

Hoe de Achterhoek *het Toscane* *van Nederland* wordt

Brömmels. Een 'eigenwijze' geitenkaasboerderij in De Achterhoek. In de positieve zin van het woord, welteverstaan. Lars Boers vertelt over het bedrijf van Bert en Ellen Kots, die een paar weken welverdiend vakantie vieren. "Toen zij in 1995 de boerderij van de ouders van Bert overnamen, was het nog een melkkoeienbedrijf. Ze kozen bewust voor een andere richting, voor een kleinschalige aanpak. Om te laten zien dat dat gewoon kan. Je wilt geen speelbal van de markt worden en alleen maar kosten drukken. Een goede prijs voor je goede product. Dat is het uitgangspunt."

WAT BETEKENT 'KLEINSCHALIG' VOOR JULLIE?

"We melken 120 geiten. Een gemiddelde geitenboerderij in Nederland zit al snel op 1000 dieren. Wij vinden het veel leuker om kleinschalig te werken. Als je kiest voor de grote schaal, dan ontkomt je er niet aan om het maximale te halen uit de gewassen die je teelt. Dan zit je al

snel met Engels raaigras, bijvoorbeeld. Dat groeit goed en heeft een hoge voedingswaarde. Maar het gaat wel ten koste van de biodiversiteit in het weiland. Wij hechten er waarde aan dat er meerdere grassoorten en kruiden (anderen noemen het onkruid) in het perceel staan. Bij ons zien de velden in het voorjaar geel van de paardenbloemen. Je verliest wat rendement van je voedingsgewas, maar het levert wel veel smaak op. We hebben weleens gemaaid als de paardenbloemen in bloei staan. Als je dan in de winter een baal lossnijdt, komt de geur van nectar je tegemoet. Dat doet wat met de smaak van de melk. Afgelopen voorjaar verwerkten we schapenmelk voor een collega, die twee weken daarvoor was begonnen met biologisch voeren. Zijn jonge kaas kreeg een veel mooiere smaak."

IS BRÖMMELS EEN BIOLOGISCHE BOERDERIJ?

"We zitten heel dicht tegen biologisch aan, maar zijn niet gecertificeerd. We houden niet zo van al die regeltjes. →





Met certificeren dwing je jezelf in een keurslijf. We gebruiken geen gewasbeschermingsmiddelen, geen kunstmest. Maar een nadeel van biologisch is dat de geiten naar buiten moeten. Geiten zijn moeilijke grazers. Een koe of schaap zet z'n kop aan de grond en eet. Geiten kijken liever omhoog, naar takjes en twijgjes. Ze houden niet van regen, scherpe zon en wind. Of je die beesten er een plezier mee doet om ze buiten te houden, is maar de vraag. Het jongvee heeft wel een uitloop naar buiten. We voeren de geiten VLOG-voer, zonder genetisch gemanipuleerde grondstoffen. Biologisch krachtvoer is duur, dat drijft de kostprijs nogal op. En je kan je afvragen wat vervuilerder is: biologisch voer per boot uit Zuid-Amerika of een goed alternatief dichterbij. Wij vinden deze keus goed verdedigbaar. Heb je een certificaat, dan kan je die keus niet maken."

DE NIEUWE KAASMAKERIJ IS GEBOUWD MET STEUN VAN EEN LOKAAL SUBSIDIEPROGRAMMA. WAT HOUDT DAT PROGRAMMA IN?

"Doel van het subsidieprogramma is de leefbaarheid op het platteland te vergroten, door het ondersteunen van lokale initiatieven. Ons plan voor een nieuwe kaasmakerij lag al klaar, alleen naar ons idee was dat plan wat groot voor 120 geiten. Zo ontstond de gedachte om ook voor anderen kaas te maken, waardoor zij de kans kregen om kleinschalige landbouw op te starten. Dat

sluit mooi aan bij het doel van de subsidie. De Achterhoek is hard aan het werk om die kleinschaligheid van de grond te krijgen. Gekscherend zeggen ze dat ze van de Achterhoek het Toscane van Nederland willen maken. Met hoogwaardige grondstoffen om voedsel te produceren. Een beginnende schapenboer in de buurt had twee jaar terug geen fabriek waar hij z'n melk aan kon leveren. Maar doordat hij bij ons z'n kaas maakte, kon hij wel opstarten. Sinds september levert hij biologische schapenmelk aan de fabriek. Met zo'n tweehonderd dieren blijft hij kleinschalig."

