aan het gehalte aan onverzadigde vetzuren en daarbinnen omega 3 en CLA. Die zijn op de biologische bedrijven gegarandeerd hoger en dus is de biologische geitenmelk ook gezonder dan de gangbare."

Hoeveel geitenkaas maken jullie?

"Geitenmelk maakt zo'n 15 procent van onze totale melkplas uit. Elke week komt er één tankauto met geitenmelk hier binnen. Die dag maken we dus geitenkaas. De melk kopen we van de Organic Goatmilk Cooperation. Het grootste deel van die melk wordt verwerkt tot een naturel harde kaas, een kruidenvariant overwegen we nog. Een kleiner deel, ongeveer 30 procent, bereiden we tot feta. Onze specialiteit is een gerookte geitenkaas in broodvorm. Onze belangrijkste activiteit blijft het maken van koekaas in allerlei varianten. Heel succesvol zijn we met onze seizoenskazen met allerlei verschillende soorten kruiden. Zo hebben we net de Halloween-kaas uitgeleverd met pompoenpitten en gember. In totaal maken we ieder jaar meer dan 500.000 kg koekaas in allerlei varianten."

Hoe komt jullie melkprijs tot stand?

"De melkprijs wordt bepaald in overleg met de Organic Goatmilk Cooperation. Die kijkt naar de kostprijs van biologische geitenboeren en wil die zo dicht mogelijk naderen, natuurlijk liefst met een plus. Daartegenover zet ik wat mijn afnemers willen geven. Zo proberen we een eerlijke prijs te bepalen." Tijdens het interview bladert Ten Dam nog eens door een nummer van Geitenhouderij. Zijn oog valt op de tabel met melkprijzen van gangbare geitenmelk. Hij merkt dan fel op: "Ze moesten zich schamen! Met zulke prijzen kunnen geitenhouders toch niet blijven bestaan? Ik heb al vaker geroepen dat ze eens een goede prijs moeten gaan betalen, anders blijft er geen geit over. De productie zou dan beperkt moeten worden tot een niveau waar afzet tegen een goede prijs voor is."

Blijkbaar raakt het je dat de gangbare melkprijs op dit moment niet heel erg hoog is...? "Zonder een goede prijs kun je geen boer blijven. Wij zijn lid van de BioFairVerein, een

Duitse club die biologische levensmiddelen controleert of er in de hele keten fair gehandeld wordt. Een eerlijke prijs voor zowel boer, verwerker, handel als consument is daar onderdeel van. Ik vind dat belangrijk. Een biologisch product is puur en eerlijk en daarom moet er een eerlijke prijs voor betaald worden. Tevens heeft de BioFairVerein het criterium dat de biologische grondstoffen alleen in bedrijven verwerkt worden die uitsluitend biologisch produceren. Dat vergroot de betrouwbaarheid en de kwaliteit van de producten."

Sinds twee jaar bestaat de Organic Goatmilk Cooperation. Hoe kijken jullie daar tegenaan?

"Ik moet eerlijk zeggen dat ik het eerst nog niet alles vond, die coöperatie. Ze begonnen midden in het jaar en hebben toen toch veel melk als gangbaar moeten verkopen. Maar nu loopt het in mijn ogen goed, en voor Aurora is het prettig dat ze bestaan. Voor die tijd haalden we geitenmelk bij drie geitenhouders en hadden we de hoeveelheid dus meer verspreid over de week. Dat we nu een keer in de week veel krijgen werkt prettiger."

De meeste van jullie afzet ligt, ook voor geitenkaas, in Duitsland. Hoe komt dat?

"Biologische producten worden in Duitsland meer verkocht. De Duitse consument eet bewuster en heeft meer oog voor kwaliteit. De markt voor biologische producten groeit in Duitsland nog steeds en ook die voor biologische geitenkaas. Maar ook in Nederland zien we mogelijkheden om onze afzet nog te vergroten. Op dit moment is Aurora geitenkaas in Nederland nog maar op weinig plaatsen te koop. We beleveren zowel groothandel, als winkel en horeca maar in bescheiden hoeveelheden. Maar uitbreiding van de afzet via kaashandelaren streven we wel na."

Hoe ziet Harry ten Dam de toekomst voor de Nederlandse geitensector?

"De toekomst... De markt voor biologische producten is sterk. Dus daar zie ik nog steeds kansen. Geitenhouders moeten denk ik aan hun gehalten werken. De gehalten in de melk zijn erg seizoensgebonden en zouden volgens mij omhoog kunnen. Wat Aurora betreft, we willen de melkplas wel uitbreiden. We hebben een aantal grote klanten die grote volumes willen. Maar ik wil niet zoveel mogelijk klanten in allerlei landen. Ik wil de klanten die ik heb goed bedienen. Voor de geitenhouderij zou het misschien wel goed zijn als er op verwerkersniveau een quotering kwam. Maar eer het zover is..."