

Diervriendelijkheid op één

Erwin en Monique van Dorp verhuisden hun geitenboerderij met kaasmakerij zes jaar geleden naar een nieuwe locatie in Weteringbrug in de Haarlemmermeer. Daar werd omgeschakeld naar een biologische bedrijfsvoering, vooral vanwege de diervriendelijkheid. “Onze geiten hoeven niet maximaal te presteren.”



HENK TEN HAVE



Voor hun geitenkaasboerderij pachtten Erwin en Monique van Dorp achttien jaar lang een stal en een stuk land op landgoed De Olmenhorst in Lissbroek, eveneens in de Haarlemmermeer. Ook werd er een kaasbereidingsruimte gehuurd. Maar de geitenstal was op. Daarnaast moest de melk iedere dag met een tankje van stal naar kaasmakerij worden vervoerd, want de stal stond een eindje verderop op het landgoed. Verder werd het steeds toeristischer op het landgoed. “Dat moet bij je passen”, zegt Erwin. De eigenaresse van de locatie in Weteringbrug was een kaasklant van Erwin en Monique en verbouwde zelf biologische groenten. Er was ruimte voor het houden van geiten en een kaasmakerij. “Op deze locatie zijn alle voorzieningen beter. We zijn vooral blij met de hoge, frisse stal voor de geiten. Het dak is geïsoleerd en er valt veel licht binnen door de dakplaten.” In de schuur werd met systeemwanden een ruime kaasmakerij gevormd. Het enige nadeel is het uitzicht achter de boerderij op de dag en nacht drukke autosnelweg A4. Monique: “Qua natuur zijn we er niet op vooruitgegaan, maar je kunt niet alles hebben.”

Langzaam gewend

Erwin en Monique houden zo'n zestig geiten. Ze schakelden op de nieuwe plek over op biologisch. “Vooral vanwege de diervriendelijkheid. Biologisch gehouden geiten hebben meer ruimte en ze moeten naar buiten. We vinden het belangrijk dat onze dieren het goed hebben. Ze hoeven niet maximaal te presteren”, aldus Erwin. De omschakeling ging niet helemaal vanzelf: de geiten vonden het biologische krachtvoer niet lekker. “Ze zijn er heel langzaam aan gewend.” De geiten waren ook niet gewoon om gras te eten. “Ze gingen op De Olmenhorst wel naar buiten, maar kregen zoveel voer in de stal dat ze geen behoefte meer hadden aan gras. Nu hebben we een ander voerpatroon met juist veel gras, een beetje krachtvoer en een beetje hooi.”

De 3,5 hectare grond bij de boerderij was al biologisch gecertificeerd. De hele omschakeling naar biologisch duurde een half jaar.

Lammetjes bij moeder

Bijzonder op Geitenboerderij Van Dorp is dat de lammetjes circa zes weken bij de moedergeiten blijven lopen. “We melken de geiten de eerste zes weken na aflammeren weinig. Wel gaan ze allemaal iedere dag over de melktafel om de uiers te controleren.” Als de lammeren van een geit zijn verkocht, wordt die geit gemolken. Naarmate het voorjaar vordert, neemt de hoeveelheid melk toe die kan worden verwerkt tot kaas. “Nu hebben nog niet alle geiten gelammerd. Maar als ze straks allemaal weer aan de melk zijn, verwerken we 700 liter per week”, zegt Erwin. Daarbij krijgen ze hulp van de dochter van Monique en de zus van Erwin.

Speciale producten

“We maken twee- tot driemaal per week harde kaas met en zonder kruiden, waarvan de belegen kaas met truffel een topper blijkt, en verschillende varianten zachte kaas”, vertelt Monique. “De potjes verse kaas op olie maken we al dertig jaar. Daarnaast maken we onder andere een spread voor op brood of een toastje, bolletjes geitenkaas op zonnebloemolie en schijven geitenkaas met olie en kruiden. We willen een gevarieerd aanbod hebben voor onze klanten.” De kaas wordt verkocht op markten in onder andere Hoofddorp en Nieuw-Vennep, aan Landwinkels, Landmarkt in Amsterdam en restaurants, maar ook in het eigen boerderijwinkeltje. “We merken dat vooral stadse mensen interesse hebben in onze kaas. Zij staan open voor speciale producten en zijn bereid om ervoor te betalen.” Erwin en Monique krijgen ook veel vraag naar geitenyoghurt, maar met de productie daarvan beginnen ze vooralsnog niet. Monique: “Dat vergt een te grote investering.” Wel beginnen ze binnenkort weer met de bereiding van een nieuw zacht geitenkaasje. 2



- 1 De geiten weten nu wat gras is.
- 2 Kaas in cadeauverpakking.
- 3 Monique en Erwin met flessenlam Max.

