



Kaasboerderij
Noorderlicht
in Noordeloos

Mooie koeien, mooi gebouw
en een mooie kwaliteit kaas



Ik ben biologisch, Maria is dynamisch", opent Kees van Gaalen het gesprek. Sinds ze in 1994 het – toen nog gangbare – streekproduct Veenweidekaas in de markt zetten, heeft hun kaasboerderij grote ontwikkelingen door- gemaakt. Ze schakelden om naar biologisch, vervolgens naar BD en verhuisden naar Noordeloos. Daar lieten ze een bedrijfsgebouw onder organische architectuur bouwen.

Tekst: Mirjam Perry / Foto's: Angéla Weil

Een regionale oriëntatie en aandacht voor natuur, milieu en weidevogs. Dat wilden Kees van Gaalen (60) en Maria van Gaalen-Inckmann (62) begin jaren 90 bereiken, samen met een groep andere gangbare boeren uit Het Groene Hart. Met tien bedrijven richtten ze in 1994 een coöperatie op om een nieuw streekproduct op de markt te brengen: Veenweidekaas. De betrokken boeren gingen zelf hun kaas promoten in de steden. Daarbij merkten ze dat vooral het publiek van de natuurvoedingswinkels geïnteresseerd was in het verhaal van de Veenweidekaas. "Dat was voor mij toen een goede aanleiding om over te gaan naar een ekologische bedrijfsvoering", vertelt Kees. "Dat publiek heeft oren naar het verhaal en wil er ook voor betalen. Het bleek markttechnisch onhandig om onder de naam Veenweidekaas zowel een biologische als een gangbare variant te hebben. Maria kwam op de naam Wilde Weide Kaas en die zijn we toen gaan gebruiken."

Wilde Weide Kaas

Zo ging het bedrijf in 1996 over op biologische landbouw. Later sloten ook twee andere bedrijven uit de groep van de tien Veenweidekaasboeren zich aan bij de biologische Wilde Weide Kaas. Maria is er trots op dat haar gesprekken met die gangbare bedrijven ertoe hebben bijgedragen dat zij op een biologische bedrijfsvoering zijn overgegaan. Zelf wilde ze nog een stap verder: "De eerste keer dat ik tegen Kees zei dat ik een biologisch-dynamisch bedrijf wilde, zei hij: 'jij wilt biologisch-dynamisch ook al heb je geen hemd meer aan je lijf'. Daar ben ik toen wel van geschrokken en het heeft me aan het denken

gezet. Biologisch-dynamisch is inderdaad heel belangrijk voor mij. Vooral het idee dat alles met elkaar samenhangt spreekt me aan, en dat wat je op aarde doet ook met de kosmos is verbonden. Ik wil een zo gezond mogelijk product aan mensen verkopen en daar hoort voor mij een biologisch-dynamische insteek bij."

Het balletje ging rollen toen BD-zaadteler René Groenen, die ongeveer een derde van de mest afneemt, aangaf dat hij geprepareerde mest wilde gaan gebruiken. Voor Maria was dat een mooie aanleiding: "Ik had de wens om biologisch-dynamisch te worden eigenlijk al een beetje losgelaten. Toen René vroeg of we de mest wilden prepareren, maakte dat de stap om voor het Demeter keurmerk te gaan weer kleiner."

Kees was nog niet overtuigd: "Ik heb me nooit zo in BD-landbouw verdiept, maar ik heb wel getwijfeld over dat maximum van 112 kilo stikstof per hectare. Ik vond dat we met het mestgebruik volgens de ekologische richtlijnen goed in evenwicht waren. Met nog een derde minder kom je wel heel laag uit." Maar de opbrengst van het biologisch-dynamische bedrijf van de buurman was goed en er was vraag naar rauwmelkse Demeter boerenkaas. Dat maakte het voor Kees makkelijker om de sprong te wagen. In 2005 ontving hun bedrijf de Demeter-licentie, door Maria's vasthoudendheid. En het heeft goed uitgepakt. "Deze grond is erg geschikt voor biologisch-dynamische landbouw", is Kees' conclusie.

