

De achterkant van het nieuwe bedrijf. Hier is de stal van 33 bij 35 meter. Aan de voorzijde zijn alle andere voorzieningen.

Nieuwbouw voor meerwaarde

Achthonderd meter. Dat is de afstand tussen de oude en de nieuwe locatie. Volgende maand gaat het nieuwe melkschapenbedrijf van start. Herman en Marianne van Assen in Zwolle hopen er al hun ambities te kunnen waarmaken.

Binnen is nog geen schaap te zien. Wel bouwvakkers. En familieleden die schuren, poetsen en schilderen. Herman van Assen kan geen vijf stappen zetten of iemand vraagt hem iets. Geregeld gaat zijn mobiel. Het is druk. Nog maar vijf weken te gaan en Herman en zijn vrouw Marianne openen hun nieuwe melkschapenbedrijf, zuivelbereiding, boerderijwinkel, koffie- en theeschenkerij en restaurant. De schapen zijn nog op het oude adres. Vijf jaar geleden kregen ze van de gemeente Zwolle te horen dat hun boerderij verplaatst moest worden. De IJssel krijgt een nieuwe loop en het bedrijf met tweehonderd melkkoaien moest daarvoor

wijken. Achthonderd meter verderop werd een nieuwe plek gevonden.

ERG ZWAAR

De verplaatsing heeft heel wat voeten in aarde gehad. Omwonenden waren niet blij met de komst van het bedrijf. Het viel het gezin Van Assen zwaar, erg zwaar. Ze willen juist zo graag open zijn, maar merkten dat ze allerlei leugens voor de voeten kregen. Herman: "Zelfs dat we niet biologisch zouden zijn. Jarenlang worden we door Skal gecontroleerd; nog nooit één aantekening gehad. Toch twijfelen de mensen die ons hier niet willen hebben. Ze halen er van alles bij, Q-koorts bijvoorbeeld. We hebben dat nog



MARIANNE EN HERMAN VAN ASSEN MET ZOON HENRI

PLAATS: ZWOLLE

BEDRIJF: CA. 250 MELKSCHAPEN. 32 HA GRASLAND, 3 HA GERST EN SPELT. BIOLOGISCH BEDRIJF. PRODUCTIE VAN KAAS, YOGHURT EN IJS. BOERDERIJWINKEL. KOFFIE- EN THEESCHENKERIJ. RESTAURANT. CATERING. INFORMATIECENTRUM NATUURMONUMENTEN.

noot gehad. Zestig ooien zijn getapt, geen een had antistoffen. Niemand neemt de moeite ons ernaar te vragen. Zelfs schmallenberg wordt erbij gehaald. Ongelooflijk." Marianne: "De maatschappij lijkt zo veranderd. Elke boer die naar een andere locatie wil, loopt tegen dit soort problemen op." Gelukkig hadden ze veel steun van de gemeente Zwolle. Dat scheelt natuurlijk.

SERRESTAL

Inmiddels is er een nieuw bedrijf verschenen. Het geheel is een serrestal van vier bogen. De stal is achteraan en meet 33 bij 35 meter. Twee afdelingen hebben in het midden een voerband die het voer

bij de schapen brengt. Herman: "Negen van de tien schapenhouders zegt: niks waard, zulke banden. Je kunt geen groepen maken en niet individueel voeren. Ik denk er anders over. Ik kan twee voergroepen maken en zelfs vooraan een groep droge schapen zetten met daarachter nieuwmelkte ooien. Het voer gaat dan wel eerst langs die droge dieren, maar in vijf minuten is het achteraan."

In elke afdeling is plek voor 125 ooien.

Herman: "Ik wil er maximaal tachtig in. De dieren hebben dan meer ruimte en ik hoef veel minder te strooien. Je strooit je arm als je alles op de spits drijft."

Het derde vak van de stal is voor de lammerenopfok. De tussenwand met de ooi- en afdeling is van kunststof, zodat de lammeren niet op de tocht liggen.

Luchtcirculatie is er volop in deze stal.

Drie van de vier wanden zijn van zeil dat opgerold kan worden. Regensensoren zorgen ervoor dat ze automatisch sluiten als het regent. Het zeil laat licht door, waardoor het er altijd heel licht is. De vier dakbogen zijn eveneens van zeil, maar om het zonlicht tegen te houden ligt daar een schaduwdoek op. Op het dak van de kap-schuur komen binnenkort zonnepanelen om zelf energie te winnen.

