

Geitenboerderij Ridammerhoeve:

# Spelen, levenskracht en **rust**



Geitenboerderij Ridammerhoeve in het Amsterdamse Bos ontvangt jaarlijks 275.000 bezoekers. En toch – midden tussen rennende geiten en spelende kinderen – ervaart Ilse Beurskens rust. Hoe gaat dit samen? Ilse sprak met Willem Dam en Corine Riteco over hun levenswerk. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch,*

*natuurvoedingskundige Foto's: Jeroen Hofman, Ilse Beurskens en Ridammerhoeve*

Hemelvaartsdag vorig jaar. Ik loop op de drukbezochte geitenboerderij in het Amsterdamse Bos. Overal kinderen en 120 geiten. Het is warm. Een vol terras, volle stallen en volle speeltuinen. Kinderen verdringen zich om de lammetjes een flesje te geven, al hebben de meeste hun buik al vol. Eén lammetje is net een uur geleden geboren. Een groep mensen bewondert met ingehouden adem of een meelevend 'oohhh' zijn pogingen tot staan. Geiten rennen over bruggen van de stal naar de speeltuin en weer terug. In deze speeltuin neem ik plaats op een bankje dat vrijkomt. Kinderen en geiten spelen op een houten klimtoestel. Ik kijk om me heen en ervaar rust. Hoe is dat mogelijk?

## Rust hoog in het vaandel

In februari ben ik weer op de Ridammerhoeve. Het is een gewone doordeweekse dag. Er zijn enkele bezoekers: trouwe klanten die komen lunchen of koffie drinken. Door het gesprek dat ik opvang, weet ik dat ze de gezelligheid van rondscharrelende kippen missen. Er is ophokplicht.

De Ridammerhoeve wordt gerund door Willem Dam en Corine Riteco, een echtpaar dat samen met hun kinderen op het terrein woont. Ik vertel mijn ervaring van vorig jaar, hoe bijzonder ik het vond om in de drukte rust te ervaren. Willem glimlacht: “Ja, rust staat bij ons hoog in het vaandel. Veel mensen ervaren dat ook. Wanneer ze hier het erf oplopen, ook vanuit het bos, voelen een andere, rustige sfeer.”

Toen Willem en Corine in 1987 begonnen, was de Ridammerhoeve de grootste geitenboerderij in Nederland. Met nog steeds hetzelfde aantal geiten is hij nu een van de kleinste. Willem: “Aan koemelk was een overschot en geitenmelk was toen nog nieuw. Daarom kozen we geiten.” De Ridammerhoeve is direct biologisch-dynamisch

### Ridammerhoeve Nieuwe Meerlaan 4 1182 DB Amstelveen geitenboerderij.nl

**Oppervlakte:** 8,5 hectare weiland voor geiten en hooi

**Aantal geiten:** 120

**Andere dieren:** legkippen, varkens, koeien, een paard en een pony

**Mensen in dienst:** vijf plus weekendhulp

**Zorgbehoevenden:** vijf à zeven, per dag drie of vier

**Ontwikkelingsstappen:** boerderijwinkel, lesdagen voor klassen, kaasmaak-workshops, kinderpartijtjes, restaurant, groenteteelt

**Producten boerderijwinkel:** verschillende soorten geitenkaas, geitenvlees, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees, eieren, twaalf soorten ijs en huidverzorgingsproducten op basis van geitenmelk

**Energie:** houtsnipperkachel + 350 m<sup>2</sup> zonnepanelen

“We leven op een prachtige planeet. De natuur heeft het allemaal perfect geregeld. Biologisch-dynamisch werken komt hier het dichtst bij in de buurt.”



van start gegaan. Willem: “We leven op een prachtige planeet. De natuur heeft het allemaal perfect geregeld. Biologisch-dynamisch werken komt hier het dichtst bij in de buurt. Gezond voedsel telen en kweken vinden wij belangrijk. Gezond voer geeft gezonde dieren geeft gezonde mensen. Alles hangt met elkaar samen. Het bedrijf kun je zien als een gezinsleven.”

