

# Altijd de lat hoog

Gert (57) en Marjan (54) van Beest uit het Gelderse Spijk waren bezig hun melkveebedrijf af te bouwen. Bart Belser (36) uit Gorinchem ging er niet meer van uit dat zijn droom, een eigen boerderij, uit zou komen. Maar dochter Miranda (31) en Bart werden verliefd, en toen werd alles anders.

WILMA WOLTERS



**V**lak aan de Linge, op de plek waar deze kronkelende rivier de provincies Gelderland en Zuid-Holland scheidt, staat Kaasboerderij Aan de Linge. Op deze plek bestieren Gert en Marjan van Beest nu dertien jaar het melkveebedrijf dat ze 36 jaar geleden overnamen van de ouders van Gert. Eigenlijk zouden Gert en Marjan hun bedrijf gaan afbouwen en wilden ze het wat rustiger aan gaan doen. Er was toch geen opvolger. Maar toen Miranda en Bart kwamen vragen of zij het bedrijf op den duur konden overnemen, raakte het afbouwen op de achtergrond en werd er een nieuw plan gesmeed. Dat plan bestond uit het toevoegen van een kaasmakerij, opslag en winkel aan het melkveebedrijf dat 55 koeien telde. Miranda en Bart zijn in hun element op Kaasboerderij Aan de Linge, en Gert en Marjan zijn misschien nog wel drukker dan voorheen...

## Blijven zoeken naar verbetering

Eén dag in de week maakt Bart Boerenkaas, dan komt er zo'n 130 kg kaas in de opslag bij te liggen. "Ik wil een zo natuurlijk mogelijk product maken, dus maken we rauwmelkse kaas. Het mooiste van kaas maken vind ik dat je 's ochtends melk hebt en 's middags een product dat je kunt omdraaien, en zes weken later zie je het resultaat."

De kazen, van jong (vijf tot zes weken) tot een enkele oude kaas (achttien maanden) zijn stuk voor stuk romig en friszuur en de oude kaas is licht pittig met een klein zoutkristalletje. Naast naturel zijn er twaalf soorten kruidenkazen. "De kazen zijn goed, maar ik blijf zoeken naar verbetering", zegt Bart. "Nu probeer ik bijvoorbeeld een ander zuursel." Miranda voegt toe: "We leggen altijd de lat hoog, dat doen we alle vier. Dat is denk ik inherent aan Boerenkaas maken, want anders maak je geen lekkere kaas. Maar wij verlangen dat ook van leveranciers, bijvoorbeeld."

Zo zijn de producten van derden die de familie in de eigen winkel verkoopt, pas na zorgvuldige beoordeling aan het assortiment toegevoegd. "We gaan dit voorjaar de winkel uitbreiden en dan wordt het assortiment groter. We willen meer streekproducten en vlees, fruit, aardappelen en uien gaan verkopen. Goede en eerlijke producten, zonder te veel kunstmatige rommel", aldus Miranda.

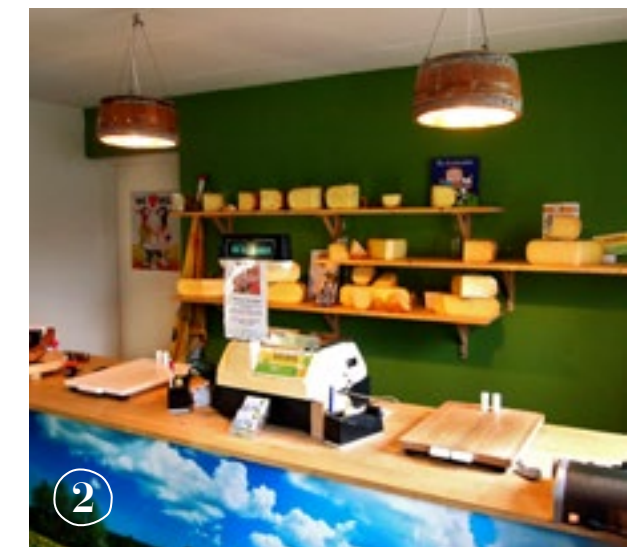
## Burger heeft boer nodig

Er komen een dikke 150 klanten per week in de winkel die tweeënhalve dag open is. Dat je moeite moet blijven doen om mensen

te trekken, realiseert de familie zich goed. Marjan en Miranda zijn druk met Facebook en Instagram, bedenken geregeld acties of iets creatiefs en eenmaal per jaar houden ze een open dag op het bedrijf. "We willen laten zien dat Boerenkaas maken handwerk is, en dat je er koeien voor nodig hebt. Eten komt niet uit de fabriek, de burger heeft de boer nodig." Dit verhaal vertellen ze ook graag in de winkel, waar met name Bart de verkoop doet. Ze kozen overigens bewust voor verkoop aan huis en horeca, niet aan de handel. Gert: "Bij de handel krijg je alleen marge als je een flinke hoeveelheid afzet. Dat past niet zo bij ons." "Bovendien", voegt Miranda toe, "vinden we het zelf mooi om het verhaal te vertellen en te laten zien hoe het er op een boerderij aan toe gaat."

## Hard werken

Er is een redelijk strikte taakverdeling. Miranda zorgt veelal voor zontje Thijs en samen met Marjan beheert ze de Facebook-pagina en Instagram, en in drukke tijden of op markten helpt ze bij de verkoop. Gert verzorgt de koeien. Bart doet voor een deel de koeien, hij is de kaasmaker en runt de winkel, Marjan ondersteunt hem daarbij. De kleinschaligheid en het feit dat ze een familiebedrijf hebben, biedt hen zeker voordelen, vinden ze. Marjan: "Daardoor zijn we ook flexibel en kan er wat meer. Zo heeft Bart eens kaas met boerenkool met spek gemaakt, en naar vraag van een klant een rotikaas." Alle vier zijn ze er trots op dat ze deze onderneming met elkaar rondzetten. Miranda: "We verzetten samen veel werk, afgelopen december bijvoorbeeld liep het storm met pakketten en was het enorm druk in de winkel. Dat hebben we samen toch mooi gedaan. En dat het goed loopt is een kroon op je werk." Bart vult aan: "Boerenkaas is een heel mooi product, dat ook heel fout kan gaan. Dat we het met z'n vieren doen, daar ben ik wel trots op. Waardering van bijvoorbeeld een klant is dan heel waardevol." Gert en Marjan zijn het daarmee eens, maar voelen ook de arbeidsdruk. "We hebben het drukker gekregen", zegt Marjan. "Dat was niet de insteek. Ik wil dit niet meer kwijt, want we vinden deze onderneming allemaal mooi, maar we moeten er wel hard voor werken." Gert noemt nog een laatste voordeel van het familiebedrijf. "Vroeger was ik veel alleen, toen Marjan buitenshuis werkte. Ik kon mijn verhaal niet altijd doen. Het is nu gezelliger." 🐮



**1** De kaasmakerij is licht. Achter de pers ligt het dieppekelbad en het luik naar de opslag in de kelder.

**2** De winkel heeft een frisse uitstraling.

**3** Door inkruisen lopen er sterke, duurzame koeien in de stal.

