



Zeven melkveebedrijven in de gemeente Midden-Delfland begonnen in maart vorig jaar gezamenlijk op kleine schaal met het maken van zuivelproducten. De populariteit van de 'échte delflandse boerenZuivel' neemt toe en uitbreiding van de productie zit er dan ook aan te komen.

HENKTEN HAVE

“Het verhaal dat wij je gaan vertellen is groter dan wat je hier op dit moment zult zien”, waarschuwt Peter van Arkel, die de zeven melkveehouders begeleidt, aan het begin van het gesprek. Het 'grotere verhaal' betreft het enthousiasme en de ambities van de zeven boeren die verenigd zijn in zuivelcoöperatie Delflandshof. Een deel van die ambities wordt in de komende maanden al werkelijkheid met de uitbreiding van de productie. In maart 2016 werd er begonnen met 250 liter melk en momenteel wordt 'nog maar' circa 1.000 liter melk per week verwerkt tot volle boerenmelk en boerenyoghurt in de smaken naturel, aardbei, vanille en appel-kers-kaneel. Van Arkel: “De boeren en ik vinden het belangrijk om stap voor stap met de zuivelbereiding en -afzet te beginnen. Bij de start van de coöperatie is wel gesproken over de aanschaf van een grote zuivelmachine, maar dat zou een enorme investering betekenen. Daarnaast moesten we veel leren, bijvoorbeeld wat de kostprijs is van een fles yoghurt en wat je ervoor kunt vragen. Maar ook over de bereidingstechniek, verpakking en het voorraadbeheer. Er moest tevens nagedacht worden over de smaken yoghurt, over zuur of mild, over het logo en over hoe je met wankopers omgaat. We waren beginners op al die gebieden en dan is het prettig om klein te beginnen. Inmiddels hebben we veel geleerd.”

Tien koeien

De zuivel wordt gemaakt op Hoeve Bouwlust, de boerderij van de familie De Vette in Maasland. “Wij waren al met ijsbereiding bezig en hadden dus al een kleine zuivelruimte die ook gebruikt kon gaan worden voor de zuivelbereiding van de nieuwe coöperatie”, vertelt Wil de Vette. Hoeve Bouwlust is geen gewone boerderij: twintig jaar geleden stopte de familie De Vette met melken en werd er begonnen met toeristische activiteiten, zoals Boerengolf. “Ook waren we de eerste in dit gebied die begon met een boerderijcamping en een *Bed and Breakfast*.” Maar het boerenbloed kruipt waar het niet gaan kan en dus is zoon Peter de Vette weer begonnen met melken; momenteel heeft hij tien koeien. Van de melk van deze koeien en van koeien van twee andere coöperatielieden wordt de zuivel gemaakt. De

zuivelbereiding is de taak van dochter Rianne de Vette (op de grote foto).

Samenwerken

De bij zuivelcoöperatie Delflandshof aangesloten boeren hebben inmiddels ieder hun eigen taak. De een doet de zuivelbereiding, de ander de financiële administratie en weer een ander het voorraadbeheer. Elke drie weken komen de boeren en boerinnen van Delflandshof bijeen om de ontwikkelingen te bespreken en plannen te maken. “Samenwerken is best moeilijk”, erkent Wil de Vette, “maar het is ook een leuke uitdaging. En het gaat best goed. We zijn als coöperatie koersvast.” De distributie is nog een aandachtspunt, maar zit al aardig in elkaar. Er is geïnvesteerd in een gekoelde bestelwagen. De boeren brengen ieder om de drie weken zelf de zuivelproducten naar de 25 verkooppunten: speciaalzaken en supermarkten in onder meer Den Haag, Nootdorp en Wassenaar. “Zo leren de boeren hun afnemers kennen en de afnemers hen. Ze gaan in gesprek over elkaars ideeën en wensen. Dat zorgt voor een band”, weet Van Arkel. Ook klanten in de winkels kunnen kennismaken met de boeren en de producten proeven onder het motto 'Boer over de vloer'. Binnenkort gaan boeren de zuivel demonstreren in de Markthal van Rotterdam.

Karnemelk

Via mond-tot-mondreclame krijgt de 'échte delflandse boerenZuivel' steeds meer bekendheid. De vraag naar de producten neemt toe. In de komende maanden wordt de zuivelruimte verbouwd en komen er twee extra ketels, waarvan één voor de bereiding van boerenkarnemelk waar veel belangstelling voor blijkt te bestaan. “We willen groeien en hopen natuurlijk ook winst te gaan maken. Nu kost het nog geld”, aldus Van Arkel. Een zuivelfabriek hebben hij en de leden-melkveehouders van Delflandshof echter niet voor ogen. De Vette: “We hebben wel groeiambitie, maar willen niet gaan produceren voor de anonieme bulkmarkt. We gaan voor ouderwets lekkere producten die regionaal worden aangeboden.”

Duurzaam Boer Blijven

Peter van Arkel begeleidt de boeren vanuit de gemeente Midden-Delfland. De gemeente ondersteunt het initiatief van de melkveebedrijven vanuit het programma Duurzaam Boer Blijven. Dat is in het leven geroepen na de aanleg van de A4 door Midden-Delfland van Delft naar Vlaardingen. De snelweg ligt verdiept en half-verdiept in het landschap om de veehouderij, de voornaamste economische activiteit in de gemeente en kenmerkend voor het landschap, zo veel mogelijk te sparen. Om de boeren verder te helpen en daarmee het gebied in stand te houden, is Duurzaam Boer Blijven opgericht. Vanuit dit programma is geld beschikbaar voor verschillende projecten, zoals zuivelcoöperatie Delflandshof, maar ook voor bijvoorbeeld het Netwerk Jonge Boeren en de aanpak van erfafspoeling. Midden-Delfland telt ongeveer vijftig melkveebedrijven. Circa dertig boeren doen mee aan Duurzaam Boer Blijven.



- 1 Een deel van het zuivelassortiment van Delflandshof.
- 2 Hoeve Bouwlust verkoopt ook rauwe melk.



Delflandse boeren met zuivelambitie