

'Ik ben een **mega**

boerin: Hilde De Sutter • **leeftijd:** 38 •
partner: Pieter Taelman • **kinderen:**
Sophia (5) en Helena (3) • **aantal koeien:**
60 • **woonplaats:** Gijzenzele (B.)



positief iemand'

Ze was al eens Schoonste Boerin van Vlaanderen. En op het familiebedrijf in Gijzenzele combineert de Vlaamse Hilde De Sutter als pr-vrouw, personeelsmanager, gastvrouw en mede-oprichtster van een hoevewinkel en ontmoetingszalen meerdere jobs in één week. Hilde doet het graag. 'Gasten moeten zich hier echt welkom voelen.'

TEKST JORIEKE VAN CAPPELEN



‘Kun je nog twee minuutjes wachten? Dan zet ik even mijn kinderen aan het tekenen, dan kunnen we rustig praten.’ Dat wachten is geen straf op het zonnige hoefeterras van de Vierhoekhoeve, de boerderij van Hilde De Sutter (38) en haar familie.

Samen met haar man Pieter Taelman en kinderen Sophia (5) en Helena (3) woont Hilde naast het bedrijf in Gijzenzele, dat in de loop van de jaren is uitgegroeid tot een melkveebedrijf met een kaasmakerij, een ijsmakerij, een hoevewinkel, een terras, een feestzaal én boerderij-educatie.

De aanblik van de boerderij straalt één en al sfeer en nostalgie uit. Een doorgaande smalle dorpsstraat loopt precies tussen de gebouwen van de boerderij door. ‘Deze hoeve werd kort na de oorlog door mijn grootouders gesticht, aan de overkant van de weg’, vertelt Hilde. ‘In die tijd kocht je nog een lap grond in ruil voor een toom jonge mestvarkens. Vandaag is dat niet meer te geloven. Alles om voedsel te produceren is duurder geworden, behalve het voedsel zelf.’ En daar is het Hilde en haar familie precies om te doen. ‘Op onze boerderij willen we mensen graag laten zien wat de waarde van voedsel is. Alles wat we hier in de hoevewinkel verkopen, kaas en ijs, maar ook jam en geleien, maken we zelf op het bedrijf. De jam komt bijvoorbeeld van de braam- en bessenstruiken in de grote moestuin.’

Kinderen in de melkput

In de jaren tachtig stonden Hildes ouders voor de keuze van schaalvergroting of stoppen. Hilde: ‘Mijn moeder voorzag toen al waar later veel groeiende bedrijven mee te maken kregen, namelijk dat je afhankelijk zou worden van de bank of van veevoerbabrieken. Daar wilde ze niet voor werken.’ Hilde glimlacht. ‘Mijn moeder is een heel intelligente vrouw, ik heb veel bewondering voor haar.’ Hildes ouders kozen voor verbreding om een zelfstandige hoeve te blijven. ‘In een klein hokje gingen ze boter en karnemelk maken, die ze aan huis verkochten.’

Daarnaast begon Hildes moeder in de jaren tachtig als een van de eersten in België met boerderijklassen. Hilde: ‘Een schoolklas kan hier een week intern verblijven. Ze zijn echt een week boer.’ Op en rond het erf zijn verschillende ‘leslokalen’ ingericht, waar kinderen les krijgen over hoe planten groeien en hoe brood wordt gemaakt. Ook is er een melkles, waarbij kinderen letterlijk het proces van koe tot kaas volgen. ‘Iedere ochtend en avond staan er tien tot twintig kinderen in onze melkput. We hebben hierdoor heel makke koeien.’

Betrokken bij familiebedrijf

Naast zus Mieke is broer Jo de melkveehouder en verantwoordelijk voor de koeien. Moeder Rita kookt in de professionele keuken voor de schoolklassen en vader Etienne beheert de moestuin en doet allerhande klussen. Voor de boerderijklassen heeft de familie docenten en begeleiders in dienst. ‘In de zomer hebben we inclusief het terras ongeveer twintig mensen personeel.’ Als pr-vrouw, personeelsmanager, hoevewinkeljuf en gastvrouw bij feesten en partijen fungeert Hilde als spil tussen van bedrijfstakken. ‘Dat is in de loop van de jaren

