



Geiten houden op een land

Henk ten Have

Op Landgoed De Olmenhorst kondigt de lente zich voorzichtig aan. Vogels zingen dat het een lieve lust is, maar de vele appelbomen lijken nog in winterrust. Tussen de bomen echter is het volop voorjaar. Daar staat de geitenstal van Erwin en Monique van Dorp en aanschouwen jonge dieren het levenslicht.

De jonge geitjes liggen warm tegen elkaar aan in het stro. Sommige zijn net geboren en worden drooggelikt door hun moeder, andere zijn op zoek naar een speen voor de eerste melk. De gei-

tenstapel van Erwin en Monique bestaat uit een mengeling van Witte en Toggenburger geiten. "We hadden eerst alleen Witte geiten, maar kruisen die nu met Toggenburgers om de voor ons gewenste eigenschappen van de Toggenburger te verkrijgen, zoals het rustige karakter. Ook zijn ze niet zo bang voor de regen als ze buiten grazen", vertelt Monique. De jonge dieren blijven een paar dagen bij hun moeder. De geitjes worden vervolgens door Erwin en Monique zelf opgefokt, terwijl de bokjes worden verkocht aan een handelaar. De geiten worden tweemaal daags gemolken. Vanaf dit jaar willen Erwin en Monique gaan duurmelken.

De Olmenhorst

Landgoed De Olmenhorst ligt in Lisserbroek in de Haarlemmermeer. Het 31 hectare grote familiebedrijf bestaat al 150 jaar. Op ruim de helft van het landgoed staan appel- en perenbomen. Behalve de eigen Landgoedwinkel zijn op het landgoed nog meer winkels, ateliers en andere bedrijven gevestigd. Zo zijn er een ambachtelijke meubelmakerij, zijde-atelier en kookstudio.

Erwin en Monique van Dorp houden sinds 1996 hun geiten op De Olmenhorst, inmiddels zestig stuks. Ze begonnen ooit met twee geiten





goed

in hun tuin. De geiten werden gedekt en er kwamen lammetjes. Maar er was melk over. “Op zondagmiddag gingen we in de keuken kaas en yoghurt maken van de overgebleven melk”, vertelt Monique. “En van het een kwam het ander. We konden alle kaas niet zelf opeten en verkochten het daarom aan huis.” Wat later toonde De Olmenhorst interesse in de bezigheden van Erwin en Monique. Ze konden er een stuk land huren en er kwam een stal voor de geiten. Vijf jaar later, in 2001, konden ze er ook hun kaasmakerij en -opslag vestigen. Wonen doen ze niet op het landgoed; zeven kilometer verderop, in Hillegom, staat hun huis.

Mond-en-klawwzeer

In het begin maakten Erwin en Monique alleen harde geitenkaas in de vorm van kilo-kaasjes. Door hun contact met geitenkaasmakerij De Molkerei begonnen ze ook met de productie van zachte kaas: feta. Via groothandel Verbakel & Seggelink kwam de afzet op gang. Duizenden potten feta gingen naar Zwitserland. “Maar door de MKZ-uitbraak in 2001 stortte de markt voor geitenkaas in 2002 in en de export van onze kaas naar Zwitserland kwam helemaal stil te liggen”, aldus Monique. “We moesten dus nieuwe afzetkanalen zoeken.” Een half jaar lang verkochten Albert Heijn en de Hema geitenkaas van Kaasmakerij van Dorp. Wat later kwam de nieuwe directeur van Verbakel & Seggelink met het voorstel om bolletjes verse geitenkaas te maken. Deze kaas verkopen ze via Verbakel & Seggelink en Kaascentrum Kaptein in Amsterdam en ook via andere kaasboerderijen en markten.

Cruquius en askaasjes

Inmiddels maken Erwin en Monique verschillende soorten geitenkaas. Een van de nieuwste

producten is de witschimmelkaas Cruquius. Deze geitenbrie ligt vijf weken te rijpen en heeft een aromatische geitensmaak. De naam komt van gemaal De Cruquius. Dit gemaal uit 1849, genoemd naar de Nederlandse waterbouwkundige Nicolaus Samuelis Cruquius, is een van de drie gemalen waarmee de Haarlemmermeer tussen 1849 en 1852 is ingepolderd.

Het allernieuwste product van Monique en Erwin is het askaasje: een zacht geitenkaasje met gezouten houtskool. Dit kaasje smaakt lichtzuur aromatisch naar geit, met een enigszins mineralensmaak. “Onze bedoeling is om aparte kaasjes met een pure smaak te maken”, zo verklaart Erwin de nieuwste aanwinsten in het assortiment. “Je moet geit proeven; we voegen dan ook geen kruiden toe.” “De kaas die wij maken moet van hoge kwaliteit zijn en een luxe uitstraling hebben”, voegt Monique toe.

Bijna biologisch

De geiten van de familie Van Dorp worden niet biologisch gehouden, maar het hangt er wel tegenaan. Zo worden er geen onkruidbestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt in het weiland en bevatten de melk en kaas geen kunstmatige toevoegingen. Daarnaast houden Erwin en Monique rekening met het welzijn van de geiten door te zorgen voor extra stalruimte en het buiten laten grazen van de dieren. Het krachtvoer voor de geiten is echter niet biologisch, waardoor zij het EKO-keurmerk niet op hun kaas mogen zetten. “Biologisch krachtvoer is duur en onze afzet is regulier. Onze klanten willen dan ook niet extra voor biologische producten betalen. We zouden bij een overstap op biologisch dus een compleet nieuwe afzet moeten zoeken”, aldus Monique. **Y**

Profiel



Naam: Kaasmakerij van Dorp, Erwin (50) en Monique (46) van Dorp.

Woonplaats: Hillegom

Bedrijf: Kaasmakerij van Dorp ligt op Landgoed De Olmenhorst in Lisserbroek. Van de melk van hun zestig geiten maken Erwin en Monique feta in kruidenolie, zachte geitenkaasbolletjes in zonnebloemolie, spreads, harde kaas, kwark en geitenbrie (Cruquius van 1,5 kg en 250 gram). De kaas wordt rechtstreeks verkocht bij de kaasmakerij via (boerderij)winkels en op markten en fairs.