



Foto: Geitengeluk

De geitenkwark van Geitengeluk werd uitgeroepen tot beste kwark van Nederland.



Foto: Wilma Wolters

De geiten krijgen te eten van een gevarieerd grassen- en kruidenbestand.



Foto: Studio de Rijk

De kaasmakerij met kaaspers en tobbe.



Foto: Geitengeluk

De oude pluimveestal is omgetoverd tot geitenstal.



Foto: Studio de Rijk

De melkstal is eenvoudig en voldoet prima.



Foto: Geitengeluk

Onlangs gecoate geitenkazen op de houten planken in de opslag.

## Roy en Lisanne van Geitengeluk

# ‘We blijven bewust klein’

Wilma Wolters

Op een klein erf in het Limburgse Siebengewald lopen varkens en kippen, staan mais, aardappelen en voederbieten op het land en bevindt zich een boerderijwinkel. In een stal lopen zo’n vijftig geiten en bokken. Die dieren vormen de basis van het uitgebreide boerenbedrijf van Roy Maar en Lisanne van de Mast.



Foto: Studio de Rijk

Lisanne van de Mast en Roy Maar vonden een plek waar ze zelf geiten kunnen houden.

**R**oy Maar (29) is een Pietje Precies met veel ideeën. Lisanne van de Mast (26) is een levendige prater en een bezige bij. Wat hen bindt is de passie voor geiten; het jonge stel wil graag geiten houden. Vanuit die wens is anderhalf jaar geleden hun geitenboerderij en kaas- en zuivelmakerij Geitengeluk ontstaan. Met daarnaast ook akkerbouw, fruitteelt, kippen, varkens en wat ze misschien nog meer zullen bedenken...

### Uitgebreid

Geitengeluk. *What’s in a name.* Roy en Lisanne willen dat hun geiten geit kunnen zijn. “Op stal hebben ze veel ruimte, 7,7 vierkante meter per geit om precies te zijn, en klimmogelijkheden. De geiten mogen naar buiten wanneer ze dat willen, waar we ze op de 1,5 hectare weide naast kruidenrijk gras, bebossing en zand bieden. We leveren liever een halve liter melk in dan dat onze geiten het niet naar hun zin hebben.” Het bedrijf in Siebengewald was voorheen een pluimveebedrijf. Een van de stallen biedt onderdak aan stro en voer, in de ander zijn met hekken ruimtes afgezet voor een hand-

vol bokken, 20 lammeren en de 42 melkgeiten. “Nee”, zegt Roy, “met dit aantal geiten ben je niet druk. Maar wel met alles eromheen.” En dat is in het geval van Roy en Lisanne inderdaad nogal wat. Roy werkt als geitenspecialist bij Alpuro Breeding. Lisanne maakt geitenkaas en geitenzuivel, brengt producten naar klanten en verkoopt ze in de eigen winkel en staat ermee op markten, Roy en Lisanne verbouwen gras, aardappels, voederbieten en mais op ruim een halve hectare grond, verzorgen een toom kippen en een drietal varkens, telen aardbeien en kersen die ze in de boerderijwinkel verkopen en dan doen ze ook nog zelf de facturatie en boekhouding. De voederbieten en een deel van de mais zijn voor de varkens, een ander deel van de mais ruilen ze voor gras uit de buurt. De aardappelteelt is eigenlijk een overblijfsel van de vorige eigenaar van het bedrijf. Roy: “Dat leek ons mooi. We willen de kringlopen zo veel mogelijk sluiten op ons bedrijf en halen zo mogelijk grondstoffen dichtbij. Ook het stro komt uit het dorp.”

Alle werkzaamheden doen Roy en Lisanne zelf. Dat is precies wat ze ook willen. “In het verleden werkten we wel als bedrijfsleider, nu werken we voor onszelf. We willen liever klein en onafhankelijk zijn dan het gevoel hebben dat we niks opbouwen.” Op deze uitgebreide boerderij vinden Roy en Lisanne het belangrijk dat het ‘plaatje compleet’ is. Voor hen houdt dat in dat de geiten een naam hebben en aandacht krijgen, hun hoorns houden, buiten lopen en kruidenrijk jong gras eten wat vers wordt gemaaid en gevoerd, wat weer zijn smaakinvloed heeft op de kaas en zuivel. Ook hoort daar bij dat ze een bepaalde kwaliteit van de producten nastreven en hun verhaal graag vertellen. Lisanne: “Ik wil graag uitleggen wat we doen en hoe we het doen. We zijn actief op Facebook en Instagram. Als het kan, laat ik ook onze geiten zien en zijn we bij open dagen van collega-geitenboeren. Zo dragen we een steentje bij aan het imago van de geitensector.”

