



In deze rubriek reizen we van Den Hoorn naar Hoeselt. Op de route ontmoeten we melkvee-houders die hun sector op een bijzondere manier dichterbij de burger brengen.

Er zullen weinig plaatsen zijn waar het boerenbedrijf dichterbij de burger komt dan op de Novalishoeve. We starten dit jaar op waddeneiland Texel in: **Den Hoorn**.

TEKST WICHERT KOOPMAN

Thee met kwarktaart tussen de koeien



Een tafeltje in het boerderijcafé is de perfecte stek om in alle rust de Novalishoeve te beleven. Op de tweede dag van het nieuwe jaar gonst het al van de activiteiten op de boerderij in het buitengebied van het dorpje Den Hoorn op Texel. 'Vuurwerkvluchtelingen' strijken neer voor een kop koffie met verse melk na een wandeling door de stallen en over het erf. De thee is getrokken van zelfgekteelde kruiden, de taart voorzien van verse kwark uit eigen keuken. Vanuit de bakkerij komt de geur van vers brood en raampjes bieden zicht op de naastgelegen potstal, waarin zo'n 25 gehoornde melkkoeien scharrelen.

'Alles wat we hier telen en produceren, verkopen we rechtstreeks aan de consument, die altijd welkom is om te komen kijken', vertelt Meine Koopmans. Hij is de boer die verantwoordelijk is voor de veehouderij en de akkerbouw op het volledig gesloten biologisch-dynamische bedrijf. 'Zo verwerken we alle melk tot kaas en een hele serie verse zuivelproducten en wordt het brood gebakken van

granen die op het bedrijf zijn geteeld', geeft Koopmans als voorbeelden. Ook het vlees van het rundvee en enkele varkens en de eieren van een honderdtal scharrelkippen vinden rechtstreeks hun weg naar de eigen winkel en de horeca op het waddeneiland. Net als de vele verschillende groenten en kruiden van de tuinderij. De korte lijnen naar de consument zorgen voor een mooie marge. Maar de veelzijdigheid van de Novalishoeve is vooral ontstaan vanuit de hoofdfunctie van de boerderij: zorg bieden aan jongvolwassenen met psychiatrische problemen. 'Door de veelheid aan activiteiten kunnen we een diversiteit aan mensen helpen', legt Koopmans uit. 'Bovendien is het voor onze zorgvragers erg motiverend om te zien dat klanten genieten van het eten waar zij aan hebben meegewerkt', ervaart de zorgboer. 'Ik hoor wel eens dat collega-boeren het gevoel hebben dat hun werk niet wordt gewaardeerd', merkt hij op. 'Aan die waardering hebben wij hier gelukkig geen gebrek.'