



# Van Marry naar Michaëla

Marry Reinders van kaasboerderij Den Hoek in Wilp-Achterhoek begon op haar veertigste met kaas maken. Ze bouwde het uit tot een bloeiende onderneming. Nu, twintig jaar later, stopt ze met kaas maken. Maar gelukkig voor alle klanten en andere kaasliefhebbers heeft ze opvolging gevonden in de veertigjarige Michaëla van Leeuwen uit Cortenoever.

WILMA WOLTERS

**M**ichaëla zit glimlachend aan de keukentafel in Wilp als Marry (links op de foto, en geheel links stagiair Wouter) lachend vertelt dat ze allebei op hun veertigste zijn begonnen met kaas maken. “Het leven begint na je veertigste, zeggen ze toch? Als je nog iets nieuws wilt ondernemen, is dat een leeftijd om ermee te beginnen.” Michaëla knikt, maar bij haar was er nog iets anders dat haar ertoe bracht om te leren kaas maken. Het melkveebedrijf van haar man werd verplaatst in het kader van Ruimte voor de Rivier (IJssel). “Het was het uitgelezen moment voor ons om na te denken over wat we echt wilden. Conclusie was dat we samen de boerderij willen doen en een mooi product willen maken. Kaas maken sprak me altijd al aan. Toen de familie Reinders hoorde dat ik graag wilde leren kaas maken, zijn we in gesprek gekomen.” Het geval wilde dat Jan Reinders al een paar jaar op zoek was naar een bedrijfsvorm waarbij hij geen koeien meer hoefde te melken, en dat Marry toch kon blijven kaas maken en zuivelen. Die vorm hebben ze nu gevonden.

## Mooie oplossing

Sinds 2 mei van dit jaar rijdt Michaëla elke maandag met haar auto en aanhanger met daarop een tank vol gekoelde melk van Cortenoever, bij Brummen, naar Wilp. Nu is dat

nog om het ambacht kaas maken te leren en om ervoor te zorgen dat de boerderijwinkel van Marry kaas kan blijven verkopen. Want Marry maakt geen kaas meer. Wel maakt ze twee dagen in de week nog dagverse zuivel van melk die ze inkoopt van drie boeren. “Ik houd ervan om lekker bezig te zijn en kan dit werk nog niet opgeven. Ik vind het zo een heel mooie oplossing. De klanten wennen nu aan de kazen van Michaëla en eigenlijk hebben die geen opmerkingen. Ik vind het hartstikke leuk dat er opvolging is in de regio.”

Michaëla zegt dat ze nog volop in het leerproces zit. Ze probeert zelf ook dingen uit en gaat bij verschillende boerenkaasmakers kijken. “Ik heb ontdekt dat het proces kaas maken niet moeilijk is. Maar als er iets mis is, kun je aan heel veel knopjes draaien. Toen ik begon, kreeg ik als eerste tip om alles op te schrijven. Dat doe ik. En ook zie ik overal waar ik kom wel iets dat bij mij past. Ik wil me nog verder ontwikkelen om een technisch goede kaas te kunnen maken.” Daarvoor is Michaëla nu ook in overleg met haar man over aanpassingen aan het rantsoen van de melkkoeien. “We voeren de koeien nu nog mais, dat mag eruit.”

## Toekomst

Op den duur – de planning is eind 2018 – zal Michaëla kaas maken in een nieuw te bouwen

kaasmakerij bij de boerderij in Cortenoever, en die deels verkopen in een daar ook nog op te zetten boerderijwinkel. “Bij Marry zie ik dat de winkel een groot deel van de afzet vertegenwoordigt. Ik zie bij ons mogelijkheden genoeg. We liggen aan een fietsroute, er worden geregeld routes en rally’s georganiseerd die langs ons bedrijf komen, en ik weet zeker dat er in de buurt ook restaurants, winkels en hotels zijn die belangstelling hebben.” En Michaëla ziet nog meer mogelijkheden voor haar onderneming.

In Cortenoever zit onder andere een zorgboerderij, een vleesboerderij en een bierbrouwerij is in ontwikkeling. “Misschien kunnen we samen een merk Cortenoever neerzetten. Of een lokale markt creëren door samenwerking te zoeken met bijvoorbeeld zorginstellingen.”

In haar hoofd weet Michaëla al hoe de kaasmakerij en winkel eruit komen te zien. Nu moeten de vergunningen geregeld worden. “Ik hoop dat mijn kaas zich verder zal ontwikkelen en uiteindelijk veel gewaardeerd gaat worden.”

En de toekomst voor Marry? “Ik hoop dat ik de winkel nog een aantal jaren kan blijven doen. De kazen koop ik dan in bij Michaëla. En wie weet, kan ik haar wel een keertje helpen. Of voor haar invallen. Dan kan ik nog een keer dat mooie vak van kaasmaker uitoefenen.”