### Kaas en zuivel

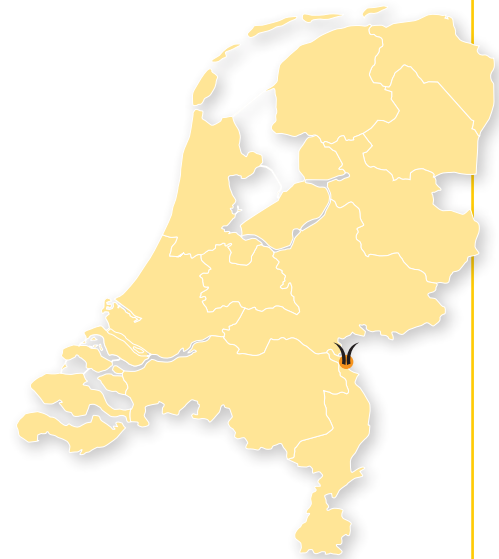
Roy blikt terug op de anderhalf jaar in het noorden van Limburg. “We zijn met niks begonnen. Nu hebben we toch al een mooie geitenstapel, een nette kaasopslag en mooie kaasmakerij. We doen het niet slecht.” De cijfers laten zien dat dat klopt. De geiten krijgen 1,5 kg brok, nemen veel ruwvoer op en geven gemiddeld 4,1 kg melk. “We zijn begonnen met goede lammeren en hebben daar ook goede bokkeuzes bij gemaakt.” De omzet van de kaas, yoghurt en kwark ligt voor 5 procent in de eigen winkel en vooral bij kaasspeciaalzaken en restaurants in Midden en Zuid-Limburg en de twee markten in Duitsland die Lisanne bezoekt. Dat het jonge stel kwaliteitszuivel maakt, is in het korte bestaan van Geitengeluk al bewezen. Sinds mei vorig jaar maakt Lisanne kaas, sinds augustus zuivel. “In oktober 2018 won mijn kwark bij de Cum Laude Awards en werd die de beste kwark van Nederland. Dat was onverwacht. Het gaf wel bevestiging dat we mooie producten maken.” Vaak melkt Roy ’s ochtends de geiten en Lisanne ’s avonds. Omwille van de kaas behandelen ze de geiten voor en ook na. Op vaste dagen maakt Lisanne kaas – van jong tot belegen en ook verse geitenkaas – en yoghurt en kwark. Alle melk komt rechtstreeks in de kaastobbe en wordt daar gekoeld met ijswater.

### Efficiënter werken

Het doel is groeien naar vijftig geiten en alles zelf verwerken en afzetten. “We blijven bewust kleinschalig en denken zo een toekomstbestendig bedrijf neer te zetten”, aldus Roy. Lisanne zou wel willen uitbreiden in zuivel. “Bijvoorbeeld vanille- en chocoladevla maken, slagroom en boter. Of zeep.” Daarnaast zou zij graag wat meer mensen willen bereiken om hun verhaal te vertellen. “Hoe wel we vooral regionaal willen afzetten, ben ik me aan het beraden hoe onze producten in bijvoorbeeld Amsterdam terecht kunnen komen.”

Roy zou graag (meer) zelfvoorzienend willen zijn. “Daar krijg ik het wie-doet-me-wat-gevoel van en dat staat me wel aan. Misschien moeten er dan wat meer varkens komen om de wei om te zetten in vlees. En meer bieten en mais.” En uiteindelijk wil het stel ook graag wat meer rust in het bedrijf krijgen. “Ik denk dat we ons meer moeten focussen, efficiënter werken en de werkzaamheden minder bewerkelijk maken”, zegt Roy. “Verder zou ik graag de melkstal verlengen zodat we het melken van een uur kunnen verkorten naar 20 minuten.”

### Profiel



**Naam:** Roy Maar (29) en Lisanne van de Mast (26)

**Woonplaats:** Siebengewald (L)

**Bedrijf:** Geitengeluk. De melk van 42 geiten wordt verwerkt tot kaas en zuivel die onder andere in de eigen boerderijwinkel wordt verkocht. Vorig jaar werd met de geitenkwark een Cum Laude Award gewonnen. Om kringlopen te sluiten heeft het bedrijf ook akkerbouw en varkens.