

DE BRÖMMELS STELT CAPACITEIT OPEN

Meer kazen door samenwerking

Tekst: Henk ten Have

Bert en Ellen Kots van geitenkaasboerderij De Brömmels in Winterswijk-Woold hebben een nieuwe kaasmakerij en -opslag. De komst van de nieuwe kaasmakerij heeft geleid tot samenwerking met andere boeren.



Door een glaswand kunnen bezoekers in de kaasmakerij kijken. De kaastobbe staat op 20 cm afstand van de glazen wand.

De Brömmels kan met kleinschalige landbouw een boterham verdienen: op het 11 hectare grote bedrijf worden 120 geiten gehouden. “Van de melk maken we hoofdzakelijk halfharde kaas, Gouds model van 5 en 12 kilo, vooral met kruiden. Daarnaast maken we zachte kaas, die gaat voornamelijk naar de horeca.” De familie Kots heeft ook een boerderijwinkel en een camping. Ze hebben een vaste medewerker in dienst, Lars Boers, die het bedrijf in de toekomst wil overnemen.

Meer kaas uit Winterswijk

Voor de nieuwe kaasmakerij kozen Bert en Ellen voor een doorstroompasteur. “Dat was even slikken, want met de melk van onze 120 geiten kunnen we die pasteur niet efficiënt laten draaien. Dat hebben we opgelost door ook de melk van 200 geiten van een jongedame aan de andere kant van het dorp te verwerken. We wilden

sowieso meer kaas gaan maken omdat de vraag toenam vanuit vaste en nieuwe afnemers.”

Daarnaast heeft De Brömmels de verwerkingscapaciteit opengesteld voor andere boeren. Dat was het gevolg van het verkrijgen van subsidie uit het Europese plattelandsontwikkelingsprogramma (POP3) bij de bouw van de nieuwe kaasmakerij. Een van de voorwaarden voor subsidie was educatie van collega-boeren. “Op het moment dat wij de kaasmakerij klaar hadden, meldde een buffelboer zich hier met tranen in zijn ogen: De Italiaan die op zijn bedrijf buffelmozzarella maakte, was gestopt, en een andere goede mozzarellamaker kon de boer niet zo snel vinden. Wij zijn hem gaan helpen door van zijn buffelmelk harde kaas te maken.”

Nog een samenwerking, met een schapenhouder, zit eraan te komen. “We gaan de melk van zijn 120 schapen verwerken. Hij gaat meehelpen om het kaas maken te leren en gaat de kaas zelf vermarkten.

AL 41 JAAR KAAS MAKEN

De Brömmels bestaat ondertussen ruim dertig jaar. Bert Kots: “Ik ben 56 en ik maak al 41 jaar kaas. Ik ben op mijn zestiende begonnen op de Harmienehoeve, twee kilometer bij ons vandaan. Daar heb ik het kaas maken geleerd. Daarna heb ik de boerderij van mijn ouders overgenomen. Vooral mijn vrouw vond geiten leuk. Toen zijn we begonnen met twaalf geiten. Die geiten hebben de koeien die we hadden er eigenlijk uitgedrukt; we zijn omgeschakeld naar een geitenhouderij met kaasmakerij.” 95 procent van de 120 geiten die de stallen nu bevolken, zijn van het Nederlandse Bonte ras.



Foto: De Brömmels

Als dat lukt, wil hij een eigen kaasmakerij bouwen”, weet Kots.

“Het is de bedoeling dat we mensen op weg helpen. Dat we anderen helpen bij het ontwikkelen van nieuwe producten waarvoor markt is. We beginnen met cursussen kaas maken.”

Campinggasten

De camping blijft ook een belangrijk ding, zegt Bert. “Campinggasten en ander publiek betrekken bij wat we doen, het contact met de consument, vinden we essentieel. En qua vermarkting zit daar meer in dan je denkt. Zo zorgen enthousiaste campinggasten er soms voor dat een kaasspecialzaak in hun woonplaats kaas van ons in zijn assortiment opneemt. Wat consumenten vinden van jouw bedrijf of product kan ook leiden tot nieuwe inzichten en beslissingen over bijvoorbeeld het gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Zo ben ik op het pad van biologisch terechtgekomen.” 