



Zeeuwse zuivel

Op slechts enkele boerderijen in Zeeland wordt kaas en/of zuivel gemaakt. Een van die boerderijen is van de familie Van Eenennaam. Voor de productie van hun Hoogelandse Boerenzuivel bouwden ze een nieuwe stal en zuivelruimte.

HENK TEN HAVE

Zo'n drie geleden begonnen Leo en Jomien van Eenennaam uit Grijpskerke, vlakbij Middelburg, in overleg met DLV Advies en de bank, plannen te smeden voor de nieuwbouw van de zuivelmakerij en ligboxenstal. "Er móest iets nieuws komen en mede dankzij onze goedlopende zuiveltak konden we daarvoor financiering krijgen van de bank", vertelt Jomien van Eenennaam op het terras van de boerderij op een historisch late tropische dag in september. De koeien wagen zich vanwege de warmte niet buiten, ze blijven in de relatief koele nieuwe stal. "Als ze willen, kunnen ze de wei in, de deuren staan open. We vinden weidegang belangrijk, voor de koeien en voor de consumenten die onze zuivelproducten kopen." Weidegang in combinatie met de twee melkrobots in de nieuwe stal gaat prima, zegt Jomien, al moet een enkele koe nog de robot ingejaagd worden. Er worden nu circa 75 koeien gehouden. "We hebben een stal gebouwd voor 110 koeien, maar die zal helaas op korte termijn niet gevuld zijn met melkvee vanwege de fosfaatrechten."

Opmaat naar meer

De familie Van Eenennaam begon achttien jaar geleden met de bereiding van Hoogelandse Boerenzuivel. "Kaasboerderij Schellach in Middelburg wilde toen haar winkelassortiment uitbreiden met standyoghurt uit de regio en vroeg of wij die op onze boerderij wilden gaan maken." Het was de opmaat naar meer: inmiddels maken Jomien en Leo van melk van hun eigen koeien volle en magere standyoghurt, roeryoghurt met fruit, vanillevla, chocoladevla, karnemelk, boter, slagroom, hangop en yoghurtijs. Ook verkopen ze volle melk (gepasteuriseerd, maar niet gehomogeniseerd). Op jaarbasis wordt op de boerderij ongeveer 150.000 liter melk verwerkt. 's Zomers wordt er op zes dagen per week zuivel gemaakt, in de winter vijf dagen.

De nieuwe zuivelmakerij is zes keer zo groot als de oude in de schuur die aan het huis vastzit. "In de nieuwe zuivelruimte kunnen we veel efficiënter en praktischer werken en hoeven we minder met kratten te slepen. De bereidingsruimte, broedstovf en koelruimtes liggen dicht bij elkaar", zegt Jomien. Met apparatuur die ook al in de oude zuivelruimte werd gebruikt kunnen per halfuur vierhonderd flessen zuivel worden afgevuld. De kunststof flessen zijn voorbedrukt. "Het was moeilijk om een geschikte kunststof fles te vinden."

Speciale positie

Leo en Jomien brengen de meeste producten zelf naar de 25 tot 30 afnemers, waaronder Emté- en Attent-supermarkten. Een paar distributeurs halen zelf de zuivel op, onder andere voor supermarktketnet Agrimarkt. Minder dan 10 procent van de zuivelproductie wordt in het winkeltje aan huis verkocht. Vooral in het toeristenseizoen komen er ook veel Duitsers en Belgen zuivel kopen. De vanillevla loopt het best. Jomien: "Die heeft de smaak van vroeger, vinden veel mensen. Ik denk dat de smaak van onze melk heel bepalend is voor de speciale smaak van de zuivelproducten."

In Zeeland heeft Hoogelandse Boerenzuivel weinig last van concurrentie van andere 'streekzuivel'. "We hebben hier als boerderij-zuivelbereider een speciale positie en kunnen voor onze producten meer vragen dan de 'standaardprijs'. Maar het is niet zo dat we kunnen vragen wat we willen, want dan prijzen we onszelf uit de markt." Nu de nieuwbouw zo goed als klaar is, gaan Jomien en Leo op zoek naar meer afnemers. "We hebben nu de mogelijkheid om de zuivelproductie te verhogen, maar willen eerst extra afzet regelen, eventueel ook buiten Zeeland." 🐄



1

1 Jomien bezig met afvullen in de nieuwe zuivelruimte.

2 De nieuwe zuivelruimte (l.) en ligboxenstal.

3 Op het bedrijf zijn twee Merlin M2-melkrobots.



2



3