

naam **Mieke Aertsen**
leeftijd **36**
partner **Eva Noterman (34)**
studie **landbouw in het Pito in Stabroek**
carrière **fulltime boerin en zaakvoerder**
van ijssalon **Het Boerenijsje**
bedrijf **180 koeien**



Melken, ijs scheppen en ondernemen

Veel werk verzetten. Daar is Mieke Aertsen uit Loenhout niet vies van. Met haar ijssalon Het Boerenijsje combineert ze zeven dagen per week koeien met klanten en 150 personeelsleden. Elke dag is er plaats voor 420 bezoekers en rijden er zes ijskarren af en aan. 'Ik houd ervan om, hup, met de voeten vooruit iets op te bouwen.'

TEKST JUSTINE POPPE

Een halfuurtje. Zoveel tijd heeft Mieke Aertsen op een doordeweekse dag om even te gaan zitten en haar verhaal te doen. Het is druk. Haar hoeve-crèmerie in Loenhout, 'Het Boerenijsje', is open. Het ruikt er naar pannenkoeken en het terras, waar plaats is voor 300 mensen, loopt al aardig vol. Haastig neemt het personeel bestellingen op.

'Oorspronkelijk was dit een bindstal, die mijn ouders hebben omgebouwd', vertelt Mieke. Ze neemt plaats aan een lange tafel in de ijssalon, waar binnen ruimte is voor nog eens 140 mensen. Miekies moeder kwam niet uit een boerenfamilie, miste de sociale contacten en begon in 1993 met het maken en verkopen van ijs. 'In het begin gewoon met een bord aan de straat en zes klanten in de eerste week', vertelt Mieke. 'Maar na week vier ging het hek van de dam.' Nu gaat er jaarlijks 100.000 liter melk door de ijsmachine. Het succes verklaart ze door de centrale ligging van Loenhout tussen Breda en Antwerpen. Al ziet ze ook dat de sociale media, die haar medewerkers beheren, goed hun werk doen. 'In de grootsteden doen ze aan intensieve mensenhouderij', lacht ze. 'En die mensen moeten naar buiten zodra het terrasjesweer is. Met de crèmerie investeren we eigenlijk in hen. Net zoals pretparken dat doen.'

Kiosk aan het Sint-Annekestrand

Al van jongs af aan wilde Mieke boerin worden. Na de landbouwschool ging ze in 2008 bij haar ouders aan de slag. 'De taken in de crèmerie hoorden voor mij gewoon altijd bij de boerderij', zegt ze. Toen haar moeder tien jaar geleden een andere weg insloeg, zetten Mieke en haar vader samen de ijssalon en de boerderij met 180 koeien verder. Haar zus Sofie doet in loondienst de boekhouding en is verantwoordelijk voor de ijstaarten. De afgelopen tien jaar zat Mieke niet stil. Het terras werd uitgebreid en er kwamen verschillende ijskarren bij. 'Al sinds 1997 rijden onze ijswagens in de zomerdagen rond met hoeve-ijs in de omliggende dorpen', vertelt Mieke. 'Op dit moment zijn het er zes en ze zijn voorzien van een track-and-tracesysteem. Via een app weten klanten waar de ijskar is en kunnen ze die ook oproepen. Ook leveren we aan de horeca.'

Een jaar geleden kocht Mieke een kiosk aan het Sint-Annekestrand in de Antwerpse wijk Linkeroever. 'Die nam ik over van een vrouw die er commercieel ijs verkocht', vertelt de ondernemster. 'Nu vind je er ons ambachtelijk hoeve-ijs.' Het vraagt wel veel handen. Op een drukke dag stuurt Mieke soms vijftien mensen aan. 'Honderd telefoontjes per dag is normaal', zegt de veehouder, die tijdens het interview meermaals haar gsm beantwoordt. In haar telefoon staan 150 personeelsleden ingedeeld in groepen, afhankelijk van hun taak. 'Dat gaat van groepen met namen als ijssalon en horecaleveringen tot Linkeroever', verduidelijkt ze. 'Heb ik mensen nodig, dan begin ik gewoon te bellen.'

Melken als beleving

Dit alles combineert Mieke met de boerderij, waar ze in 2021 een nieuwe 0+2+0+1-stal bouwde. Haar vader doet vooral het voer- en landwerk. In de 2 x 14 zij-aan-zijrapid-exit worden de koeien driemaal daags gemolken. Zo kunnen de klanten 's middags ook kijken hoe de dieren gemolken worden. Daarnaast is het beter voor de dieren en past het ook gewoon goed in Miekies planning.



'Een zaak laten draaien, dat is snel ondernemen.

Dat geeft me een kick'

'Deze ochtend om 5.00 uur heb ik de koeien gemolken', zegt ze. 'Maar ik kan rekenen op drie vaste melkers, waarmee ik een melkplanning opmaak. Zeven dagen om vijf uur starten is niet vol te houden met zulke lange dagen.' Maandelijks melkt er ook een klant van Het Boerenijsje mee. Voor de ervaring vraagt Mieke vijftien euro per melkbeurt. 'Boeren worden steeds schaarser en zijn daarmee uniek', legt ze uit. 'Hoe schaarser, hoe gewilder het werk op de boerderij en hoe meer melkers in mijn put.'

Na de ochtendmelking en ander boerderijwerk aan het jongvee begint voor Mieke het drukste moment van de dag. 'Tussen twaalf en één starten we de ijskarren op en maken we de crèmerie klaar om te openen', zegt ze. 'Daar ben ik vaak tot 's avonds laat te vinden. Maar eigenlijk loopt al het werk gewoon door elkaar.' Met 'werk' bedoelt ze ook het boerderijwerk. 'Als mijn vader belt om de mestkar aan de tractor te haken of te helpen bij een geboorte, dan ben ik even weg. Dat hoort erbij. Ook mijn personeel weet dat.'



Volgens haar is boeren traag ondernemen. 'Denk aan fokkerij', zegt ze. 'Je insemineert een koe en wacht vervolgens negen maanden op het kalf. Dat is hetzelfde bij het telen van gewassen. Alles duurt lang. Snel ondernemen is: de koe melken en de dag erna ijs maken. En met dat product een hele zaak draaiende houden. Dat geeft me een kick en dat heb ik nodig.'

Alle keuzes die Mieke maakt – van de ijskarren tot de kiosk – doet ze op gevoel. Ook het boerenontbijt, naar aanleiding van het 25-jarig bestaan van Het Boerenijsje, kwam zo tot stand. ‘Toen ik daar voor het eerst mee kwam, was mijn vader niet enthousiast’, herinnert ze zich. ‘Wie wil er nu in de stal tussen de koeien komen ontbijten, vroeg hij zich af. Maar in een uur tijd was het ontbijt met zeventig mensen uitverkocht. We hebben toen de plaatsen uitgebreid. Uiteindelijk kwamen er die

Of Mieke het nooit te druk vindt? Ze schudt haar hoofd: 'De rust komt altijd terug. Net na een drukke dag bijvoorbeeld, of vroeg in de ochtend als de koeien net gemolken zijn. Op zulke momenten sta ik stil bij hoe het loopt. Dan ben ik echt tevreden met wat we hebben. Weinig mensen krijgen de kans om een bedrijf over te nemen en hun levensdoel te bereiken. Ik wel. Dat is een voorrecht.' |