Bijzonder gebouw

Toen ze hun boerderij in Alphen aan de Rijn in 2008 moesten verlaten in verband met de bouw van de Maximabrug, wilden Kees en Maria voor hun nieuwe bedrijf en woonplek in Noordeloos echt iets nieuws neerzetten, iets dat paste bij het bedrijf en het product. "We maken een ambachtelijk product", legt Kees uit, "dus het gebouw moest een ambachtelijke uitstraling hebben. We wilden zoveel mogelijk natuurlijke materialen gebruiken, dus steen en hout in plaats van kunststof windbreekgaas en metalen damwandprofielplaten." Het nieuwe gebouw moest bovendien passen in het landschap, van deze tijd zijn en mooi om naar te kijken. En de materialen mochten niet van de andere kant van de wereld komen. Ze kwamen terecht bij architectenbureau Alberts en Van Huut voor organische architectuur, dat het ontwerp maakte voor het gebouw.



In de stal van hout en steen met karakteristieke schuine vormen en veelhoekige ramen staan Blaarkopkoeien, een oud en rustig ras. Er zijn er maar een paar duizend van in Nederland. Ze geven minder melk dan Holsteinkoeien, maar ze kunnen een stootje hebben, omdat ze niet zijn doorgefokt. "Ons bedrijf heeft van oudsher al Blaarkoppen", vertelt Maria. "Kees ging bij een Blaarkopclub voor het behoud van dit ras, omdat het aan het uitsterven was. Toen deze club een prijs won, ontstond er budget om een beetje aan PR te doen en inmiddels is de populatie toch weer wat gegroeid. De Blaarkop is een hele goede koe voor biologische boeren. Het is een sobere koe die heel goed met ruwvoer om kan gaan. De Blaarkop is ook interessant



'Met het thema lokale economie ga je ook verbanden aan met gangbare boeren en met mensen die wel en niet biologisch eten'



omdat de melk erg geschikt is voor het maken van kaas vanwege de vet-eiwitverhouding."

De Blaarkopkoeien op het bedrijf van Kees en Maria hebben altijd hun hoorns mogen houden. Op de boerderij in Alphen aan de Rijn was dat geen probleem. Daar stonden de koeien nog aangebonden, waardoor ze elk hun eigen plek hadden. Aanbinden is volgens nieuwe richtlijnen voor biologische boeren echter niet meer toegestaan. Voor Maria was het geen optie om de hoorns weg te halen: "Kees is een rustige boer en we hebben rustige koeien, dat moet kunnen", was haar gedachte. Maar Kees en de stalbouwer zagen in eerste instantie alleen problemen, omdat koeien met hoorns elkaar kunnen verwon-

den. Maria: "Ik heb de stalbouwer gewezen op het onderzoek van het Louis Bolk Instituut en op andere stallen voor koeien met hoorns. We hebben wel een uur met elkaar gepraat, zonder resultaat. Uiteindelijk zei ik: misschien ga je er toch nog een keer over nadenken. Vervolgens heeft hij me nog drie keer teruggebeld. Hij wilde de uitdaging toch aangaan. Ik vind het mooi om te merken dat je zo, met praten en geduld, dingen in beweging kunt brengen."

De tuin levert ook haar bijdrage aan de uitstraling van de boerderij. "De tuinarchitect heeft eerst naar het huis gekeken en toen de tuin



ontworpen. Die passen heel goed bij elkaar en de tuin is echt een mini-natuurgebiedje geworden", zegt Kees trots. "In mei en juni hebben we hele concerten van de kikkers."

Maria vertelt enthousiast: "Het huisje voor de bijenkorf in de tuin is ontworpen door de buurjongen. Het groeide van een klein ideeetje uit tot een project waarbij verschillende mensen betrokken raakten. De opa van de buurjongen kwam helpen bouwen, hijzelf heeft op school foto's laten zien van het eindproduct en de leraar is vervolgens langsgelopen om het in het echt te zien." Het is een voorbeeld van het soort projecten waar Kees en Maria zich graag voor inzetten: kleinere en grotere initiatieven waar spontaan draagvlak voor blijkt te zijn, die je zelf op kunt pakken, en die iets moois uitstralen naar de buitenwereld.

