

# Exclusief: biologische rauwmelkse geitenkefir

Henk ten Have

Een exclusief boerderijzuivelproduct, dat nog niet in Nederland te koop was, dat wilden Mart-Jan en Willy de Jong van De Bonte Weide in Stolwijk gaan maken. Het werd biologische rauwmelkse geitenkefir. De afzet van de kefir is onlangs geregeld: biologische groothandel Udea neemt het op in zijn assortiment.

**D**e vader van Mart-Jan de Jong had een gemengd bedrijf met koeien, varkens en een tuinderij. Overname van het bedrijf door Mart-Jan was lange tijd niet aan de orde omdat het te klein zou zijn voor een goede toekomst. Maar in het jaar 2000, toen zijn vader ermee stopte, ging

Mart-Jan toch verder met de boerderij; hij kon het van zijn vader huren. In 2000 kocht hij melkschapen en in 2002 werd er begonnen met melken in twee plastic tunnels. In datzelfde jaar werden er stallen gebouwd. "Schapen, melken en pionieren, dat vond ik leuk", vertelt Mart-Jan. Ondertussen volgde

hij nog de hogere agrarische school in Delft. In 2009, toen de schapenmelkprijs op een dieptepunt lag, richtte Mart-Jan met andere biologische melkschapenhouders coöperatie Mecone op voor de afzet van schapenmelk – tot juni 2017 bleef Mart-Jan voor Mecone werken.

In 2010 werd Q-koorts vastgesteld bij zijn schapen, 128 dieren van de in totaal 450 moesten worden geruimd. Met de overgebleven schapen kon Mart-Jan niet verder vanwege een levenslang fokverbod. Mart-Jan en Willy dachten na over alternatieven: vleeskalveren, opfokhennen óf geiten. "Ik was nooit zo'n geitenman", zegt hij, maar in 2010 werden er toch honderd geiten gekocht. Die werden naast de schapen gemolken. In 2011 kwamen er nog eens vierhonderd geitenlammeren bij. In 2012 gingen de laatste schapen weg.



Mart-Jan en Willy de Jong.

Foto: De Bonte Weide

## Biologisch

Mart-Jan en Willy houden momenteel 450 melkgeiten. Bij het bedrijf hoort 24 hectare grasland. Ze kiezen er bewust voor om het bedrijf biologisch te runnen. "We geloven in duurzaam en verantwoord ondernemen.

Maar ze wilden zelf aan de slag. Tijdens een masterclass 'Korte ketens' werd het idee voor rauwmelkse kefir geboren. Met hulp van bureau KnowWhy werd het idee uitgewerkt.

er een strenge controle door het COKZ op onder andere salmonella en listeria. "Natuurlijk brengt een rauwmelks product risico's met zich mee, maar die risico's zijn zeer klein, omdat de pH van de kefir onder 4,5 ligt. We hebben heel bewust voor rauwmelkse kefir gekozen, het is de kracht van het product en er is vraag naar. Sommige mensen kunnen rauwmelkse producten beter verdragen; geitenmelk is sowieso al lichter verteerbaar dan koemelk. De kefir is goed voor de darmen en de weerstand door de grote hoeveelheid voedingsstoffen; die blijven behouden doordat de melk niet wordt verhit. Maar bovenal is de kefir lekker: zacht, iets tintelend en met een heel lichte geitensmaak." ✓

## 'De voedingsstoffen in de kefir blijven behouden'

Zo liggen er 196 zonnepanelen op de stallen. In het grasland hebben we een plasdras aangelegd en we nemen actief deel aan weidevogelbeheer. De helft van onze graspercelen maaien we pas na 15 juni. Op deze percelen gebruiken we alleen vaste mest. Door deze maatregelen hebben we grasland met een diversiteit aan bloemen, kruiden en gras." Mart-Jan is voorzitter van De Groene Geit, een vereniging van biologische melkgeitenhouders. De bokjes worden afgezet via de coöperatie Bio Goat Meat.

## Zelf zuivel maken

Mart-Jan en Willy lieten soms kaas maken van hun geitenmelk bij een collega-boer.

In januari presenteerden Mart-Jan en Willy het product op de Bio-beurs in Zwolle. En ze hebben afspraken gemaakt met biologische groothandel Udea over de afzet; de kefir komt bij onder andere alle Ekoplaza-winkels te liggen.

## Rauwmelks kracht van product

Voor de bereiding van de kefir wordt warme melk direct uit de geiten gebruikt. "We koeien de melk iets terug, doen de kefircultuur erbij en vullen af in flessen van een halve liter. Vervolgens wordt het 24 uur bebroed en daarna teruggekoeld." De kefir heeft een houdbaarheid van vier weken. Omdat het om rauwmelkse kefir gaat, geldt

## Bonte geiten

Mart-Jan en Willy de Jong willen een bedrijfs-eigen bonte geit fokken: een geit die past op hun bedrijf, bij het rantsoen dat ze voeren met veel gras en granen. Mart-Jan: "Het moet een combinatie worden van de Nederlandse Bonte geit, de witte Saanengeit en de Nubische geit. Ik hoop dat we ooit een bedrijf hebben met alleen maar bonte geiten."



Foto: De Bonte Weide