

Toggenburger melkgeiten op het Friese platteland

Sinds 1991 exploiteert Stichting Everwijnsgoed in het Friese dorpje Ried, gelegen onder de rook van Franeker, een biologisch melkgeitenbedrijf. De melk die door Toggenburger geiten wordt geproduceerd, wordt in de eigen kaasmakerij verwerkt tot halfharde naturel kaas.

Tot 1991 was de Stichting Everwijnsgoed gevestigd in de monumentale boerderij 'Het Everwijnsgoed' in het Gelderse Renkum. Bij die boerderij was onvoldoende land om biologisch te kunnen werken en Staatsbosbeheer, eigenaar van de omringende landerijen, was niet bereid om op basis van een langlopend contract grond in gebruik geven.

Overzicht van de kudde



In 1991 werd de huidige boerderij in Ried aangekocht. Het is een karakteristieke Friese kop-hals-rompboerderij uit 1815. Bij de boerderij hoort zestien hectare land, dat eromheen ligt. Daarvan is twaalf hectare grasland en vier hectare bouwland. Voldoende om in de eigen voorziening te voorzien. Het grootste deel van het grasland wordt begraasd. Van de rest



Dekbok Toonder geboren in 2014

wordt het gras gemaaid. Een deel van het gemaaid gras is voor hooiwinning en het overige deel wordt na het maaien gedroogd en verwerkt tot geperste grasbrokjes.

Toggenburger melkgeiten

Op het Everwijnsgoed werken ze al veertig jaar met Toggenburger melkgeiten. Ze kozen voor dit ras omdat Toggenburgers rustige dieren zijn en gemakkelijke grazers. Daarnaast nemen de geiten goed ruwvoer op en geven ze hun melk gemakkelijk af. De kudde bestaat uit tachtig melkgeiten en daarnaast meestal twee wat oudere bokken en een jonge bok voor de lammeren. Voor de bloedverversing is de kudde opgedeeld in verschillende fokgroepen. Op deze wijze is een verantwoord fokbeleid realiseerbaar. De meeste dekbokken komen uit de eigen fokgroepen. Af en toe wordt er wel eens een stamboekbok aangekocht. Niet alle geiten worden jaarlijks gedekt, zo rond de dertig procent. Dat hangt ook af van de behoefte aan nieuwe aanwas, dus het aantal dekkingen varieert van jaar tot jaar.

Doormelken

De niet gedekte geiten worden het gehe-

le jaar rond gemolken. De melkgift blijft goed op peil, met in de wintermaanden een iets lagere gift. Maar in het voorjaar, als ze weer naar buiten gaan, trekt dat weer bij.

De melkgift is deels afhankelijk van de voeding, maar ook de erfelijke aanleg speelt een rol. Het komt zelfs voor dat het moeite kost om de drachtige geiten droog te zetten. Door niet alle geiten te dekken is het in de lammerperiode rustiger dan bij bedrijven waar alle dieren lammeren krijgen. Een nevenvoordeel is dan ook dat je minder bokjes krijgt die toch alleen maar geld kosten.

Het melken

De geiten worden gemolken op een verhoogde melkstand voor vierentwintig gei-

Toggenburger geiten in de wei



ten. Er zijn achttien melkstellen aangesloten op de melkmachine. Dus ze kunnen achttien geiten tegelijk melken.

De leeftijd van de melkgeiten varieert van één tot twaalf jaar. De meeste zijn vier of vijf jaar. De Toggenburger geit is na drie jaar volgroeid. Als eenjarige geit geven ze circa 750 liter melk per jaar. Na drie jaar kan de productie oplopen tot ruim 1.000 liter en soms zelfs wel tot 1.500 liter. Het vetgehalte schommelt rond de vier procent en het eiwitgehalte is ongeveer drie procent. Dat is mede afhankelijk van het voer dat ze krijgen. In de zomermaanden grazen ze in de wei. Daarnaast krijgen ze, per dag, een pond krachtvoer. In de wintermaanden moeten ze het doen met hooi en de grasbrokjes van eigen gras. Met eveneens een pond krachtvoer per dag.

Verschillen stamboek- en productiedieren

De laatste jaren lopen de verschillen tussen de stamboek- en de productiedieren verder uiteen. De stamboekdieren houden geen gelijke tred met de praktijk. De norm van het stamboek wordt vooral bepaald door hobbyfokkers. Deze groep fokt specifiek op exterieur terwijl professionele dierhouders juist meer oog hebben voor goede productie-eigenschappen. Voor hen zijn zaken als een ruime geit, die veel voedsel kan opnemen, een goed gevormde uier, een goede stand van de spenen en een goede melkfagifte belangrijk.

Kaasmakerij

De goed geoutilleerde kaasmakerij is ondergebracht in de oude boerderij. Het dikke rieten dak daarvan zorgt voor een aangenaam binnenklimaat.

Er wordt twee tot drie keer per week gekeerd. Per keer wordt er in de eigen kaasmakerij zo rond de 750 tot 1.000 liter melk tot kaas verwerkt. Als vuistregel geldt: van tien liter melk kun je een kilo kaas maken. In totaal wordt per week 150 tot 200 kilo kaas geproduceerd op de boerderij. De kazen blijven twee tot drie maanden rijpen in de gekoelde kaasopslag. Na rijping wordt de gerijpte, halfharde naturel kaas onder de merknaam 'Everwijnsgoed' afgezet bij verschillende biologische winkels in den lande.

Al met al een mooi voorbeeld van hoe je met oude rassen een duurzaam en goed renderend bedrijf kunt runnen. ●