

Melken met Poitevine Geiten

van de beste geiten maak je de beste kaas



Met een blind vertrouwen volg ik de aanwijzingen van de TomTom. Enigszins verbaasd over de route die ik moet volgen – dwars door een woonwijk met veel verkeersdrempels en vervolgens door een prachtig bosgebied langs oude eiken en landgoederen – arriveer ik op de Davelaar nummer 10 in het buitengebied van Woudenberg aan de voet van de Utrechtse heuvelrug. Ik ga op bezoek bij Jan en Lily van Laar, die de kleinschalige kaasboerderij ‘Eureka’ runnen. Zij melken veertien Poitevine geiten, een oud Frans geitenras dat bekend staat om zijn eiwitrijke melk, waarvan excellente kaas gemaakt kan worden.

Jan is 25 jaar van zijn werkzame leven varkenshouder geweest. Daarna is hij een klussenbedrijf begonnen. “Het ‘boer zijn’ miste ik enorm. Tijdens een vakantie in Polen kwamen we een dierenarts tegen, die kleinschalig een paar geiten molk en daar kaas van maakte. Dat leek ons ook wel wat en zijn toen naast het klussenbedrijf begonnen met melkgeiten, in eerste instantie de gewone witte melkgeiten.”

Vakbladartikel leidt tot Poitevines

Jan volgde een cursus ‘kaasmaken’ en liet zich informeren via de vakbladen. Vooral de publicaties van de bioloog Dr. C. Naaktgeboeren spraken hem zeer aan. Het artikel, dat Naaktgeboren in 1999 voor het vakblad Geitenhouderij schreef over het belang van het behoud van authentieke geitenrassen, liet hem niet los. In dit stuk las hij over het oude Franse geitenras de Poitevine. De melk van deze geit is bijzonder geschikt voor het maken van kaas. Het caseïne eiwit, het verkazingseseiwit bij uitstek, speelt hierbij een belangrijke rol. De Poitevine geit heeft daar, in tegenstelling tot de gangbare witte geit, veel van. Het bracht Jan op het idee om over te schakelen naar dit oude Franse ras en een speciaal Poitevine kaasje – een kaasje met een verhaal – te gaan produceren. Hij ging op zoek en vond in de Betuwe een liefhebber van deze geiten en kon er drie kopen.

Omschakeling

De drie Poitevine geiten liepen in eerste instantie gewoon tussen de witte melkgeiten. Het viel hem op dat de Poitevines elkaar altijd opzochten en bij elkaar bleven.

De omschakeling gaf de nodige problemen. De hoog productieve witte geiten kregen een zeer eiwitrijk krachtvoer, waar de nieuwe aanwinsten zwaar van aan de diarree raakten. De Franse dames hadden meer behoefte aan ruwvoer in plaats van de brok. Ook de verschillen in karakter tussen de witte en de Poitevine



Kaas maken in de kleinste kaasmakerij van Nederland

geiten werden snel duidelijk. De Poitevine is een sober ras en levert minder melk, maar is volgens Jan wel een stuk intelligenter, levendiger en veel mooier om te zien.

De Poitevine geiten pasten ook beter bij de extensieve en biologische bedrijfsvoering van de geitenboerderij ‘Eureka’. Jan en Lily zijn daarom langzaam overgestapt op 100% Poitevine.

Oorsprong Poitevine

De oorsprong van dit geitenras ligt in een ver verleden. Het verhaal gaat dat ze zijn ontstaan in de regio Poitou-Charentes in het westen van Frankrijk, door het kruisen van lokale geitenrassen en de geiten van de Saraceense strijders die in het jaar 732 door de Frankische legers onder aanvoering van Karel Martel werden teruggedrongen, hun geiten achterlatend.

Ondergang en redding

In het begin van de vorige eeuw liepen er op het Franse platteland nog 55 duizend Poitevine geiten rond. De enorme uitbraak van mond en klauwzeer van 1920 heeft ervoor gezorgd dat de populatie van dit ras werd gedecimeerd. Om de geitenstapel na deze crises weer snel op peil te krijgen, werden er veel geiten uit het Alpengebied gehaald.



**Ik ben pas goeie kaas
gaan maken toen ik mijn
horloge weg deed**

Voor de Alpine en de Zwitserse Saanen geiten namen de plek in van de oorspronkelijke Poitevine geiten. De enkele Poitevine geiten die er nog over waren, werden veelal met deze geiten gekruist. Het aantal raszuivere dieren bleef dalen en rond 1980 waren er nog maar een kleine zeshonderd dieren op zes geitenboerderijen over. De noodklok werd geluid en de 'l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine' werd opgericht. En met succes.

De verkazingskwaliteit van de melk van deze dieren is de laatste decennia herontdekt. Inmiddels zijn er in Frankrijk 110 boerderijen die met 3600 geiten weer de lekkerste kaasjes produceren.

Kaasmaken op gevoel

Op de boerderij 'Eureka' van Jan en Lily verliep de overgang naar Poitevine geiten voorspoedig. In de hoogtijdagen van 2004 tot

2013 molken ze er zestig en verwerkten ze de melk op geheel biologische wijze tot overwegend half harde kaas met en zonder kruiden. De kaasjes werden met het EKO-keurmerk verkocht op verschillende markten, van Delft tot Alkmaar, en op de zaterdag in hun eigen boerderijwinkel.

Jan heeft het kaasmaken helemaal onder de knie gekregen. "Ik heb gemerkt dat het maken van een lekkere kaas voor een deel een gevoelskwestie is. Ik ben pas goeie kaas gaan maken toen ik mijn horloge weg deed. Daarnaast is de rust bij het melken erg belangrijk en natuurlijk ook het voer dat je aan de geiten geeft." Jan is nu 67 jaar en doet het wat rustiger aan. De veestapel is inmiddels geslonken tot veertien dieren. Nog steeds maakt hij kaas in de naar eigen zeggen "kleinste kaasmakerij van Nederland" en levert hij zijn heerlijke kaasjes aan een natuurwinkel in Amersfoort en Wijk bij Duurstede. Hij werkt geheel biologisch, zonder kunstmest en met veel aandacht voor dierenwelzijn.

Jan is gek op zijn dieren. "Ze gaan overdag naar buiten en kunnen, als ze dat willen, ook weer naar binnen. De deur staat altijd open. Wel moet je altijd eerst denken en dan doen. De geiten zijn zo slim dat ze gelijk in de gaten hebben als er een hekje open staat of als je de stroom op de afrastering vergeet te zetten. Voor geiten moet je thuis zijn. Het leukste vinden ze het als je samen met ze de wei in gaat".

Tekst en fotografie: Jan Smit/dierenbeeldbank

Uiterlijk

De Poitevine is een middelgrote geit met een lange en rechte rug en diepe borst. De vacht is bruin tot zwart van kleur. Met de halflange haren op de rug lijkt het wel of de dieren een cape dragen. De buik, de keel, en de onderkant van de staart zijn wit, evenals de onderkant van de benen. De kop heeft aan weerszijden twee witte schuin aflopende strepen van de oren tot aan de snuit. De geiten zijn gehoornd, maar ook hoornloze dieren komen voor. Dit geldt ook voor de sik en de bellen.