

Boer Willem blij met extra bezoekers

Sinds zijn deelname aan 'Boer zoekt Vrouw' merkt Willem Beekman dat meer mensen 'zijn' zorgboerderij in Vorden bezoeken. Willem is daar blij mee. "Ik laat graag zien wat we allemaal doen op ons biologisch-dynamische bedrijf." Een van de hoofdactiviteiten is kaas- en zuivelbereiding.

HENK TEN HAVE



Op de dag van het interview lopen de koeien een eindje verderop te grazen. Als we teruglopen van het weiland naar de boerderij, passeert er een echtpaar op de fiets. 'Hé, daar hebben we boer Willem van 'Boer zoekt Vrouw'', roept de vrouw. Willem Beekman roept wat aardigs terug en lacht. Zo gaat het regelmatig sinds zijn optreden in Boer zoekt Vrouw. Willem was vorig jaar de eerste homoseksuele deelnemer aan dit televisieprogramma waarin boeren en boerinnen op zoek gaan naar een liefdespartner. Hij koos uiteindelijk voor Klaas, maar de romance hield helaas geen stand.

Willem is inmiddels redelijk aan zijn bekendheid gewend. "En ik vind het leuk dat door mijn bekendheid meer mensen naar de boerderij toe komen. Ik laat graag zien hoe we hier werken en wat we allemaal doen." Maar het BN'erschap heeft ook een keerzijde. "Anoniem op een terrasje zitten is er bijna niet meer bij."

Meer vraag dan aanbod

Willem Beekman is een zoon van een dierenarts en wilde altijd al boer worden. Hij volgde de agrarische hogeschool en kwam in 1989 als medewerker terecht bij De Vijfsprong die in 1984 was opgericht – in 1991 werd Willem mede-eigenaar. Inmiddels is De Vijfsprong het biologisch-dynamische boerderijonderdeel van zorgboerderij Urtica de Vijfsprong. Urtica is het onderdeel dat de zorg, begeleiding en behandeling levert aan de mensen die op de boerderij werken. Deze mensen hebben psychiatrische problemen of een verstandelijke beperking. Op de zorgboerderij werken momenteel circa veertig mensen; een deel van hen woont er ook. Er zijn ook ongeveer veertig (parttime) begeleiders. De hoofdtek van de boerderij is de melkveehouderij met zuivel- en kaasbereiding. Daarnaast is er akkerbouw en tuinbouw. Willem verzorgt en melkt de koeien en doet het specialistische landwerk. Hij streeft ernaar om het jaar rond passend werk aan te bieden aan de cliënten. Zij worden op de boerderij begeleid door een medewerker van Urtica.

Bij de boerderij hoort 75 hectare land, waarvan 45 hectare wordt gepacht van Natuurmonumenten. "Al het voer voor de koeien verbouwen we zelf", vertelt Willem, "alleen vitamines en mineralen kopen we aan." Op 15 hectare teelt hij graan: haver, rogge, triticale en tarwe. "Het stro is bijna nog belangrijker dan het zaad vanwege de heuvelstal die we elke dag instrooien. Vooral rogge

geeft veel stro", weet Willem. De lichte heuvelstal met serredak wordt nooit uitgemest: de koeien lopen elke dag een deel van de mest naar de zijkant toe dat met een voorlader wordt weggeschoven naar de mestplaat. De mest wordt ook weer op het eigen bedrijf gebruikt.

Op de boerderij worden zo'n veertig koeien gehouden. Willem zou graag meer koeien willen melken, maar het quotum laat dat niet toe. "We zijn blij dat het melkquotum in 2015 wordt afgeschaft, dan kunnen we meer koeien melken én meer zuivel maken." Want momenteel is de vraag naar de zuivel van De Vijfsprong groter dan het aanbod.

De kwark is het hoofdproduct. "Dat is het door zijn populariteit geworden", vertelt Peter Klomp, die verantwoordelijk is voor de zuivelbereiding. "De hangop-achtige kwark heeft een unieke smaak. De bereiding is een 48-uursproces, waarbij we geen stremsel gebruiken." De populariteit van de kwark heeft ook een financieel voordeel: er valt een hogere marge mee te realiseren dan met bijvoorbeeld yoghurt, doordat het een luxer product is. Er wordt magere, halfvolle en volle kwark gemaakt. Daarnaast produceert De Vijfsprong acidophilus-melk (een romige, frizure kwarkdrank met toegevoegde acidophilusbacteriën), slagroom en crème fraîche.

Ria Klein Bramel leidt de kaasbereiding. De Bronckhorsterkaas wordt gemaakt uit gethermiseerde melk, want "de kans op besmetting van de melk is groter doordat veel verschillende mensen op het bedrijf werken", vertelt Ria.

Op het terrein van De Vijfsprong is een winkel waar de zuivel te koop is. Verder is de zuivel verkrijgbaar in winkels in de regio en via Estafette Odin, een biologische groothandel die levert aan natuurvoedingswinkels door het hele land.

Melken met Willem

Willem zet zijn bekendheid inmiddels in om mensen over de biologisch-dynamische zorgboerderij, zijn passie, te vertellen. Hij geeft rondleidingen met als afsluiter het proeven van de zuivel – op de verpakkingen prijkt tegenwoordig een foto van hem. Ook kunnen bezoekers samen met Willem koeien melken of koeien knuffelen. "Melken met bezoekers vind ik het leukst. Melk is toch de oogst van de boerderij: daar bestaan we van." 🐄

www.boerwillem.nl



1



2

- 1 De koeien behouden hun hoorns.
- 2 Zuivelbereider Peter Klomp en kaasmaakster Ria Klein Bramel.
- 3 De heuvelstal is fris en licht.



3