



De zuivelproductie op zuivelboerderij Rofmeddow van Mariëlla van der Meer en Arjan van den Brink in Oudewater verdrievoudigde in de afgelopen maanden vanwege de toegenomen vraag. Om de hogere productie makkelijker aan te kunnen, komt er een nieuwe zuivelruimte.

HENK TEN HAVE

**D**e vraag naar de zuivelproducten van Rofmeddow nam na 12 maart flink toe na het winnen van de Cum Laude Award in de categorie Yoghurt. Maar ook door de uitbraak van het coronavirus wilden meer mensen de yoghurt en andere zuivelproducten van het familiebedrijf in Oudewater. In het hele land was te zien dat consumenten lokale ondernemers wilden ondersteunen. Maar mensen waren ook bang om in de supermarkt besmet te raken met het coronavirus, hoorden Mariëlla van der Meer en Arjan van den Brink van hun klanten. Die kozen er liever voor om hun boodschappen te halen op het rustigere platteland. Arjan en Mariëlla hebben een winkeltje naast de boerderij waar mensen zelf de producten uit de koeling kunnen pakken en het geld in een kistje doen. “Soms vragen klanten ons om een Tikkie te sturen voor de betaling als ze geen contant geld bij zich hebben, dat werkt ook prima”, zegt Mariëlla. “Maar we denken erover om een pinaapparaat aan te schaffen.”

### Derde generatie

Arjan is de derde generatie Van den Brink op de 120 jaar oude boerderij aan de Ruige Weide – Rofmeddow is een verbastering van Rough en Meddow, dat Ruige Weide betekent. Bij het bedrijf hoort 45 hectare grond, op 4 hectare wordt mais geteeld. De koeien lopen in het weideseizoen buiten. “We zijn heel actief met weidevogelbescherming”, zegt Arjan. “Zo zorgen we in het voorjaar voor kuikengrasland waarin weidevogelkuijken kunnen schuilen.”

Mariëlla en Arjan wonnen in 2017 ook al een Cum Laude Award, toen voor hun hangop. Ze waren in hetzelfde jaar begonnen met het maken van boerderijzuivel. “We dachten al een tijdje na over een tweede tak. Het moest passen bij ons, ons gezin, de werkzaamheden die we al hadden”, vertelt Mariëlla die nog deels buitenshuis werkt. “We komen beiden uit een kaasmakersfamilie en houden allebei erg van toetjes, dus boerderijbereiding sprak ons zeker aan. Omdat er in onze omgeving al vrij veel kaas wordt gemaakt, zijn we ons gaan focussen op yoghurt en

hangop, naturel en met fruit.”

Na een proefperiode – “de producten sloegen meteen aan” – begonnen Mariëlla en Arjan met een pasteur van 35 liter. Na een jaar werd die vervangen door een pasteur van 300 liter.

De yoghurt moest een frisse smaak hebben en lekker zijn zonder suiker. Het juiste zuurselmengsel vinden kostte wat tijd. “Eerst werd de yoghurt te mild, nu is hij friszuur.”

