



't Geitenboerke start verkoop geitenkaas

Hoewel het merendeel van de middenstand in Oerle langzaamaan verdwijnt, is onze plaatselijke geitenboer Christ Schippers samen met zijn vrouw Marleen van plan om binnenkort aan huis geitenkaas te gaan verkopen. Wij zijn natuurlijk altijd geïnteresseerd in nieuwe initiatieven, dus we gaan eens een gezellig praatje maken met Christ en Marleen.

Door Miranda van Vlerken en Annie van der Velden

“Vroeger was de boerderij al eigendom van de familie”, begint Christ te vertellen. “Mijn opa en oma (Bert en Nelleke Smolders) hielden hier destijds koeien. Vijfentwintig jaar geleden is de boerderij op naam van ons moeder gezet en zijn ons opa en oma met ome Jan verhuisd. Marleen en ik hebben de boerderij vroeger niet meteen overgenomen. Wij woonden van 1994 tot 1997 in Someren. Ik was daar bedrijfsleider van een kalvermesterij. Marleen werkte daar ook. De woonboerderij is toen een hele tijd verhuurd geweest. Voordat wij naar Someren gingen, zei een kennis van ons tijdens Hoogeloon kermis al, dat koeien niks voor ons was en dat we met geiten moesten beginnen. Toen moest ik daar wel om lachen. Maar drie jaar later in 1997, weer tijdens Hoogeloon kermis, hebben wij voor het eerst hier op de boerderij geslapen!. We hadden toen de eerste lammetjes op de Scherpenening staan.”



Volle tank geitenmelk

“Ik had namelijk altijd wel de drang om ooit voor mezelf te beginnen. Voor geiten heb je relatief gezien weinig grond nodig. Wij konden toen de boerderij op Toterfout overnemen van ons moeder en daar stonden een paar hokken. Bovendien waren mestkalveren in die tijd onzekere handel, veel contractwerk met weinig zekerheid.

Daarom hebben we in 1997 het besluit genomen voor ons zelf te beginnen met geiten. Een voorwaarde was wel dat we een melkverwerker moesten vinden want dat zou onze eerste inkomstenbron worden. Zo kwamen wij terecht bij Kaasmakerij Van Dijk in Hulten (bij Tilburg). Die maken van 11 miljoen liter melk ongeveer 1 miljoen kilo kaas. Zomers komen ze drie keer per week onze tank legen en 's winters 2 keer per week. Onze tank is permanent gekoeld tussen de 3°C en 7°C en heeft een inhoud van 7.000 liter. Zomers zit onze tank in drie dagen altijd vol.”

Arbeidsintensief

“Het houden van geiten is vooral arbeidsintensief tijdens het lammerenseizoen”, gaat Christ verder. “Tot 10 januari mogen de bokken en geiten bij elkaar staan, maar daarna gaan ze van elkaar af. Dan kunnen ze lammeren tot 20 juni. Die datum is belangrijk omdat ik als 'trouwe' gildebroeder 24 juni (Sint Jan) natuurlijk niet mag missen. Ieder jaar worden er ongeveer 1.000 lammeren bij ons geboren. In theorie mogen die lammetjes eigenlijk de grond niet raken als ze worden geboren. De kans bestaat dat ze via de slijmvliezen (neus, mond en navelstreng) infecties ophopen en dat willen we voorkomen. Daarom 'vangen wij de lammetjes zelf op' en loopt er constant iemand in de stallen rond om in de gaten te houden welke geit moet lammeren. De moeder mag haar jong dan nog even schoonlikken maar wordt na 10 minuten van de moeder verwijderd. Ze mogen ook niet drinken bij de moeder omdat de biest (eerste melk) te veel geitenziekten bevat die voor hen gevaarlijk kunnen zijn. Onze lammetjes gaan eerst naar de 'couveuse' en krijgen twee keer een flesje met de hand. In die fles zit de biest van koeien omdat daarin wel alle belangrijke goede antistoffen zitten.



Als ze goed aan de fles kunnen drinken worden ze vervolgens aan de automaat gezet met warme melk (van melkpoeder) en dan kunnen ze onbeperkt drinken wanneer ze willen. De biest van de moedergeiten gooien we weg omdat er teveel ziektes inzitten. Je ziet wel dat dit allemaal heel arbeidsintensief is. Gelukkig lammeren de geiten alleen bij daglicht. Omdat we een tijdsklok in de stallen hebben gemaakt, gaan om 23:00 uur de lampen uit en dan lammeren ze ook niet meer totdat de ochtend begint. Daardoor hebben wij tenminste even nachtrust!”





