

Brabantse kaasmakers krijgen pluim

Erik en Lisette van Oosterhout van Kaasboerderij 't Bosch in Made kregen in januari de Agrofoodpluim van de provincie Noord-Brabant. Wat maakt hen zo speciaal? De Zelfkazer vroeg het Lisette en Erik zelf.

HENK TEN HAVE



De Agrofoodpluim is een aanmoedigingsprijs waarmee de provincie Noord-Brabant haar waardering uitspreekt voor ondernemers die zich onderscheiden in innovatie en verduurzaming binnen de agrofoodsector. "De Agrofoodpluim was een verrassing voor ons", vertelt Lisette. "We hadden ons nergens voor opgegeven en wisten niet dat we opvielen bij de provincie", vertelt Lisette. De familie Van Oosterhout kreeg de prijs onder meer omdat ze als een van de eerste Nederlandse boeren is begonnen met de teelt van soja. "We willen zo veel mogelijk voer van eigen land halen. Naast gras en mais ook eiwitrijk krachtvoer, zoals soja en tarwe. Gemalen tarwe en soja voeren we nu via de krachtvoerautomaat." Met de teelt van zo veel mogelijk voer op eigen land streeft de familie Van Oosterhout naar een gesloten kringloop op hun melkveebedrijf met kaasmakerij en boerderijwinkel. Ook willen ze toe naar voer zonder genetisch gemodificeerde stoffen: Erik en Lisette betwijfelen of deze stoffen echt honderd procent veilig zijn en ook hun bewuste klanten zetten er vraagtekens bij. "We willen producten maken waar we volledig achter staan. En dat begint met het voer dat de koeien krijgen."

Biesboschkaas

De familie Van Oosterhout boert al 150 jaar op dezelfde plek, op nog geen 5 kilometer afstand van wat tegenwoordig het Nationaal Park De Biesbosch is. Erik en Lisette hebben het bedrijf overgenomen van Eriks ouders. Ze melken momenteel een kleine 80 koeien, houden alle vaarskalveren aan en hebben 100 hectare land in gebruik; een deel wordt gehuurd van Staatsbosbeheer. "We hebben een kleine huiskavel", vertelt Lisette, "maar toch laten we de koeien in het weideseizoen buiten lopen. Dat begint op deze zandgrond al vroeg en loopt tot en met Sinterklaas." Een deel van de melk gaat in de kaas. Twintig jaar geleden begonnen Erik en Lisette met kaas maken. "Het kaas maken was geen doel op zich; we wilden zo economisch mogelijk bezig zijn. Er was qua arbeid ruimte om er iets bij te gaan doen en ik wilde graag iets 'van mezelf' hebben", aldus Lisette.

FOTO: JOHAN WOUJERS

Alle kaas wordt in de winkel aan huis verkocht. De winkel loopt goed, mede doordat de boerderij binnen de bebouwde kom ligt, en door het winnen van de Agrofoodpluim is de aanloop van klanten toegenomen, merkt Lisette. "We zouden meer kaas kunnen maken en verkopen, maar onze dagen zitten vol." Daarom heeft de familie een half jaar geleden een medewerkster aangenomen. De productie zal met de komst van haar wat kunnen worden uitgebreid. Nu kopen Lisette en Erik er nog kaas bij om te verkopen in hun winkel. Bijzondere kazen van collega-kaasmakers uit de regio, maar ook 'gewone' Goudse Boerenkaas. "Maar die komt wel altijd uit het Groene Hart", zegt Lisette. "Daar komt volgens mij de beste kaas vandaan."

Specialiteiten van Kaasboerderij 't Bosch zijn de Paprikaas met zoete puntpaprika van een teler uit Made, de Biesboschkaas met kruiden uit De Biesbosch en de 'carnavalskaas' May's Heet met lokaal geteelde chilipeper.

Witrik

Een ander bijzonder aspect van Kaasboerderij 't Bosch dat de aandacht van de provincie Noord-Brabant trok, is het fokken van koeien van het oud-Hollandse ras Witrik. Dit ras wordt allang op de boerderij van de familie Van Oosterhout gehouden, maar het aantal Witrikkoeien en de raszuiverheid van de dieren liepen in de loop der jaren terug. Erik en Lisette vonden dat jammer en toen Lisette's vader, die ook veehouder was, een mooie Witrikdekstier voordroeg, besloten ze de fokkerij van dit zeldzame ras nieuw leven in te blazen. Met succes, want Kaasboerderij 't Bosch kreeg van de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SH) het predicaat 'Erkend Fokcentrum'. De Witrikkoeien krijgen overigens geen speciale behandeling. Lisette: "Ze moeten gewoon melk geven." Erik en Lisette noemen het winnen van de Agrofoodpluim een erkenning voor hoe ze bezig zijn met hun bedrijf. Zorgvuldig, vernieuwend en omgevingsgericht, aldus de provincie Noord-Brabant. ➔



- 1 Een van de Witrikkoeien.
- 2 In de winkel worden naast kaas andere streekproducten verkocht.
- 3 De Witrikkoeien zijn ook van bovenaf goed te herkennen.

