



**BIBI BIEGER VAN
KREWELSHOF:**

**‘Met een derde
minder dieren
dezelfde winst’**

Tekst: Dick van Doorn

Het Duitse bedrijf Krewelshof maakte een ommezwaai. De familie Bieger had voorheen 120 melkgeiten en leverde melk aan Nederlandse afnemers. Met de nu aanwezige 80 dieren en focus op de kaasproductie realiseren ze dezelfde winst.

Bibi Bieger van de Krewelshof maakt verschillende soorten geitenkaas, onder andere een met bier.

Krewelshof bestaat al 350 jaar. Momenteel is de boerderij van de familie Bieger: Theo en Daniëlle Bieger en hun kinderen Bibi, Kim en Max, allemaal werken ze mee. Tot twintig jaar geleden was het bedrijf een melkveehouderij. Toen werd de boerderij gerenoveerd en begon de familie met het houden van geiten en werd een (zicht)kaasmakerij gebouwd. In die begintijd waren er tachtig melkgeiten en vijftientig stuks opfokgeitjes. Bezoekers aan Krewelshof kunnen zien hoe de kaas gemaakt wordt, van melk tot aan eindproduct. Krewelshof verkoopt veel kaasproducten en uiteraard allerlei soorten kazen. Sinds twee jaar biedt de familie ook biologische producten en biologisch-dynamische Demeter-producten.

Waarom maakten jullie de keus om de melk zelf te verwerken?

“Vijf jaar terug hadden wij 120 stuks melkgeiten en leverden wij melk aan Nederlandse afnemers. Dat leverde ons in verhouding niet

veel meer op dan hoe we nu werken. Er was hier lokaal vraag naar de melk en zuivelproducten. Dat was voor ons een omslagpunt om ons volledig op de kaasproductie te gaan richten. Nu hebben we tachtig melkgeiten die 1.000 liter melk in de week geven. Wij geven namelijk de opfokdieren de melk van de moedergeiten, en wat overblijft verwerken we. Vooral in de winter heb je dan heel weinig melk, natuurlijk. Toch kiezen wij hiervoor omdat je betere melkgeiten krijgt als je ze moedermelk geeft.”

Hoe maken jullie de kaas?

“Alle geitenkazen die we hebben, maken we van eigen melk. De kazen maken wij op een traditionele manier. Bijzonder is dat we de kazen niet comprimeren bij de productie. Wij vinden dat deze ‘witte kaas’ dan beter smaakt. We persen de kaas dus niet, zodat de wei langzaam en drukloos uit de kaas kan komen en er niet met kracht wordt uitgeperst. Daarom schenken wij de verse wrongel tijdens de productie altijd met de hand in de kaasvormpjes en

wachten we tot hij gaat ‘zitten’ en de wei verliest. Daarna schenken wij de wrongel opnieuw totdat de vorm aan het einde vol is. Dat kost tijd, maar we denken dat het beter is voor de consistentie en smaak van de kaas. Evenzo versnellen we geen processen in de kaasmakerij met chemicaliën. Wij werken volgens traditionele recepten zonder kunstmatige toevoegingen. Bij de melk komt zowel stremsel, kaasculturen als speciale kruiden. Soms doen we er ook bier bij, van het biermerk Weltenburger Kloster. Het is wat donkerder bier en wat sterker van smaak dan andere speciaalbieren. Als de kaas klaar is, gaat deze naar de kaasruimte en wordt dan 6 tot 8 weken dagelijks gesmeerd met zogeheten rotschmiere. Dat zijn natuurlijke bacteriën die voor een goede smaak en conservatie zorgen. Best bijzonder is dat al onze installaties voor het verwerken van de zuivel en machines in de kaasmakerij uit Nederland komen, van het bedrijf C. van 't Riet Zuiveltechnologie uit Nieuwkoop. Het zijn eenvoudigweg hele goede machines, dat zegt ook de Duitse controle instantie die de machines controleert bij ons.