Corine en Willem nemen alle tijd om mij rond te leiden. Als eerste lopen we naar de kaaskelder, een mooie ruimte met gezellige zitjes en een grote kaaston. Corine: “Hier maken we kaas en houden we kaasmaak-workshops. Deze sluiten we af met een kaasfondue. De geiten worden twee keer per dag gemolken: om half 6 's ochtends en 5 uur 's middags. Omdat we van rauwe melk kaas maken, moeten we de melk snel verwerken. Daarom maken we om de dag kaas.” Willem trots: “Eén keer per week karnen we. De melk wordt geschud in een karnton, net als vroeger. Dan hebben we karnemelk en boter. We hebben hier echt alles van geitenmelk. We maken ook feta en we hebben natuurlijk ons geitenijs. Mensen krijgen zelfs geitenmelk in hun koffie.”

### Geitenzolders

We lopen door de grootste stal. Hier heeft Willem 'zoldertjes' gemaakt. Geiten kunnen naar lieve lust van boven naar beneden rennen. En dat doen ze ook. Het geluid dat hun hoeven maken op het hout, klinkt speels en levendig. Het ritme van een aanloop, boven en beneden aankomen, herhaalt zich steeds.

De geiten kunnen via twee bruggen naar buiten. Eén brug gaat over het pad voor bezoekers naar een speeltuin, de andere naar de wei. De speeltuin is via een klaphek ook voor kinderen toegankelijk. Willem: “Eerst gingen de geiten ook via een klaphek, maar dat ging te vaak mis. Steeds weer geiten die het restaurant in kwamen. Dat kostte teveel servies. Daarom heb ik die bruggen bedacht. De geiten zijn er erg mee in hun sas. Wanneer ons geitenvlees bij de slager komt, ziet hij direct dat het van ons afkomstig is: onze geiten zijn erg gespierd.”

Buiten staat in een open stal een koe en ligt een varken tussen een aantal geiten. Ze lijken het goed met elkaar te hebben. Willem: “We hebben een varken en een koe voor een completer boerderijbeeld. Daarnaast eten zij het voer op wat de geiten laten staan. Geiten zijn kieskeurig.”

Dat verbaast me want geiten eten zelfs kleding van de waslijn. Willem: “Een deel van het gedroogde gras en luzerne laten ze liggen. Koeien en varkens eten dit wel.”

### Krachtvoer van jong gras

We lopen achterom een stal binnen en ik zie een levensgrote machine en verschillende buizen en leidingen. Willems ogen glimmen: “Hier verwarmen we alles mee. Deze kachel stookt houtsnippers van het snoeihout uit het bos. Hij verwarmt alle ruimtes en de droogmachine die we hebben om gemaaid gras te drogen. Zelfs onder de berg houtsnippers liggen leidingen. De 200 meter leidingen zijn heel goed geïsoleerd: per 100





Corine Riteco en Willem Dam zijn 30 jaar geleden gestart met hun geitenboerderij

meter is er 1°C verlies. Ik maai het gras eerder in het seizoen dan gebruikelijk, wanneer het nog mals is en rijk aan eiwit. Dat kan omdat ik het laat drogen in de droogmachine. Hierdoor heeft het gras de kwaliteit van krachtvoer.”

Corine: “De kwaliteit van voer vinden we heel belangrijk. De lammeren drinken eerst drie à vier weken bij de moeder. Daarna gaan ze over op biologische poedermelk, waar we onze kaaswei aan toevoegen. Ook voegen we de wei toe aan het kippenvoer, voor meer levenskracht. We werken sinds kort samen met het BD-bedrijf ‘Sapje’. Zij persen groenten en fruit en de pulp die overblijft geven we aan onze kippen.”

### Bokjesvlees

In het winkeltje worden zuivelproducten, eieren en vlees verkocht. Soepkippen, varkens-, rund- en natuurlijk geitenvlees. Bokjesvlees kost veel geld, want twee maanden lang drinken de jonge dieren melk van duur biologisch geitenmelkpoeder. Willem: “Ik denk dat wij de enigen in Nederland zijn die dit doen. Restaurants willen het vlees niet afnemen omdat het te duur is. Wij verkopen al het geitenvlees aan huis.”

