

Bewust biologisch

Een paar kilometer buiten de bebouwde kom van het Groningse dorp Tjuchem wonen Els en Rico Agterberg met hun drie kinderen. Ze hebben een melkveebedrijf met kaasmakerij en hebben er bewust voor gekozen om hun biologische kaas alleen in de eigen winkel te verkopen.

HENKTEN HAVE

Het bedrijf van de familie Agterberg ligt aan het bijna 20 kilometer lange afwateringskanaal van Duurswold, een landstreek in het centrale deel van de provincie Groningen. Het is vooral een akkerbouwgebied. De boerderij van Els en Rico Agterberg was ook een akkerbouwbedrijf toen zij het in 1999 betrokken. Ze hadden elkaar in Luxemburg leren kennen waar Rico op een zuivelboerderij werkte. Samen werkten ze ook op een melkveebedrijf in Zuid-Limburg. Een eigen melkveebedrijf beginnen was lastig, want beiden waren niet afkomstig van een boerderij. Maar met financiële hulp van het boerenechtpaar Jan en Nellie de Vos uit Lopik konden Els en Rico toch op zoek gaan naar een eigen plek. Ze vonden een betaalbare locatie in Tjuchem. De relatief stille omgeving was wel even wennen. “Wij komen uit de provincie Utrecht”, vertelt Els. “Maar nu vind ik het hartstikke lekker hier, ik hoef hier niet meer weg.”

Van gangbaar naar biologisch

Het gangbare akkerbouwbedrijf werd omgevormd tot een biologisch melkveebedrijf. “Ons hart ligt bij het houden van koeien”, zegt Rico. “En we kozen voor biologisch vanwege de natuurlijke en milieubewuste manier van werken”, vult Els aan. “Biologisch past bij ons. Het is een manier van leven.” Op de Tjuchemmer kaasboerderij worden 55 koeien gehouden. Rico: “We begonnen met

een koppel Holstein-koeien, maar die passen minder goed bij de biologische productiewijze. Daarom hebben we ze ingekruist met Brown Swiss en later met Fleckvieh, wat zorgt voor sterke koeien die minder vaak ziek zijn.” Achter de boerderij ligt 20 hectare grasland en aan de overkant van de weg nog eens dezelfde oppervlakte, klei op veen. De koeien kunnen in het weideseizoen 24 uur per dag naar buiten. Maar ze kunnen ook naar binnen, bijvoorbeeld als het buiten erg warm wordt. Naast gras of kuilgras krijgen ze een beetje brok bijgevoerd.

Fenegriek meest in trek

Eenmaal per week maken Els en Rico van zo'n 1.000 liter melk kaas: Goudse naturelkaas van 2 en 4 kilo en kruidenkaasjes van 2 kilo. De melk wordt voor het kaas maken gethermiseerd. “Dat doen we omdat de melk soms vrij lang in de tank zit voordat we er kaas van maken; daardoor is er meer kans op bacteriegroei”, legt Els uit. “En bij de bereiding van biologische kaas mogen er geen toevoegingen als salpeter worden gebruikt. Gebruik van nisinezuursel is wel toegestaan, dat geeft een kleine bescherming. Uiteindelijk moet de kwaliteit van de grondstof, de melk, gewoon goed zijn.” De kruidenkaas met fenegriek is het meest in trek bij de veelal vaste klanten van Rico en Els. “Mosterd-peper en de naturelsmaak lopen ook goed.” Andere smaken zijn bijvoorbeeld daslook, Griekse kruiden, salie, knoflook en pikante kruiden.

De kruidenkaas kost 12 euro, de naturelkaas 10 tot 14 euro, afhankelijk van de leeftijd. “Daarmee ligt de prijs van onze kaas onder die van biologische kaas van supermarkten als Albert Heijn. Op die manier trekken we klanten. We zitten op het Groningse platteland, waar het aantal bio-klanten toch kleiner is dan in bijvoorbeeld de stad Groningen. Wij vinden onze prijzen eerlijk voor de klanten én voor onszelf.” Alle kaas wordt in de eigen winkel verkocht. Die bevindt zich in het geheel gerenoveerde bakhuisje naast het woonhuis van de monumentale boerderij van het Oldambtster type. Ook diegevroren vlees van eigen koeien is er te koop en biologische eieren van een pluimveehouder uit de buurt, net als wijn, bier, sap en noten. Er was vraag naar biologisch kippenvlees, dus dat is ook opgenomen in het assortiment.

Contact met de klant

Els en Rico hebben we bewust voor gekozen om op kleine schaal kaas te maken en de kaas zelf te verkopen. “We willen zelf contact hebben met consumenten en het verhaal bij de kaas vertellen. Mensen zijn soms erg verbaasd als ze horen wat er allemaal aan voorafgaat, bijvoorbeeld dat een koe eerst een kalf moet krijgen voordat ze melk geeft. We vinden het leuk om uit te leggen hoe het op ons melkveebedrijf werkt.”



- 1 De monumentale boerderij in Tjuchem.
- 2 Els laat een van de kruidenkaasjes zien.
- 3 Voor Kerstmis wordt er soms tweemaal per week kaas gemaakt.