Foto: Dick van Doorn

In de stal zijn spring- en klimtributen gemaakt van oude pallets.



Foto: Dick van Doorn

Alle installaties voor het maken van de zuivel komen uit Nederland.

80 procent van de kazen komt van eigen geitenmelk, 20 procent van de kazen zijn koeienkazen waarvoor de melk wordt aangekocht van melkveehouders uit de regio.”

Hoe worden de geiten gehouden en verzorgd?

“Wij willen diervriendelijk werken, dus we hebben in onze stal springattributen gemaakt van oude pallets. We melken de geiten tweemaal daags met een 24-stands melkinstallatie van DeLaval. De stal en melkinstallatie dateren uit 2000. We willen een nieuwe stal gaan bouwen en schakelen dan om naar biologisch. Dit willen wij binnen drie tot vier jaar realiseren. Onze kaasmakerij is inmiddels al bio-gecertificeerd. Wij zijn nu nog volledig gangbaar, al is inmiddels zo’n 25 procent van onze producten biologisch. Die biologische melk kopen we van biologische geiten- en melkveebedrijven. Het rantsoen van de geiten bestaat hoofdzakelijk uit hooi. Zo’n 50 procent daarvan komt van eigen land. We hebben in totaal 120 hectare land, waarvan 40 hectare hooiland. Op de overige grond staan de andere producten die Krewelshof verkoopt, zoals aardappels, appels, aardbeien, pruimen, asperges, dennenbomen. Krachtvoer geven we relatief weinig. We kunnen de geiten meer krachtvoer geven en dan zouden ze ook meer melk geven, maar wij zijn tevreden met de hoeveelheid die ze nu geven. Voor ons is de kaasproductie, de grote winkel en vooral het laten zien hoe onze kaas gemaakt wordt, van belang. Verder geldt dat de kwaliteit van onze producten belangrijker is dan de hoeveelheid. Onze geiten krijgen ruim stro en appels uit de eigen boomgaard. Ook krijgen ze het eigen brood uit de winkel dat wij overhouden. We moeten wel oppassen dat we ze niet te veel brood geven, want dan krijgen ze darmproblemen, hebben wij ervaren.”

Waarom hechten jullie zo’n grote waarde aan het laten zien van de kaasproductie?

“We genieten ervan om de klanten producten direct van onze boerderij aan te bieden en ze niet in de supermarkt te verkopen. We vinden het belangrijk om de lokale bevolking te laten zien hoe kaas traditioneel wordt gemaakt. Zodat kinderen iets leren, terwijl ze de kazen van dichtbij ervaren. Ons restaurant heeft zitplaatsen voor tweehonderd mensen. Op een goede zondag verkopen we driehonderd ontbijtjes. Wij willen onze bezoekers in ons eigen restaurant onze geiten- en koeienmelk laten proeven evenals onze geiten- en koeienmelkproducten. Verder hebben wij een grote winkel met een oppervlakte van 400 vierkante meter waar wij allerlei soorten kaas verkopen, kwarksoorten en verschillende roomkazen, de zogeheten frischkäse. Verder verkopen wij hier kaassoorten met fenegriek, bier, wilde knoflook, bieslook, wijn, paprika en kaas met bruschetta. Een van onze allerbest verkochte producten is de roomkaas met marmelade. Verder verkoopt Krewelshof ook producten als appels, aardappels, reuzenkalabassen, producten om mee te koken, marmelades, oliën, sappen en nog veel meer. Alles produceren we zelf. We verkopen onze producten via onze eigen boerderijwinkel en -restaurant en leveren niets aan Duitse supermarkten. Wat ik vooral leuk vind is dat we samenwerken met boeren uit de regio, en kaas en andere producten maken van hun melk. Dit doen wij ook voor biologische boerderijen. Dat willen wij de komende tijd nog verder uitbouwen. En omdat we zo’n breed bedrijf hebben, zijn er altijd nieuwe projecten om aan te werken. Dat maakt het ook leuk.” 