Wanneer we in het restaurant zijn, drink ik verse, rauwe geitenmelk, die ik zelf kan tappen uit een melkbus. Karnemelk tappen kan ook. De bussen worden dagelijks gevuld. Je kunt de melk ook zelf in een fles laten stromen om mee te nemen naar huis. In het restaurant zijn

heerlijk gebak en lekkere lunchgerechten te koop. Allemaal van biologische kwaliteit. Demeter-sapjes pronken in de vitrine. Corine: "Sinds vorig jaar bewerken we een stukje land bij Heemskerk. Daar verbouwen we de groenten voor ons restaurant, biologisch-dynamisch. Groenten uit deze tuin willen we ook gaan verkopen in onze boerderijwinkel." Willem: "Er komen jaarlijks zo'n 275.000 mensen bij ons op bezoek. Van heinde en verre, en natuurlijk veel Amsterdammers. Voor veel mensen is dit de eerste kennismaking met biologisch eten. Dat is waar we het voor doen. Het contact met de klant."

Het valt me op dat de melk niet zo naar geit smaakt als de kaas. Ik proef weinig verschil met koemelk. Het ziet er ook meer hetzelfde uit. Allebei even wit, terwijl koeienkaas veel geler is dan geitenkaas. Willem: "In geitenmelk zit meer vitamine A, in koemelk meer bètacaroteen, een stof waar je lichaam zelf vitamine A van maakt. De geiten hebben dat alvast voor je gedaan. De kleur van bètacaroteen wordt meer zichtbaar naarmate de kaas rijpt. Een ander verschil is dat het vet van geitenmelk beter verdeeld blijft in de melk. Je krijgt geen roomkraag bovenin de fles, zoals bij koemelk. Het kaas maken gaat hierdoor sneller."

## Levenskracht

Ik stel mij hardop de vraag: wat is hier nu zo anders dan op een kinderboerderij? Ik voel een wezenlijk verschil in de sfeer. Natuurlijk is dit een productiebedrijf, maar dat bedoel ik niet. Het heeft iets met de levendigheid te maken. En dan opeens weet ik het: de geiten hebben ruimte om met elkaar een eigen wereld te hebben. Samen gaan ze hun eigen gang. De mannetjes bokken. De vrouwtjes lammeren. Ze rennen, spelen, klimmen met elkaar en de kinderen doen mee, kijken er naar of spelen hun eigen spel. Twee eigen werelden die samen komen in de stal of in de speeltuin. Dat mis ik vaak bij een kinderboerderij. De dieren lijken verveeld en de kinderen, die reacties bij de dieren proberen uit te lokken, vaak ook. Als ik dat vertel, toont Willem een ingehouden lachje en dan komt er nog een aap uit de mouw. Hij heeft de opleiding ECOTherapie bij Hans Andeweg gedaan. Eén keer per week, op een vast tijdstip, neemt Willem de tijd voor affirmaties. Met het bedrijf in gedachte richt Willem zijn aandacht op positieve energie en rust.

Willem en Corine zetten zich vol overgave in voor het laten toenemen van levenskracht. Van de dieren, de producten en het hele bedrijf. Dit gebeurt via de affirmaties en de aandacht voor voeding en gezondheid van de dieren. Willem: "Mijn broer is homeopaat. We doen kruidenmengsels door de poedermelk. En ook EM bacteriën, effectieve micro-organismen. Deze bacteriën komen via de mest ook over het land. Dit zorgt allemaal voor levenskracht."

Willem en Corine hebben inderdaad een levendig geheel van de boerderij weten te maken. Wat betekent levenskracht in hun eigen leven? Willem: "Wanneer je voeding eet met veel levenskracht, geniet je drie keer van je maaltijd: tijdens de bereiding, tijdens het eten en na het eten. Van voedsel met weinig levenskracht voel ik me na de maaltijd pafferig." ☺

