

**Koen Huybrechts** en **Nele Bellens** maken ijs met schapenmelk

# “Wij brengen de lammetjes met de papfles groot”

Vijf jaar nog maar bestaat het ‘Vaneleke’. Waar je in het begin ook nog ijs op basis van koemelk kon vinden in het ijssalon in Merksplas, zijn de huidige veertig ijssmaken er allemaal op basis van schapenmelk. In de hoefwinkel vind je schapenzuivel en lamsvlees, allemaal van de zelf gefokte dieren. Boerenzoon Koen koos nochtans voor een job in de bouwsector, maar na twintig jaar nam de passie voor de boerenstiel toch de bovenhand: “Het boerenleven, dat zit erin.”

Liesbet Corthout



© FOTO'S LIESBET CORTHOUT



Koen Huybrechts (44)  
en Nele Bellens (43),  
Stien (9) en Bram (7)



Schapenhouderij:  
melkschapen met  
verwerking van de melk  
en thuisverkoop



Merksplas (Antwerpen)





## Hoe zijn jullie met het bedrijf gestart?

**Nele:** “Toen we in 2014 begonnen, maakten en verkochten we bij het Vaneleke hoeve-ijs met de melk van onze buur die melkveehouder is. We hielden enkele schapen als hobby. ‘Waarom maak je niet eens ijs met hun melk?’, vroeg een klant toen en dan zijn we aan het experimenteren gegaan. Met succes.”

**Koen:** “In januari 2016 kochten we onze eerste melklammeren aan. In 2017 ben ik dan beginnen melken. Nu melk ik 24 schapen. Dit jaar wil ik dat aantal omhoog krijgen richting de 40, en wil ik voor het eerst proberen het hele jaar door te melken. De eerste groep heeft in januari gelammerd, in maart verwacht ik de tweede groep. En vanaf dan gaan we dus een versnelling hoger. Een schaap melk je één keer per dag. Zelfs al zijn het er niet zo veel, ik doe er nu met de 24 exemplaren toch een uur over. Ik melk met een minimelker, maximum twee dieren tegelijk. Onze dieren leveren zo’n 450 liter melk per jaar per schaap.”

**Nele:** “En al die melk verwerken we hier ter plaatse.”

## Dat is jouw taak, Nele?

**Nele:** “Ja, samen met onze medewerkster Sanne, die overigens ook in de stal helpt. Werken met schapenmelk is veel experimenteren. Toen we met het ijs begonnen, zijn we uitgegaan van onze bestaande recepten en die hebben we aangepast naar recepturen zonder koe-melkbestanddelen. In het begin stonden klanten wel eens huiverachtig tegenover ons ijs, maar als mensen het niet weten, smaken ze het verschil niet. Intussen is het algemeen bekend dat ons ijs op basis van schapenmelk is, en sommige klanten komen precies daarvoor naar hier. Mensen die koemelk moeilijk verteren, vinden schapenmelk vaak een goede

oplossing. Ik maak er ook magere yoghurt van en experimenteer met andere zuivelproducten. Op termijn hoop ik dat ik ook room en boter zal kunnen produceren, daar experimenteer ik nu mee. Vooral dat laatste is heel moeilijk. Niemand lijkt precies te weten hoe het moet. En in tegenstelling tot koeienzuivel, kan je voor schapenzuivel niet zomaar ergens les volgen. Maar ik vind het leuk om te doen. Er kruipt veel tijd in en het is dus niet echt winstgevend, maar als de vraag er is, probeer ik de klanten blij te maken. We experimenteren overigens ook met de smaken van ons ijs. Zo maakte ik al ijs met Chouffe- of kriebiersmaak. Erg lekker!”

## Jullie fokken jullie melkschapen zelf. Wat met de rammetjes?

**Koen:** “Die gaan naar het slachthuis in Antwerpen en komen dan weer naar hier. We versnijden zelf en verkopen het lamsvlees in onze hoevewinkel. De verkoop loopt zeer goed. De klanten hebben de garantie dat het lamsvlees is, en dus geen schapenvlees, en ze kunnen hier ook zien dat de lammetjes het goed hebben.”

## Jullie verkopen nu hier op het bedrijf, maar vanaf maart nemen jullie ook deel aan de Boerenbelevingsmarkt in Hoogstraten. Waarom?

**Nele:** “Ik geloof sterk in het concept waar de producenten hun zelfgemaakte echte streekproducten aanbieden. Wij zullen er staan met ijs, zuivel en lamsvlees. Het is een unieke gelegenheid om meer mensen te laten kennismaken met schapenmelk.”

## Dit is een voltijdse job voor jullie beiden.

**Koen:** “Het feit dat we weinig schapen hebben, wil niet zeggen dat er weinig werk is. De lammetjes worden met de

papfles grootgebracht. Dat is een voordeel, want ze leren meteen aan de fles te drinken en zijn ook veel tammer dan andere lammeren. Maar het is een enorm arbeidsintensief proces, die eerste twee maanden. Naast ons Belgisch melkschaap, dat we hebben voor onze melkproductie, heb ik nu ook twaalf andere schapenrassen: merino’s, brilschapen, jacobsschapen, racka’s ... Het zijn rassen die veel mensen nog nooit van dichtbij gezien hebben. Als het goed is, hebben die binnenkort lammetjes en vormen ze een extra attractie voor de bezoekers die een ijsje komen eten en voor de klanten van de hoevewinkel.”

**Nele:** “In de zomer zijn we zes dagen op zeven open. We krijgen dan wel de hulp van enkele jobstudenten. Enkel ’s maandags zijn we gesloten, met één uitzondering: paasmaandag. Dan organiseren we elk jaar onze Lammetjesdag.”

## Organiseren jullie nog meer activiteiten?

**Nele:** “Heel veel. Wij doen vooral wat we zelf plezier vinden. Zo staat er binnenkort ‘Carnaval in de stal’ op het programma. In de kerstperiode bouwen we hier een kerststal die wandelaars kunnen bezoeken. Als we jonge lammetjes hebben, zijn de kinderen in het weekend welkom om de pap te komen geven. Dat is een enorm populaire activiteit. En zo vinden wij geregeld wel iets nieuws uit. In onze schuur organiseren we ook verjaardagsfeestjes. Stilzitten is er niet bij!” ■

 [www.vaneleke.be](http://www.vaneleke.be)

**“De klanten zien dat onze schapen het goed hebben.”**