### Extra voldoening

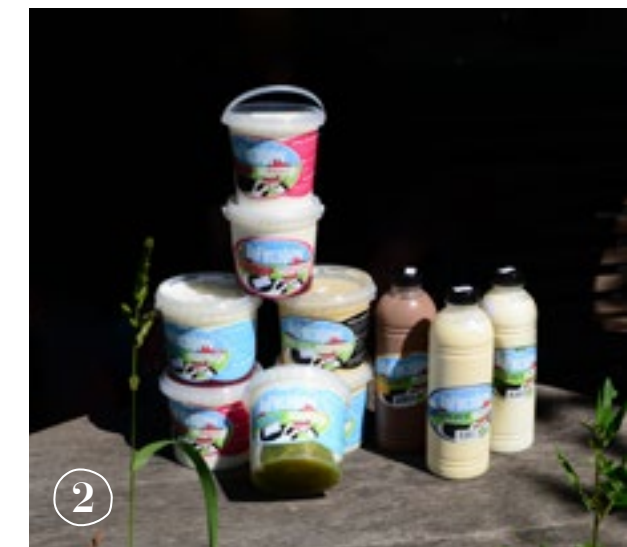
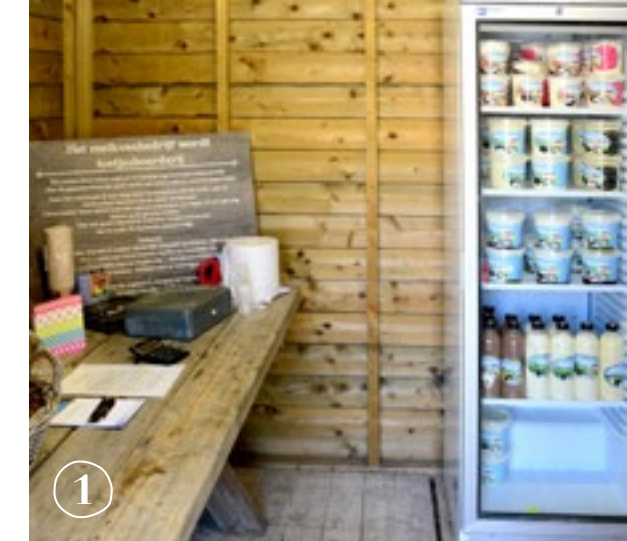
Voor de bereiding van hangop lekt de yoghurt zes uur uit in zakken van 10 liter; er blijft dan 6 kilo hangop over. “Het maken van de zuivelproducten kost bij ons veel handwerk, want we hebben nog geen vulmachine”, vertelt Mariëlla. “We hebben geen personeel en zijn meer uren met de zuivelbereiding bezig dan we van tevoren dachten”, vult Arjan aan. “Maar de waardering van mensen voor onze verse producten is mooi, dat geeft extra voldoening van het werk.” Om een wat groter assortiment aan te kunnen bieden, wordt er op Rofmeddow inmiddels ook vla, karnemelk en chocolademelk gemaakt.

Ongeveer een kwart van de producten wordt aan huis verkocht, de rest in winkels en op markten in de regio.

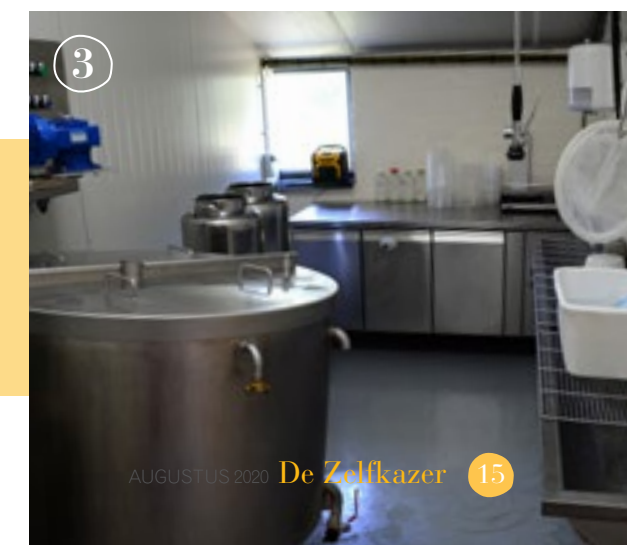
### Extra pasteurkarn

Nu de boerderijzuivel van Rofmeddow goed zijn weg blijft vinden naar de consument, en door de gestegen vraag in de voorbije maanden, willen Arjan en Mariëlla gaan opschalen. Nu wordt nog 6 procent van de melk van de circa negentig koeien op de boerderij verwerkt, dat percentage gaat straks omhoog als de grotere zuivelruimte er is met een extra pasteurkarn en een vulmachine.

De kwaliteit en smaak blijven ook dan vooropstaan. Mariëlla: “De smaak van onze producten worden gecreëerd door het hele plaatje: het rantsoen van de koeien met in het weideseizoen veel vers gras, het zuurselmengsel, maar ook schoon werken, maken het verschil.”



- 1 In het winkeltje kunnen mensen zelf producten pakken en afrekenen.
- 2 Er is veel energie gestoken in de ontwikkeling van het etiket.
- 3 De zuivelruimte is strak en compleet, maar inmiddels te klein.



# Vraag naar zuivel drie keer zo hoog