

# ‘Kneuterige’ karne melk

Claudia Krooshof uit Eibergen won een prijs voor haar karnemelk én ze kwam in het tv-programma BinnensteBuiten waarin Alain Caron kookte met haar zuivel. Maar van hoogmoed is geen sprake. “Laat mij maar lekker klein en kneuterig blijven.”

WILMA WOLTERS



“Ik ben een toetjesmens, altijd al geweest. Ik hou van yoghurt”, glundert Claudia. Ze herinnert zich de yoghurt die haar tante maakte, waar de hele familie van smulde. “Tante Nettie was al een aantal jaren gestopt met het maken van yoghurt en karnemelk, toen dat op een zondagochtend bij de koffie weer ter sprake kwam. Diezelfde avond stond ik nog bij tante Nettie op de stoep om haar cursusboek en thermometer te lenen, en de volgende ochtend stond ik in een pannetje mijn eerste liters melk te pasteuriseren.” De pasteur kwam dezelfde week ook naar de boerderij om te proberen. En die pasteur gebruikt Claudia nog altijd.

## Klein en kneuterig

Zo begon ze in 2011. “Ik wilde al heel lang wat doen op de boerderij”, vertelt ze. Samen met haar man Dinand en hun drie kinderen houdt ze 60 koeien in het Achterhoekse Eibergen. “We zijn allemaal mensen-mensen en niet alleen met het bedrijf bezig. Ik zocht ook iets, en dat werd verzuivelen. In 2012 maakten we de zuivelruimte.” In 2015 werd een gedeelte van de deel van de boerderij verbouwd tot winkel, van waaruit Claudia haar yoghurt, vla, havermoutpap, bitterkoekjespudding, karnemelk, hangop en drinkyoghurts verkoopt. “De karnemelk loopt het hardst, en de hangop is gewoon erg lekker”, lacht Claudia. Met die karnemelk won Claudia in 2017 de Naober-prijs voor beste karnemelk van het oosten van het land. “Dat heb ik wel aan mijn tante te danken.” Daarnaast is er in de winkel een keur aan streekproducten te vinden. Zo is er rundvlees van een vleesboerderij uit de buurt, een theelijn die Claudia overnam van een winkel uit het dorp en sinds de plaatselijke eierboer stopte verkoopt ze ook veel meer eieren dan voorheen. Daarnaast is er verse groente te vinden, pasta, cakemix, jams en ook kaas, en maakt ze pakketten naar ieders wens. Naast afzet in de eigen winkel levert Claudia haar zuivel ook aan de melkbus, een foodtruck die op festivals als Pinkpop staat, en aan een hotelrestaurant in de buurt. Veel groter wordt de afzet niet. “Ik vind het nu leuk zo, en dat is het belangrijkste. Het is mooi te behappen.

Een supermarkt uit het dorp heeft mij wel gevraagd om te leveren, maar dat doe ik toch maar niet. We vinden juist het contact met de klanten leuk. Laat mij maar lekker klein en kneuterig blijven.”

## Continu pr

De winkel, die er professioneel en verzorgd uitziet, is alle middagen vanaf 16 uur tot 19.30 uur open en op zaterdag de gehele dag. Het trekt zo'n 150 klanten per week. Dat zijn er duidelijk meer dan een jaar geleden. Het winnen van de Naober-prijs heeft zeker klanten opgeleverd. “Sommige pr loopt zo, die zoek ik niet actief op. Zoals toen het programma BinnensteBuiten naar onze boerderij kwam.” Maar Claudia is ervan overtuigd dat je continu aan pr moet doen. “We staan veel op markten in de buurt, we organiseren ‘preuverieën’ voor groepen en elk jaar op Tweede Pinksterdag organiseren we een open dag. Vorig jaar kwamen daar tweeduizend bezoekers op af.” En toen Boerenzuivel van Claudia vijf jaar bestond, heeft de familie Krooshof daar de hele maand november aandacht aan geschonken. Zo namen ze hun klanten mee naar de vleesboerderij waar ze het vlees van betrekken dat ze in de winkel verkopen. “Ik moet mensen naar mijn winkel trekken. Misschien dat we volgend jaar wel een maisdoolhof aanleggen ofzo.”

## Maken als het nodig is

De meeste voldoening haalt Claudia uit het contact met haar klanten. “Hun enthousiasme houdt mijzelf enthousiast. Als zij mijn producten waarderen, blijft het leuk. Ik heb dagen dat het me verbaast dat de karnemelk of yoghurt alweer bijna op is.” Claudia heeft geen vaste dagen waarop ze verzuivelt, en ook geen vaste hoeveelheden. “Ik reserveer alle ochtenden voor het maken van zuivel en ik maak het als ik het nodig heb, als de voorraad opraaft.” Claudia maakt soms wel eens wat op aanvraag van klanten. “De havermoutpap bijvoorbeeld. Er kwam hier iemand die dat zelf maakte, maar vroeg of ik dat niet kon doen. Ik probeerde het en sindsdien verkoop ik ook havermoutpap.”



- 1 Claudia gebruikt nog altijd de pasteur van haar tante Nettie.
- 2 Claudia Krooshof in haar winkel.
- 3 De karnemelk loopt het hardst.

