

Een leerzaam uitje

De Boerderij-Beleving bij de Ouwendorperhoeve op 14 juli trok zo'n dertig ouders, grootouders, kinderen en kleinkinderen. Voor allen was het een amusant en leerzaam uitje.

HENKTEN HAVE

Nelleke Meersma en Adriaan Antonis van de Ouwendorperhoeve in Garderen, op de westflank van de Veluwe, organiseren voor de achtste keer een Boerderij-Beleving. Ze houden Friese melkschapen en varkens van het ras Bonte Bentheimer. Van de schapenmelk maken ze Boerenkaas en Nelleke is net begonnen met de bereiding van yoghurt.

De deelnemers worden ontvangen in de schapenstal, maar de weergoden zijn gelukkig gunstig gestemd op deze zaterdagmiddag. Op twee picknicktafels staan koffie, thee, limonade en koekjes. Sommige kinderen beginnen gelijk met het kleuren of verven van de schapenkleurplaten die klaarliggen. En er is echte wol waarmee ze hun schaapje kunnen beplakken.

Iets na enen vertelt Nelleke de deelnemers wat ze de komende twee uur kunnen verwachten. Ze zal eerst iets vertellen over boerderijzuivel en de boerderij. Daarna laat ze de dieren zien en de kaasmakerij. Vervolgens is er boerderijzuivel om te proeven. "Boerderijzuivel is zuivel met een verhaal", begint Nelleke. "Daarbij wordt niet zo snel

gedacht aan schapen, terwijl ook paarden, ezels, kamelen en waterbuffels worden gemolken."

Het houden van de melkschapen is een uit de hand gelopen hobby, aldus Nelleke.

"We begonnen zeven jaar geleden met tien melkschapen en het maken van een beetje kaas. Inmiddels heb ik er een dagtaak aan." Adriaan heeft een fulltime baan buiten de deur. Nelleke maakt tweemaal per week kaas. "Wordt alle kaas van de melk van de schapen gemaakt?", vraagt een van de deelnemers aan de Boerderij-Beleving. Nelleke: "Ja, wij melken alleen schapen. In onze melkstal zouden we ook geiten kunnen melken, want die hebben ook twee spenen. Koeien melken kan hier niet, die hebben vier spenen." De groep knikt begrijpend.

Nelleke vraagt aan de kinderen of je een schaap zomaar kunt gaan melken. "Je moet ze eerst ophalen", zegt een jongetje. Nelleke: "Dat is waar. Maar er moet ook eerst een lam geboren worden." 'O ja', klinkt er vanuit de groep. "Heet de eerste melk van een schaap ook biest?", vraagt een moeder. "Ja", zegt Nelleke, "die is bijna zo dik als vla. Eind februari worden de lammeren geboren en we melken de schapen tot in september. De lammetjes blijven 48 uur bij de moeder. Ze blijven allemaal op ons bedrijf en lopen altijd buiten. We verkopen ook vlees van eigen dieren; zonder vlees geen zuivel." "Hoe oud wordt een schaap?", wil een vader weten. Nelleke: "Onze oudste schaap is 9,5 jaar en ze is wel een beetje stram."

Ze vertelt ook over de varkens, die er onlosmakelijk bij horen. "We zochten een bestemming voor de wei en varkens zijn alleseters. Ze zijn van het ras Bonte Bentheimer. Deze varkens groeien langzamer dan 'gewone' varkens en daardoor smaakt het vlees anders."

Onderweg naar de melkschapen neemt Nel-

leke de groep mee langs drie varkens die erg nieuwsgierig zijn naar het bezoek. En de nieuwsgierigheid is wederzijds.

Verderop lopen de melkschapen te grazen. Die zijn helaas niet zo nieuwsgierig en laten zich niet van dichtbij bekijken. "We melken momenteel 28 ooien", aldus Nelleke. "Het zijn Friese melkschapen, die zijn helemaal wit. De ooien waarmee we niet willen fokken worden gedekt door een Suffolkrans; die zorgt voor bonte lammeren met meer vlees."

Achterin de wei loopt ook een ezel. Dat roept natuurlijk ook weer vragen op bij de kinderen. "Dat is een soort waakhond voor ons", vertelt Nelleke. "Als er een schaap aan het lammeren is roept ze."

Na de schapen is de kaasmakerij aan de beurt. "Je ruikt de kaas", zegt een meisje. De kinderen mogen de gewichten van de pers proberen te tillen. "Ik heb de blauwe band al", probeert een jongetje indruk te maken, maar ook voor hem is het grootste gewicht te zwaar. Niet alle kinderen hebben hun aandacht nog bij het verhaal van Nelleke: de schommel, het klimrek en het hondje zijn toch interessanter. En ook de pony achter de schapenstal is ontdekt.

Het is tijd voor de proeverij. Adriaan zet karnemelk, kaas en yoghurt op de picknicktafels. De karnemelk, yoghurt en koe- en geitenkaas komen van collega-boerderijzuivelaars. Nelleke legt uit wat de verschillen zijn en waar je de producten kunt kopen. Er wordt volop geproefd. "Mogen we ook kaas kopen?", vraagt een van de moeders. Natuurlijk mag dat. Er gaat zelfs kaas mee naar Singapore, waar een van de deelnemers aan de Boerderij-Beleving blijkt te wonen.

De Boerderij-Beleving loopt ten einde, de zon breekt goed door. De deelnemers genieten nog even van het prachtige uitzicht op weiland en bos dat de Ouwendorperhoeve biedt. 🐾



1



2



3

1 De kaas en yoghurt staan klaar om van te proeven.

2 Nelleke Meersma vertelt over de melkschapen die achterin de wei lopen.

3 De kinderen en varkens zijn nieuwsgierig naar elkaar.

