

De Vreugdehoeve: biologische melkschapenboerderij met een publieksfunctie

“Ook als er ziekte is
staan wij voor openheid”

GD Keurmerk Zoönosen

Schapen- of geitenbedrijven met een publieksfunctie krijgen nogal eens vragen over het risico dat zij vormen m.b.t. zoönosen. Voor bedrijven die hun gasten graag willen laten zien dat ze de juiste maatregelen hebben genomen om zoönosen zoveel mogelijk te voorkomen en de kans op besmetting te beperken, is er het GD Keurmerk Zoönosen. Met een speciale checklist brengt u jaarlijks, samen met uw dierenarts, de risico's van mogelijk voorkomende zoönosen op uw bedrijf in beeld. Bij een voldoende score ontvangt u een stalbordje met daarop het keurmerk voor het betreffende jaar. Voor meer informatie en aanmelden, zie www.capraovis.nl.

“We hebben het roer helemaal omgegooid en doen er alles aan om niet in het ‘oude’ te vervallen.” Aan het woord is Herman van Assen. Samen met zijn vrouw Marianne opende hij in oktober 2012 ‘De Vreugdehoeve’, veel meer dan alleen een biologische melkschapenboerderij. Kernwoorden: transparant en gastvrij. Op een verantwoorde manier, en niet alleen voor de mooie plaatjes. “Ook een ziek of een dood lammetje mag gezien worden.”

Herman en Marianne houden ongeveer 240 Friese Melkschapen. Hun bedrijf staat in de Vreugderijkerwaard, net buiten Zwolle, waar ze zo’n 40 hectare grond (35 gras / 5 graan) tot hun beschikking hebben. Vorig jaar woonden ze nog geen kilometer verderop. “We moesten letterlijk wijken voor de IJssel; in verband met de veiligheid moet er meer ruimte worden gemaakt voor de rivier.”, vertelt Herman. De mogelijkheid om nieuw te gaan bouwen greep het echtpaar aan om het helemaal anders te gaan doen. Herman: “We zagen het als een mooie kans om een totaalconcept neer te zetten waarbij we onze commerciële mogelijkheden veel breder benutten.”

Eigen productlijn

Zelf een deel van de melk verwerken, dat was het eerste dat Herman in gedachten had. “Ik heb tegen Marianne gezegd: we gaan alleen verder als we ook wat van de melk kunnen maken. We hebben diverse cursussen gevolgd en al op de oude locatie zijn we gaan experimenteren met een kleine zuivelinstallatie. Dit heeft bijzonder goed uitgedaan want Marianne heeft het echt in de vingers.”

De zelfgemaakte yoghurt en kaas worden in een winkeltje op het bedrijf verkocht. Ook kunnen gasten op De Vreugdehoeve terecht voor een schapenmelk-schepijsje en op het terras kan o.a. cappuccino met schapenmelk worden gedronken. In het winkeltje worden overigens nog tal van andere producten verkocht, denk onder

andere aan chocolade en schapenknuffels: “We hebben gezocht naar unieke, kleine hebbedingetjes, die je zo in de fiets-tas mee kan nemen.” Wat groter zijn de schapenvachten, die als decoratie in huis kunnen dienen: “Van de schapen die naar de slacht gaan, vragen we de huiden terug; die brengen we naar de looier. Zo benutten we echt alles van de dieren.”

Activiteiten

Alles inderdaad. Want ook een deel van het vlees wordt door Herman en Marianne zelf gebruikt. “We ontvangen hier regelmatig groepen waarvoor we een buffet verzorgen waar veel lamsvlees in is verwerkt.” Ook worden er op De Vreugdehoeve geregeld workshops (viltten, bloemschikken), brunches en *high tea’s* georganiseerd. Aandacht hiervoor creëren Herman en Marianne o.a. via Facebook, Twitter en een eigen e-mailnieuwsbrief. “Ja, je kunt wel zeggen dat we een veel ‘breder’ beroep hebben gekregen, maar je moet ook wel; van alleen de literprijs van schapenmelk kun je niet leven. Om hier te komen heb ik zelf een innovatiecursus gevolgd, momenteel ben ik ook zoiets aan het opzetten voor andere melkschapenhouders.”

Licht en lucht

Wat meteen opvalt op De Vreugdehoeve is de mooie ruime serrestal waar je, vanuit de ontvangstruimte direct in kan kijken. “We hebben bewust weer gekozen voor een serrestal. Licht en lucht hebben een posi-

tieve invloed op de voeropname en de productie. In het algemeen merk ik gewoon dat de dieren zich heel prettig voelen bij het goede klimaat van de serrestal en dat het een gunstige invloed heeft op de totale gezondheid, dus bijvoorbeeld ook op de vruchtbaarheid.”

Verantwoord gastvrij

Dagelijks komen er mensen kijken naar het melken en het voeren van de dieren. “Men kan overal bij meekijken. We hebben de stap naar de consument gemaakt, dan moet je ook wat te bieden hebben vind ik. Omdat we natuurlijk wel staan voor veiligheid, komen de mensen niet in de stal; ze kunnen alles bekijken vanachter glas. Ja, ze zien het ook als er bijvoorbeeld een lammetje ziek is of dood, maar dat hoort erbij vind ik, daar doen we niet geheimzinnig over.” Er is een apart hoekje gemaakt waar een paar kleine lammetjes lopen. Kinderen mogen hier bij in het hok. “Deze lammetjes worden gescheiden opgefokt en de kinderen moeten allemaal blauwe overschoentjes aan.”

Open over schmallenbergvirus

Openheid, ook over zieke dieren, daar hebben Herman en Marianne altijd al voor gestaan. De vorige locatie was er niet op gebouwd om consumenten te ontvangen, maar toen het bedrijf in 2011 werd getroffen door het schmallenbergvirus, vond het echtpaar het geen probleem om toenmalig staatssecretaris Henk Bleker op hun bedrijf te ontvangen. “Je weet dan ook dat alles gefilmd wordt en dat iedereen je ellende kan zien, maar we houden niet van geheimzinnigheid en vinden het belangrijk om ook deze kant van de veehouderij te laten zien.”

Meewerken aan onderzoek

Ook aan het onderzoek dat de GD destijds naar het schmallenbergvirus deed, werkten Herman en Marianne graag mee: “Omdat de GD wilde onderzoeken hoeveel dieren op het bedrijf daadwerkelijk met het virus in aanraking waren geweest, hebben we van alle dieren bloed laten tappen. Ook zijn alle misvormde lammeren door de GD onderzocht. Wij staan voor duurzame relaties, ook met de GD. Je hebt een zekere verantwoordelijkheid ten opzichte van de sector. Een andere keer werkt een ander weer mee, en daar kan ik dan weer wat aan hebben, zo werkt het vind ik. Ook hier staan wij voor openheid; het gaat om het algemeen belang.”



De spiksplinternieuwe Vreugdehoeve staat in de Vreugderijkerwaard, net buiten Zwolle.