HEB JE NOG MEER VOORBEELDEN?

"We waren nog niet eens klaar met de nieuwe kaasmakerij, toen net over de grens een buffelboer vroeg of we mozzarella voor hem konden maken. Zijn mozzarellamaker ging met pensioen en terug naar Italië. Mozzarella

maken, dat kunnen we niet. Maar we maken nu wel een harde buffelkaas. Zo helpen we hem om met zo'n zestig dieren door te gaan. Het is een stimulans voor de regio dat zo'n bedrijf kan voortbestaan. En dat past mooi in het plaatje dat de subsidieverstrekker graag wil zien. Je ziet in de Achterhoek nu ook graanteelt waarbij samenwerkingen ontstaan. Een molenaar in de regio maalt het graan, bakkers bakken er mooie broden van. Er zijn bierbrouwers en destilleerders die gerst gebruiken dat hier geteeld is. Zo heb je een hele ketting aan schakels, die samen producten maken. Met het kaasmaken vormen wij een van die schakels. We maken koekaas, schapenkaas, buffelkaas en natuurlijk geitenkaas. Kazen die lokaal verkocht worden. Heb je wel eens van Suzie's Farm gehoord? Suzanne Ruesink heeft een melkveebedrijf en een varkenstak. Vorig jaar kochten ze een restaurant met als doel daar

hun eigen producten te vermarkten. Bij ons laten ze van hun eigen melk kaas maken, die bij hen op de menukaart staat. Dat is wéér een stimulans voor de regio om lokale producten te maken.

HOU JE HET KAASMAKEN VOOR DERDEN IN EIGEN HAND, OF MAAKT DIE ANDERE PARTIJ FYSIEK GEBRUIK VAN JULLIE KAASMAKERIJ?

"Het ligt er maar net aan wat de andere partij wil. De schapenboer heeft fysiek in de kaasmakerij gestaan om de vaten te vullen. Anderen laten het liever aan ons over, die hebben het al druk zat. Maar in eerste instantie laat je nooit iemand alleen in je kaasmakerij. Ze kennen de cultuur niet en beheersen het proces van kaasmaken meestal ook niet helemaal. Daar is begeleiding bij nodig. Je merkt al snel genoeg of het wel of niet loopt. Uiteraard hebben we regels.

Hoe je met apparatuur omgaat en hoe je de kaasmakerij achterlaat. Het moet voor beiden werkbaar zijn. Is dat niet het geval, dan houdt het gewoon op."

BIJ BRÖMMELS LOOPT DE NEDERLANDSE BONTE MELKGEIT ROND. DAT IS GEEN ALLEDAAGSE KEUS. KAN JE DAAR IETS OVER VERTELLEN?

"Die bonte melkgeit is een zeldzaam huisdierras. Volgens de laatste cijfers zijn er nog zo'n 1500 van in Nederland. De keus voor dit ras heeft ook weer te maken met onze keus voor biodiversiteit en kleinschaligheid. Maar we hebben ook een publieksfunctie. We laten mensen op ons bedrijf rondkijken. We vertellen wat we doen en dan is het leuk als je iets anders op stal hebt staan, dan de meesten hebben. Het gebeurt wel dat we in de stal aan het werk zijn en dat je bezoekers hoort zeggen dat ze hier van die leuke kalfjes

hebben. Dan wordt er niet goed opgelet, want dat zijn natuurlijk onze bonte melkgeiten!"

LARS KWAM OP ZIJN ZESTIENDE AL BIJ BRÖMMELS. WAAR HOU JIJ JE NU VOORAL MEE BEZIG?

"Ik doe met het hele bedrijf mee, van boekhouding tot blokje kaas. Maar inderdaad, zo'n twintig jaar terug ben ik als stagiair begonnen en deed ik hier regelmatig vakantiewerk. Na wat omzwervingen en opleidingen kwam ik in 2015 parttime in dienst. En inmiddels ben ik hier al een jaar of vier fulltime te vinden. Mijn aandacht richt zich vooral op de geiten en de kaasmakerij. Ellen en Bert houden zich meer met de winkel en camping bezig. Zo geven we elkaar de ruimte én heeft iedereen zijn eigen specialiteit. Het plan is dat ik per 1 januari in de VOF kom, dan word ik mede-ondernemer van Brömmels." ←