


Toekomstbestendig dankzij eigen kaas

namen : **Kirsten en Aico de Jongh**
leeftijden : **beiden 26**
plaats : **Haaften**
bedrijf : **Kaasboerderij De Buitenhoeve**
aantal dieren : **65 koeien en 30 stuks jongvee**
opleiding Aico : **mbo melkveehouderij, Wellantcollege Houten**
opleiding Kirsten : **hbo melkveehouderij, Stoas Wageningen**



Aico de Jongh: **‘Twee jaar geleden wist ik nog niet eens wat wrongel was’**



Tot twee jaar geleden werd de melk opgehaald door de tankwagen, maar dat is verleden tijd. Aico en Kirsten de Jongh verwerken nu alle eigen melk tot kaas en zuivel. Dit kan dankzij de ervaring in kaasmaken die Kirsten meenam naar het bedrijf van Aico's familie. 'Dit was de kans voor de bedrijfsovername én om Kirstens droom te verwezenlijken.'

TEKST GRIETJE DE VRIES

Op het bedrijf van Aico (26) en Kirsten (26) de Jongh wemelt het van de mensen. Aico's vader Kees rijdt rond om de koeien te voeren, moeder Sija bedient de klanten in de boerderijwinkel en ondertussen wordt er zuivel gemaakt. Alsof dat niet genoeg drukte is, wordt er ook nog fanatiek geklust om de oude varkensstal om te toveren in een ruime zuivelmakerij, inclusief gloednieuwe boerderijwinkel en ontmoetingsruimte. Het is bijna niet voor te stellen, maar in 2016 was de situatie nog heel anders.

Waarom moest er wat veranderen aan de situatie op het bedrijf?

Aico: 'Toen ik in 2011 in maatschap ging met mijn vader, was hij 58 en aan het afbouwen. Voor mij was er weinig toekomstperspectief. We hadden toen 40 koeien en nog 800 vleesvarkens op voergeld. Om het hoofd boven water te houden werkte ik 's nachts als zzp'er in de wegenbouw en overdag op de boerderij. We wilden uitbreiden tot 120 koeien, maar door fosfaatwetgeving zijn we niet verder gekomen dan 65 koeien. Toen moesten we een ander plan maken.'

En dus gingen jullie de eigen melk verwerken en verkopen?

Kirsten: 'Ja. Ik heb tien jaar bij een kaasmakerij gewerkt. Daar leerde ik hoe je kaas en andere zuivel moet maken. Het was mijn droom om zelf ook met kaas aan de slag te gaan. Aangezien er nu echt iets moest gebeuren, was dit mijn kans.' Aico vult aan: 'Twee jaar geleden wist ik nog niet wat wrongel was, dus ging ik op cursus bij dezelfde kaasmakerij als waar Kirsten het geleerd heeft. Inmiddels maak ik elke ochtend kaas. Door zelf kaas te maken ben ik veel meer betrokken bij de melk. Hier heb ik echt gevoel bij, dat had ik niet toen de tankwagen de melk ophaalde. Nu komt de tankwagen helemaal niet meer, want we hebben ons contract met Leerdammer opgezegd.'

Jullie plan was niet zonder risico's, of wel?

Kirsten: 'Het ging zeker niet vanzelf, we hebben zware jaren gehad. Toen we in 2017 begonnen

met kaasmaken, was dat met tweedehands materiaal en alles moest gebeuren in een kleine ruimte. Het belangrijkste was toen om een afnemer te vinden. Via een kennis kwamen we bij een kaashandelaar uit, die was meteen enthousiast over de smaak van onze kaas. We kregen al snel een contract om hem kaas te leveren. Zo komt onze kaas als boerenkaas bij Albert Heijn terecht.'

Aico: 'We zijn begonnen uit eigen middelen, want de bank zag het niet zitten om te financieren. Die was behoorlijk sceptisch, wenste ons succes en we spraken af om een half jaar later weer te kijken. Toen ze zagen wat we in die tijd hadden bereikt, stonden ze perplex. Sindsdien hebben we een financiering om ons bedrijf nog geschikter te maken voor de zuivelproductie.'

Hoe gingen jullie voorgangers om met deze aanpassingen?

Kirsten: 'Vooral voor mijn schoonvader was het soms lastig. Toen we dit jaar met de varkens ophielden, was dat voor hem best eng. Die varkens waren toch een vaste bron van inkomsten. Voor hem ging het eigenlijk wat te snel, maar wij hadden een goed doordacht bedrijfsplan.' Aico: 'En dat plan hebben we gewoon doorgevoerd. Soms hebben mijn vader en ik een verschil van inzicht, maar uiteindelijk komen we er altijd wel uit samen. Achteraf zijn ze er blij mee hoor, vooral mijn moeder is helemaal op haar plek in de winkel.'

Hoe zien jullie het bedrijf in de toekomst?

Kirsten: 'We zijn best trots op wat we in zo'n korte tijd bereikt hebben. Je zou kunnen zeggen dat mijn droom al is bereikt. We hopen uiteindelijk alles te verkopen via de eigen winkel. Daarnaast willen we ambachtelijk blijven werken, we hoeven niet een melkfabriek te worden.'

Aico: 'Verder vinden we het erg leuk om te experimenteren met smaken, daar gaan we graag mee verder. Maar voorlopig is onze droom wel bereikt.'