‘Iedere ochtend staan er tien tot twintig kinderen in onze melkput’



zo gegroeid met de ontwikkeling van ons bedrijf.' Hoewel een echte boerendochter, begon Hildes carrière buiten de deur, ze studeerde voor docente in het middelbaar onderwijs. 'Ik heb een halfjaar lesgegeven, maar dat stipt ingerichte leven was niets voor mij. Elk uur ging de bel, weer een andere klas, weer een ander lokaal.' Al snel kwam het moment dat Hilde wist dat haar hart bij het boerenbedrijf lag. 'Mijn ouders werden steeds drukker met de boerderijklassen. Bovendien kwam er een nieuwe tak bij toen mijn zus hoeve-ijs ging maken.' Omdat Hilde het handigst was met computers, deed ze al tijdens haar studie vrijwel alle bankzaken en de facturatie van het bedrijf. 'Ik kreeg een toelatingsbriefje mee naar school en

ging in de middagpauze naar de bank. Ik kreeg veel inzicht in het reilen en zeilen van het bedrijf en begon steeds meer kansen te zien. Dat was het begin van alle weekendactiviteiten.' Hilde omschrijft zichzelf als iemand die altijd het doel voor ogen heeft. 'Meestal zie ik de uitkomst al aan het begin.' Tien jaar geleden won Hilde de verkiezing van Schoonste Boerin van Vlaanderen. Maar dat kwam niet alleen door haar mooie uitstraling. 'Ook hier had ik een doel mee. Ik wilde bij de verkiezing echt aan iedereen uitdragen hoe mooi en breed onze sector is. Agrariërs zijn heel belangrijk voor onze voedselvoorziening.' De verkiezing opende voor Hilde echter nog meer deuren dan ze dacht. 'Yves Leterme, die destijds mi-





nister-president van Vlaanderen en minister van Landbouw was, vroeg me of ik wilde komen werken op het ministerie. Dat heb ik zes jaar lang gedaan, waarbij ik aan allerlei projecten werkte voor verbrede landbouw. Zo hielp ik mee aan het opzetten van PlattelandsTV, een tv-kanaal met items over de landbouw in Vlaanderen. Het werk deed ik wel parttime, want ook op ons eigen bedrijf was ik nodig.'

Vechten om de melk

De organisatie-ervaring die Hilde op het ministerie opdeed, kwam goed van pas voor het eigen bedrijf. 'Voor het neerzetten van onze naam en het maken van folders schakelden we een paar jaar geleden een professioneel marketingbureau in', vertelt Hilde. 'Je mag best weten dat dat een flinke investering was. Maar ik wil geen boerenwinkel met plastic bakken ijs en tl-buizen aan het plafond. Ik houd van mooie details. Mensen moeten zich hier echt welkom voelen, de winkel moet een romantische, warme sfeer uitstralen.' Het vrolijke rood-met-witte-stippen-motief in het logo van De Vierhoekhoeve komt overal terug: in de feestzaal, op het terras en in de hoevewinkel. Boven de eetzaal staan stapels zelfgemaakte potten jam en geleis klaar om afgewerkt te worden met een rood doekje met witte stippels en een strikje. 'Het is allemaal handwerk. Mensen mogen echt zien dat we veel zorg aan onze producten besteden.'

Vanuit de feestzaal op de eerste verdieping geven ramen direct een kijkje in de ligboxenstal met de zestig melkkoeien. Praktisch alle melk op het bedrijf wordt verwerkt tot kaas en ijs. 'In de zomer maken we minder kaas, dan wordt een deel van de melk gewoon opgehaald door de fabriek. In sommige periodes van het jaar is de hoeveelheid melk juist de beper-



'Ik wil geen boerenwinkel met plastic bakken ijs en tl-buizen'

king. 'Dan vechten mijn zus en ik om de laatste emmers melk voor ijs of kaas', lacht Hilde. 'Ik kom trouwens nog maar weinig in de stal. Dat vind ik soms jammer, want werken met de koeien ervaar ik als het minst stressvol.'

Is haar werk op het bedrijf dan zo stressvol? 'Ik geniet enorm van wat ik doe, maar soms is het best veel', zegt Hilde eerlijk. 'Het was bijvoorbeeld best even slikken toen we met het hoeveterras en de feestzaal begonnen. Dat betekent dat je je weekenden moet opgeven. Een bewuste keuze was hierin om geen avondfeesten of -vergaderingen te aanvaarden.'

