



Focus op educatie

Tamara Spruit uit Oudewater is nieuw in het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. In de toekomst wil ze zich als bestuurslid graag inzetten voor educatie van zelfzuivelende boeren en boerinnen door het opzetten van bijvoorbeeld studieclubs.

HENK TEN HAVE

3 april 2014 was in meerdere opzichten een bijzondere dag voor Tamara Spruit (35). Niet alleen werd ze die dag officieel gekozen tot bestuurslid van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, ook won ze met haar Goudse Boerenkaas de derde prijs van de Cum Laude-verkiezing. “Een complete verrassing”, zegt Tamara, “ook omdat we nogal wat problemen hadden gehad met onze kaas.”

Tamara maakt nog maar drie jaar Boerenkaas. Daarvoor werkte ze tien jaar in het notariaat. “Drie jaar geleden namen mijn man Mattieu en ik de boerderij met kaasmakerij van Mattieus ouders over. Ik ben toen gestopt met mijn werk als secretaresse bij een notariskantoor en ben na het volgen van een cursus van Gea van der Puijl begonnen met kaas maken. Dat was voor mij als niet-boerendochter een sprong in het diepe. Maar het bevalt goed en het is uitstekend te combineren met de zorg voor onze drie kinderen.”

Kaasautomaat

De familie Spruit melkt 85 melkkoeien en houdt 1.200 vleesvarkens waar de wei naartoe gaat. Het hele jaar rond maken Tamara en Mattieu vijf dagen per week kaas; in het weekend gaat de melk naar de fabriek. Ongeveer driekwart van de melk gaat in de kaas. Tamara maakt Goudse Boerenkaas 48+ en soms wat kruidenkaas. De meeste kaas wordt geleverd aan de handel. Bij de boerderij is geen winkel. “Dat vinden we niet praktisch”, aldus Tamara. Maar bij de Spruithoeve is wel een zogenoemde loketautomaat, vooral bekend van de kroket, frikandel, bamihap ‘uit de muur’. Vanuit deze automaat wordt kaas verkocht. De familie Spruit haalde de tweedehands automaat uit België. Hij heeft 45 vakken. Achter elk vakje ligt een stuk kaas van 3 ons tot 1 kilo, of eieren of jam. Klanten kunnen een vakje kiezen, betalen

en vervolgens het product uit de automaat pakken. “Er kan met munten of briefgeld tot 20 euro worden betaald. De automaat wisselt ook gewoon. Het is eigenlijk een heel simpel systeem en het loopt goed, met name sinds we het Cum Laude-bord voorin de tuin hebben staan.”

Educatie

Tamara werd gebeld met de vraag of ze in het BBZ-bestuur zitting wilde nemen. “Ik heb geen bestuurservaring, maar dacht: waarom niet? Het is leerzaam en ik vind het belangrijk dat er een bond is. Ik wil er graag een steentje aan bijdragen.”

Voorlopig richt Tamara zich op alle thema's binnen de BBZ, maar ze wil zich in de nabije toekomst graag focussen op educatie van boerderijzuivelbereiders. “Ik zou graag boeren en boerinnen meer samen om de tafel zien om kennis uit te wisselen over de bereiding van kaas en andere zuivel. Dat gebeurt nog niet veel. Zelf mis ik ook het contact met mensen die al langer kaas maken. Ik zit wel in een studiegroep met twaalf boerinnen uit de omgeving – niet alleen kaasboerinnen. Vier keer per jaar, in de winter en het vroege voorjaar, komen we bijeen. Dat is leuk en we leren veel van elkaar. Misschien kunnen we vanuit de BBZ, in het verlengde van de Zuivelacademie, ook studiegroepen opstarten. Vanuit die clubs zouden ook excursies georganiseerd kunnen worden. Ook voor de oude rotten in het vak kan een studieclub leerzaam zijn: bij hen kan sprake zijn van bedrijfsblindheid; de frisse kijk van een beginnende boerderijzuivelbereider kan wellicht helpen die te doorbreken.” Maar voorlopig is het is voor Tamara nog vooral veel luisteren en informatie opnemen tijdens de bestuursvergaderingen. “Allerlei onderwerpen passeren de revue. Over vele wist ik nog maar weinig, ik moet nu echt de diepte in. Leuk en leerzaam.”

‘Waar je voor omrijdt’

Tamara en Mattieu Spruit wonnen op 3 april 2014 met hun Goudse Boerenkaas de derde prijs van de landelijke Cum Laude-verkiezing van 2014. Ze deden voor de tweede keer mee. De kaas van ruim 15 kilo was ingestuurd door de handelaar. De professionele kaaskeurmeesters gaven de kaas een 9 en jury van smaakdeskundigen vond hem een 9,6 waard. De jury omschreef de kaas als ‘heerlijk romig en smedig, stoer en in balans. De smaak, met tonen van perzik en abrikoos, blijft lekker lang hangen. Echt een Boerenkaas waar je voor omrijdt’.



1

1 Mattieu en Tamara op 3 april met de Cum Laude-bokaal.

2 De borden in de voortuin trekken de aandacht van voorbijgangers.