Tegen de stal is het schapentheater gemaakt. Er komen daadwerkelijk voorstellingen, met als thema schapen, maar het fungeert vooral als vergaderruimte waar bezoekers door de ramen recht in de stal kijken. Ernaast is de melkput: eenzijdig 18-stands. Daar komt een hek waarachter mensen het melken kunnen zien. Herman: "Ik doe dan een headset op en vertel wat ik aan het doen ben en waarom. Alleen op maandag en dinsdag niet, voor onze rust."

Voor de melkput is een grote bezoekersruimte gemaakt. Dat is het visitekaartje >>

Productiecijfers

Melkproductie per ooi	445 kg
Vet	5,54%
Eiwit	5%
Lactatieduur	circa 300 dagen
Aantal lammeren per ooi	1,8
Aantal ooilammeren voor vervanging	75

van het bedrijf, met niet alleen de doorloop naar de melkput, maar ook een winkel waar Marianne en Herman hun zuivel verkopen, een restaurant met eenvoudige kaart en een koffie- en theeschenkerij. Natuurmonumenten richt er verder een informatiecentrum in dat is gekoppeld aan het natuurgebied Vreugderijkerwaard. Vooraan is er een terras en er komt een speeltuin voor kinderen.

MEERWAARDE

Het wordt dus aanzienlijk meer dan een melkschapenbedrijf. “We willen meerwaarde maken”, verklaart Herman. “Als je alleen melk levert aan de fabriek, wordt het moeilijk. Onze kostprijs is € 1,80 per kilo melk. Dat is te hoog om producten voor supermarkten te maken. We zullen hier moeten verkopen.” De afgelopen drie jaar heeft Marianne nieuwe producten ontwikkeld. Ze produceert yoghurt in zeven smaken, ijs in tal van smaken en vijf soorten kaasjes. Primeur is de Mëcorino, een klein kaasje dat ze maakt door de wrongel te verwarmen en dat ze in verschillende smaken heeft. Deze halfzachte, ongerijpte kaas is al vanaf zes dagen eetbaar. “Uniek in de wereld”, zegt Herman trots. “Marianne is heel goed bij met deze zaken. Ze is officieel ijsbereider geworden. Dat is een zware cursus.”

Marianne en Herman hebben altijd veel horeca gedaan: bruiloften, partijen, catering. “Dat tillen we naar een hoger plan. Daarom ook onze boerderijwinkel. Negen van de tien boeren die daarmee

‘Kom maar kijken hoe we melken, hoe we zuivelen’

begonnen, zijn ermee gestopt. Ze kregen geen toeloop. En ja, een boer is geboren om te boeren. Verkoop en productontwikkeling moeten in je zitten. In ons zit het. Wij hebben graag mensen om ons heen, altijd al. Daarom is hier alles transparant. Kom maar kijken hoe we melken, hoe we zuivelen. Mooi toch? Ik hoop dat we melk tekortkomen. Dat we bij moeten kopen. Daar gaan we voor. Het is nodig, want ik heb nog nooit zo’n zware hypotheek gehad als nu.” <<

De bouwtekening van het voorste deel van het bedrijf. De stal staat er niet op.



De bezoekersruimte in aanbouw. Rondom ramen met doorkijkjes naar de melkput en de ruimtes waar kaas, ijs en yoghurt worden gemaakt. Bezoekers kunnen links doorlopen naar de melkput waar Herman van Assen tijdens het melken uitleg geeft over zijn werk.



Dit is een van de twee afdelingen voor de melkschapen. De dieren komen links en rechts van de voerband. De afdeling voor de lammerenopfok heeft geen voerband.

Open dag op 6 oktober

Op zaterdagmiddag 6 oktober houden Herman en Marianne van Assen voor alle schapenhouders open huis op hun nieuwe bedrijf. Van een tot vijf uur kan iedereen komen kijken. Het adres is De Vreugdehoeve, Zalkerveerweg 20, 8042 PL Zwolle.

Op zondag 7 oktober organiseert Natuurmonumenten op dit nieuwe bedrijf een streekmarkt waar duizenden bezoekers worden verwacht. Meer informatie op www.devreugdehoeve.nl.