Ook de verantwoordelijkheid voor het personeel speelt mee. 'Personeel brengt veel administratieve lasten met zich mee. Je wordt als ondernemer soms moedeloos van alle regeltjes en bureaucratie', spreekt de onderneemster in Hilde.

Dochters Sophia en Helena groeien eveneens op met veel mensen en bedrijvigheid om zich heen. 'We hebben in de tuin expres een privégedeelte gemaakt waar ze heerlijk zelf kunnen spelen. Dat werkt heel goed.'



Hilde heeft inmiddels geleerd om voor zichzelf knoppen om te zetten. 'Ik neem de tijd voor één ding en de rest komt erna. En gelukkig ben ik een megapositief iemand, ik krijg er energie van als het hier bruist op het erf.'

Echtgenoot als kaasmaker

Hoewel ze bescheiden blijft, is Hilde trots op het succes van het familiebedrijf. Maar hoe is het om zeven dagen in de week met je familie samen te werken? Hilde denkt even na. 'Het is het beste van het beste, maar net zo vaak ook het slechtste van het slechtste. We hebben al hoge toppen en diepe dalen meegemaakt en met familie maak je dat toch intenser mee dan met collega's.'

Een van die diepe dalen was toen Hildes vader vijf jaar geleden, bij de verbouwing van de feestzaal, vanuit de zolder zes meter naar beneden viel. Hildes gezicht betreft nog als ze daaraan denkt. 'Op de EHBO-cursus die ik ooit eens volgde, was mijn handelen volgens de leraar niet overtuigend genoeg. Maar nu handelde ik in een reflex. Ik hield mijn vaders hoofd omhoog in mijn schoot terwijl we angstige minuten op de ambulance wachtten. Achteraf bleek dit mijn vaders redding geweest te zijn, want zijn hersenen waren niet beschadigd.'

Een geluk bij het ongeluk was dat het contract van Hildes man Pieter net afliep en hij op de boerderij in Gijzenzele kon bijspringen. 'Pieter was in die tijd nog crisismanager voor grote textielbedrijven. Hij zat daarvoor regelmatig gedetacheerd in Oost-Europese landen.' Zonder enige achtergrond in het boerenvak ontpopte Pieter zich tot de kaasmaker van het bedrijf. 'Het was een behoorlijke omschakeling. Pieter belandde van een wereld van meetings en conference calls in

een soort Russische kolchozenboerderij, tenminste, zo zie ik ons familiebedrijf wel', glimlacht Hilde.

Hilde is enorm trots op Pieter, die ervoor zorgde dat het bedrijf inmiddels driehonderd keer per jaar allerlei soorten kaas maakt. 'Pieter is bevlogen in alles wat hij doet en kwam op het idee om bierkaas te maken. Dat bestaat al, maar wij maken kazen uitsluitend met rauwe melk en de gisten uit bier hechten veel beter aan rauwe melk dan aan gepasteuriseerde melk. Dat komt de smaak ten goede. Bij toeval kwamen we in contact met een van de bekendste kaasspecialisten in België en hij was verrukt van de kaas.' De kaas, waar per pond één flesje bier in zit, gaat sinds dit jaar ook over de grens, naar Engeland, Amerika, Nederland en China. Vaak via brouwerijen die wat extra's bij hun bier willen leveren.

'De export gaat in kleine hoeveelheden hoor', voegt Hilde eraan toe. 'We leveren ook aan het bedrijf dat levert aan het Witte Huis in New York. Maar of Barack Obama al van onze kaas heeft geproefd, weet ik niet.'

Perfectie maakt niet gelukkig

Wat doet Hilde over vijf jaar? 'Mijn broer, zus en ik gaan de komende jaren aan de slag met de concrete overname van het bedrijf, wij willen het bedrijf van mijn ouders graag voortzetten.' Hilde wijst op het erf om zich heen. 'En dan hebben we nog een heleboel wensen. Andere hokken voor de dieren voor de kinderboerderij bijvoorbeeld, een nieuwe loods enzovoort.' Hilde schiet in de lach. 'Ik ben een behoorlijke perfectionist, maar ik heb inmiddels geleerd dat een klein beetje los te laten, want iedere dag lopen de dingen op een bedrijf weer anders dan je denkt. Maar weet je? Perfectie maakt ook niet gelukkig, als je maar graag doet wat je moet doen.'