Kenniscentrum

Ook in die buitenwereld hebben Kees en Maria er plezier in om dingen in beweging te brengen. Kees heeft net een cyclus van drie avonden georganiseerd over kringlooplandbouw en lokale energieproductie voor een groep van ongeveer twintig belangstellenden. Die mensen willen nu verder werken aan de thema's 'lokale economie' en 'de verbinding tussen stad en platteland'. Kees zit al helemaal in het nieuwe onderwerp: "Als je het over lokale economie hebt, komen daar ook andere dingen bij kijken, zoals de ontwikkeling dat zorg naar de gemeentes toe gaat. Hier in het dorp Hoogblokland heb je nog een eigen onderlinge zorgverzekering. Alleen inwoners kunnen er lid van zijn en die regelen alles zelf. Zulke initiatieven worden nu weer extra interessant. Ik vind ons biologische bedrijf een leuk eilandje, maar ik wil wel over de grenzen blijven kijken. Met het thema lokale economie ga je ook verbanden aan met gangbare boeren en met mensen die wel en niet biologisch eten. Dat heeft vanzelf een uitstraling en kan ook voor anderen een aanleiding worden om biologisch te gaan produceren of consumeren."

Maria organiseert al een paar jaar maandelijkse 'gezond-verstand-avonden' met laagdrempelige informatie over voeding, gezondheid en ziekte, maar ook over geld en economie. "Dat zijn dingen waar ik zelf veel mee bezig ben", vertelt Maria, "en ik vind het leuk om op deze manier informatie te delen met mensen die interesse hebben."

Maria verzorgt ook rondleidingen. Via de website worden mensen uitgenodigd om langs te komen. "Hoe minder toeristisch de bezoekers, hoe leuker het is", vertelt ze. "Ik houd niet van coca-colatoeristen, maar als mensen echt geïnteresseerd zijn en iets meenemen van wat ik vertel, geeft zo'n rondleiding voldoening." Mensen willen vaak op de eerste plaats iets horen over het gebouw, maar ook over het kaasmaken, het biologisch werken en de Blaarkop. Met al deze initiatieven willen Kees en Maria inzichten uitwisselen en in de praktijk brengen. Zo hopen ze een kenniscentrum te creëren.

En met die kennis moet vooral ook iets worden gedaan. Kees schreef een brief naar keurmerkorganisatie Skal naar aanleiding van het verbod op het aanbinden van koeien voor biologische bedrijven: het wegbranden of afzagen van de hoorns, dat daardoor noodzakelijk wordt, is toch eigenlijk veel ingrijpender. Niet vanuit biologisch-dynamisch oogpunt, maar vanuit gezond verstand.



Maria is blij dat het bedrijf uiteindelijk toch biologisch-dynamisch is geworden. Ze hoopt Kees nog eens mee te krijgen naar een avond over biologisch-dynamische landbouw en is blij als ze andere boeren voor biologische of biologisch-dynamische landbouw kan interesseren: "Sommige bedrijven doen al zoveel in de richting van biologische of biologisch-dynamische landbouw, maar hebben toch nog een zetje nodig om de laatste stap te zetten." Aan de andere kant blijft de waarde van keurmerken voor haar relatief: "Wat je in de praktijk doet, dat is waar het om gaat." ☺



Kaasboerderij Noorderlicht

Maria van Gaalen-Inckmann en Kees van Gaalen
 Gorissenweg 1
 4224 ST Noordeloos
 0183-511379
www.kaasboerderij-noorderlicht.nl

Grootte: 60 hectare

Grondsoort: veen met klei

Veestapel: 70 Blaarkop koeien, 30-40 stuks jongvee, eigen stier

Afzet melk: Eko-Holland Melk op Maat (2/3 van de productie gaat weg als melk; 1/3 wordt verkaasd tot Wilde Weide Kaas)

Afzetkanalen Wilde Weide Kaas: Biologische groothandel Kroon, Producenten Coöperatie Groene Hart, eigen winkel, biologische winkels in de omgeving, Duitsland en Polen

Overig: (vergader)ruimte, rondleidingen, lezingen, werkgroepen



Dynamisch Filmportret

Mirjam Perry en Kalle Heesen zijn samen naar Kaasboerderij Noorderlicht gegaan voor dit interview. Mirjam schreef de tekst en Kalle heeft een korte filmimpressie gemaakt van het bedrijf en het interview. Bekijk dit filmportret via YouTube (zoek op Kaasboerderij Noorderlicht) of via www.bdvereniging.nl/dp