

# Zuivel ook in trek bij Duitsers

De pas verbouwde winkel is het nieuwe pronkstuk van zuivelboerderij Hof zum Walde van de familie Stam in Spijk in de Gelderse streek Liemers. De winkel trekt ook veel Duitse klanten. "Duitsers betalen graag extra voor lekkere producten van hoge kwaliteit. En als ze zien dat je ook rekening houdt met het dierenwelzijn en milieu, komen ze terug", vertelt Emiel Stam.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: HOF ZUM WALDE

**S**pijk in de Liemers (gemeente Zevenaar) is een bijzonder plaatsje vanwege de ongewone ligging. Als je er met de auto naartoe rijdt, leidt de tomtom je in veel gevallen een stukje door Duitsland. Ook is Spijk de plaats waar de Rijn het Nederlandse grondge-

bied voor het eerst raakt. De noordelijke oever hoort dan al bij Nederland, de zuidelijke oever nog bij Duitsland; de grens ligt precies in het midden van de rivier. Zo'n 8 kilometer verderop, in Millingen aan de Rijn, wordt de Rijn helemaal Nederlands.

De boerderij van de familie Stam ligt aan de rand van het dorp. Het grote woonhuis valt uit de verte al op. "De boerderij stamt uit de 16de eeuw en hoorde tot het jaar 1812 bij Duitsland", weet Emiel Stam. Vandaar ook de naar Duitsland verwijzende naam Hof zum Walde. Grenscorrecties zorgden ervoor dat het bedrijf in Nederland kwam te liggen. In 1959 kwam de boerderij in handen van de opa en oma van Emiel. Zijn ouders namen het bedrijf later over. In 2007 ging Emiel in maatschap met zijn vader en moeder. Emiels vrouw Esther werkt inmiddels ook fulltime op de boerderij.

## Halfuur wachten

Tweeënhalf jaar geleden begonnen Emiel en Esther op kleine schaal met boerderijzuivelbereiding en verkoop aan huis, eerst vanuit een koelkast. Op een streekmarkt in het nabijgelegen Elten sloeg de zuivel ook echt aan bij Duitsers. "Hangop en vla kenden ze niet, maar 90 procent die het proefde kocht het ook", vertelt Emiel. Er werd geïnvesteerd in een grotere zuivelruimte en er kwam een winkeltje in een deel van een oude stal. "Toen het coronavirus uitbrak mochten er maar twee mensen in de oude winkel; mensen moesten soms een halfuur wachten voordat ze naar binnen konden. We merkten ook dat klanten meer van ons verwachtten. Daarom besloten we om een grotere winkel te realiseren."

Bij het bezoek van De Zelfkazer aan Hof zum Walde staan in de winkel veel boeketten en andere cadeaus, want de driedaagse opening ervan heeft pas plaatsgevonden. Op de zolder van de winkel komt nog een excursieruimte, vertelt Emiel. De winkel is twee dagen per week open: vrijdag en zaterdag. Het assortiment is breed met ook bijvoorbeeld kefir, rijstetap, griesmeel, kruidenboter en karnemelk waarvoor de familie Stam in maart een gouden Cum Laude-award ontving. "We verkopen de meeste zuivel in de eigen winkel. Daar verdienen we het meest aan. Verder leveren we aan een aantal horecagelegenheden en een paar andere (boerderij)winkels."

## Veel kruidenrijk gras

Van de klanten van Hof zum Walde komt nu ongeveer de helft uit Duitsland. Emiel: "Duitsers willen lekker eten van goede kwaliteit; ze

zijn bereid om daarvoor extra te betalen. Het vlees van Wagyu-runderen dat wij verkopen is bijvoorbeeld ook erg geliefd bij hen, net als wijn, zachte koekaas en schapenkaas uit de regio. Ook vinden ze aandacht voor dierenwelzijn en milieu belangrijk. Bij ons kunnen ze zelf zien dat wij daarmee bezig zijn. Zo hebben we sinds 2012 een integraal duurzame stal (IDS) voor de 130 melkkoeien. Zonnepanelen zorgen voor tweederde van de energie voor de melkrobots. En we zijn overgestapt van plastic flessen op glazen flessen; dat leidde tot een duidelijke stijging van het aantal klanten uit Duitsland."

De teelt van kruidenrijk gras trekt ook de belangstelling van klanten. Van de 67 hectare land van Hof zum Walde is 30 hectare kruidenrijk. "De kruiden, zoals weegbree, cichorei en wilde peen, doen het goed op de kalkrijke grond hier en onze koeien zijn er gek op. Ze vreten meer van het kruidenrijke gras dan van het gras zonder kruiden. Dat is ook te merken aan de hogere melkproductie als ze in kruidenrijk gras lopen. Voor de biodiversiteit is het kruidenrijke grasland ook goed, we zien bijvoorbeeld veel meer vlinders in het land." Volgens Emiel verbeteren de kruiden in het gras ook de smaak van de zuivelproducten, doordat het aandeel onverzadigde vetzuren in de melk toeneemt.

## Speculoosvla

Nu de winkel klaar is, heeft de familie Stam het druk met de verbouwing van drie andere grote, oude stallen. In een van de stallen komen de kalfjes. Ramen tussen de boerderijwinkel en die stal bieden klanten straks zicht op de jonge dieren. Hof zum Walde zet daarmee in op meer beleving voor de klanten, want dat wordt gewaardeerd. Als de excursieruimte klaar is wordt daar onder andere *life cooking* georganiseerd met een kok die producten van de boerderij verwerkt. Voor de kerstperiode zijn er ook al plannen. Emiel: "We willen kerstpakketten leveren met producten van hoge kwaliteit waar mensen echt wat aan hebben." Ook staan er bijzondere activiteiten op de planning voor eind december die inspelen op de beleving van klanten, maar die moeten nog een verrassing blijven. Eerst komt de Sinterklaastijd. "Daarvoor lanceren we binnenkort speculoosvla." 🍪



- 1 Het uitgebreide assortiment boerderijzuivel.
- 2 De pas geopende boerderijwinkel.
- 3 Esther is bezig met de zuivelbereiding.