Stagiaires

“We hoeven het werk gelukkig niet allemaal alleen te doen. Ik heb altijd stagiaires die mij heel goed helpen. Van de HAS (Hogere Agrarische School Den Bosch) komen ze 4 weken lang intern. Zij leren veel van ons en wij leren altijd weer nieuwe dingen van hun. We hebben ook wel eens stagiaires van de MAS en de Groenschool.

Van de 1.000 lammeren die er per jaar worden geboren houden we zelf de beste 200. Daarmee gaan we verder fokken. De overige 800 zijn vleeslammeren. Er worden ieder jaar ook een aantal bokken bij mij gekocht die mensen weggeven tijdens bruiloften. Dat is een Brabantse traditie.”

Vraag en aanbod

“In Nederland zitten zo'n 350 geitenfokkers waarvan eenderde zich in Brabant bevindt. Het merendeel zit in de buurt van Tilburg, Gilze en Middelbeers omdat daar ook de melkfabrieken vlakbij zitten. De concurrentie wordt wel groter omdat er steeds meer boeren met koeien stoppen. En de geitenfokkerij is momenteel nog een vrije sector dus iedereen mag voor zichzelf beginnen. We hebben geen melkquotum en krijgen geen subsidies.

Maar de melkprijzen zijn zeer vraaggevoelig. Op dit moment is de prijs pas weer hetzelfde als vòòr de MKZ-crisis in 2001. Nu is er een tekort aan geitenmelk dus sommige koeienboeren stappen over. Als er over een paar jaar teveel aanbieders op de markt zijn, dan zullen de prijzen wel weer dalen!”

Geitenkaas

“Zoals al eerder gezegd gaat onze melk naar Kaasmakerij Van Dijk. Zij maken alleen harde geitenkaas waarvan ze het merendeel (80%) exporteren naar landen als Frankrijk, Griekenland, Polen en de Verenigde Staten. In deze landen wordt geitenkaas dagelijks geconsumeerd en heeft iedereen het in de koelkast liggen. De kaas van koeien, die wij in Nederland het meeste eten, wordt daar alleen met speciale gelegenheden op tafel gezet. Kaasmakerij Van Dijk maakt allerlei soorten kazen, oud, belegen en jong. Maar ze hebben ook allerlei soorten kruidenkazen zoals koriander, bieslook, tuinkruiden, etc. Die zijn echt heerlijk!” Marleen vertelt dat ze ook een cursus heeft gedaan om kazen te maken, ze heeft daar ook van alles geleerd over de zure zuivelproducten zoals yoghurt en kwark.



Plannen

Naast de geitenfokkerij willen we nog meer gaan doen. We starten met de verkoop van geitenkaas. Daarnaast willen we op termijn ook felicitatiemanden gaan maken en geitenijs verkopen.

We hebben ook een naam bedacht: 't Geitenboerke'.

We verzorgen ook al excursies. Vooral schooljeugd en toeristen van campings in de omgeving zijn daarin geïnteresseerd. Op Paaszaterdag hadden we nog 2 groepen van De Molenvelden en een buurtvereniging uit Veldhoven-dorp. Bijna alle mensen, van jong tot oud, vinden geitjes leuk. Ze krijgen een videofilm te zien over hoe het melken gaat etc. En vervolgens krijgen ze een rondleiding door het bedrijf. Begin volgend jaar willen we ons gaan richten op ouders met kinderen. Tijdens het lammerenseizoen gaan we op zondag een paar uur open. Dan kunnen kinderen komen kijken hoe lammetjes geboren worden, ze mogen de jonge geitjes vasthouden en de fles geven. Kortom: we hebben nog plannen genoeg maar het werk in de geitenfokkerij gaat natuurlijk ook allemaal gewoon door.

We nodigen iedereen in Oerle uit om eens een blokje geitenkaas te komen proeven.

De openingstijden zijn:

woensdag van 9:30 uur tot 11.30 uur en
zaterdag van 10.00 uur tot 16.00 uur.

Voor meer informatie kan je altijd bij ons terecht.

Familie Schippers
Toterfout 13
Oerle
040-2053110
www.geitenboerke.nl