



De geiten weten nu wat grazen is.



Cadeauverpakking met onder andere verse kaas op olie.



Monique en Erwin met flessenlam Max.



Monique met een van de lammetjes.



De geitenkaas wordt in onder andere de eigen boerderijwinkel verkocht.



De geiten en lammeren gaan samen naar buiten.

Familie van Dorp streeft niet naar maximaal **Diervriendelijkheid op één**

Tekst en foto's: Henk ten Have

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."



De nieuwe stal is hoog en licht.

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 kaas-

makerij 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 vers gras, een beetje krachtvoer en een beetje hooi." De geiten moeten een sober rantsoen kunnen omzetten in melk. Daar is het fokbeleid op gebaseerd, naast sterk beenwerk en een goed karakter. Monique: "We zijn dertig jaar geleden begonnen met de Nederlandse Witte geit. Voor verbetering van de uier maakten we gebruik van Toggenburgers. Nu fokken we met het Bonte ras. Zo hebben wij een gezellige mengeling van rassen, kenmerken en kleuren."

Lammetjes bij moeder

Bijzonder op Geitenboerderij Van Dorp is dat de lammetjes circa zes weken bij de moedergeiten blijven lopen. "We doen dat voor een betere groei van de lammeren en het voorkomen van voedingsproblemen; ze gaan vanaf de geboorte met de moeder mee naar buiten en zo langzaam aan het gras/voer

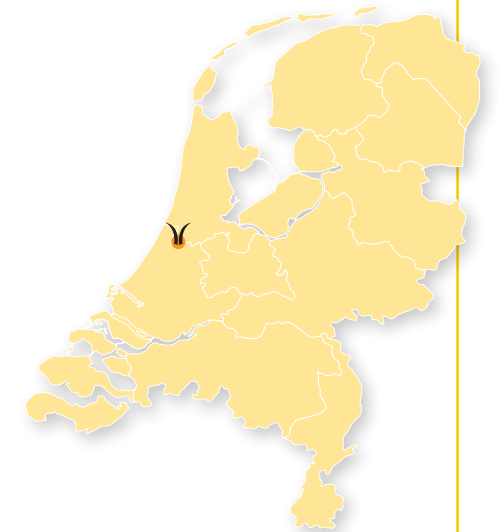
wennen. Ook nemen ze het natuurlijke gedrag van de moedergeit over. Dit is in onze ogen dierfreundelijker en maatschappelijk verantwoord. Na de zes weken gaan de lammeren twee maanden apart, daarna gaan de geitjes terug in het koppel. Het nadeel van de lammeren bij de geiten laten lopen is dat je minder melk hebt, het voordeel is dat je geen dure biologische melkpoeder hoeft te kopen. 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 alle geiten 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

Erwin en Monique verwerken alle melk zelf tot kaas. "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 zijn ze weer begonnen met de bereiding van een nieuw zacht geitenkaasje. ♪

Profiel



Naam	Erwin en Monique van Dorp
Woonplaats	Weteringbrug
Bedrijf	Biologische geitenhouderij en kaasmakerij met 60 geiten. In het hoogseizoen verwerken ze 700 liter melk per week tot harde kaas met en zonder kruiden en verschillende soorten zachte kaas.