

» GOOISCHE BOEREN «



DE BOER OP!

Traditioneel boeren met wat extra's, bij ons in de buurt lukt het.
We bezochten drie idyllisch gelegen boerderijen waarvan de
eigenaren hun draai helemaal hebben gevonden. Het mooiste is:
we hebben er allemaal plezier van!

TEKST: JOYCE KOSTER FOTOGRAFIE: MARLOES VAN DER HAAGEN (ZORGBOERDERIJ HET GOOI),
MARCEL STEINBACH (BOERDERIJ OVEREEM) COLLAGES: ANNELINDE TEMPELMAN

DE MEENT BOERDERIJ

Op de boerderij van Harm en Maartje Jansen wordt tijdens ons gesprek een kalfje geboren. Een uur later zie ik het op wankele poten zoeken naar de uier; de moeder staat geduldig te wachten. Als het niet meteen lukt, likt ze haar kind ter bemoediging. Op het erf krijgt onder-tussen Jaantje les hoe ze zich komende vrijdag van haar allermooiste kant kan laten zien tijdens de veekuring in Houten.

Het is gezellig druk op woensdagmiddag als ik kom aanfietsen. Een groepje miniboeren en -boerinnen komt in ganzenpas voorbij. Gehuld in blauwe overalls en een boerenzakdoek omgeknoopt lopen ze doelbewust met hun voerschip richting de kinderboerderij. Ze mogen als onderdeel van het verjaarspartijtje de schapen, geiten, varkens, konijnen en pony's voederen en verzorgen. Als ze voorbijlopen, geeft Maartje ze nog een zak wortelen mee. Harm voegt zich bij ons in theehuis Juffrouw Jansen vanwaar we uitkijken op de bezige kinderen en het omringende weidse landschap.

“En dan te bedenken dat we ooit overwogen hebben om in Groningen te gaan boeren”, zegt Maartje. “We zijn er eens gaan kijken, maar kwamen toch tot de conclusie dat dit een gouden plek is”, vult Harm aan, “in ieder geval voor de plannen die we hadden toen we in 2010 het bedrijf van mijn ouders overnamen.” In plaats van ‘in Groningen groter te gaan boeren’ met het melkveebedrijf, kozen Harm en Maartje ervoor op deze plek een multifunctioneel bedrijf te ontwikkelen dat voldoet aan het keurmerk ‘On the Way to PlanetProof’. Ze brachten onder andere de melkveestapel terug naar 140 stuks en kregen bij de gemeente de handen op elkaar om een kinderboerderij op te richten. Ze sloten zich aan bij Landzijde en bieden sindsdien vier dagen in de week kleinschalige dagbesteding aan jongvolwassenen met een verstandelijke beperking. Zij zorgen onder andere voor de kleine dieren en rapen de eitjes die gebruikt worden in de gerechten van het theehuis. Meedoen, meewerken én meetellen, dat zijn de pijlers van de dagbesteding. Bij al die bedrijvigheid is de groep enthousiaste vrijwilligers onmisbaar. Zij onderhouden het terrein van de kinderboerderij en zorgen ervoor dat de groente- en bloementuin er tiptop uitziet. “Ze zijn super! Ik zou niet weten wat we zonder hen zouden moeten beginnen”, zegt Maartje.

JUFFROUW JANSEN

In theehuis Juffrouw Jansen is het goed toeven, zowel binnen als op het terras waarvandaan je je kinderen in het oog kunt houden terwijl ze zich uitleven op het speeltoestel. Jij geniet ondertussen van huisgemaakte appeltaart en een koffie verkeerd, uiteraard met koeienmelk van De Meent. Op de menukaart



MAARTJE & HARM



prijkt overigens allerlei ander lekkers. Je kunt bij Juffrouw Jansen ook een feestje vieren of vergaderen (en dat combineren met een rondleiding).

Maartje kijkt blij. “Het doet ons goed dat we regionaal in zo’n grote behoefte voorzien.” De Meent ligt dan ook ideaal, op fietsafstand van omliggende gemeenten aan het fietsknooppunten-netwerk tussen de nummers 10 en 37 in het Gooi. Harm: “Er komen ook regelmatig busjes met bewoners van verzorgingshuizen. Even eruit, de dieren aaien, kijken bij de bijenkast. Je ziet de mensen genieten van de tuin, waar overigens ook de Gooise Daltonschool uit Hilversumse Meent kindertuinen heeft.” Ook daarmee houdt een groepje vrijwilligers zich bezig.

EDUCATIE

Dat is nog niet alles. De Meent Boerderij biedt educatieve programma’s voor scholieren (van kleuters tot en met middelbare school) aan. De bedoeling daarvan is dat ze ervaren hoe het er op de boerderij aan toe gaat en wat er moet gebeuren voordat een beker melk op tafel staat. Na een korte rondleiding voeren ze verschillende opdrachten uit en helpen ze met de verzorging van de dieren. Als erkend leerbedrijf biedt Harm bovendien stageplekken aan voor verschillende opleidingen en hij verzorgt melklessen voor studenten die hun melkdiploma willen halen.

PLANNEN TE OVER

De Meent Boerderij is een echt familiebedrijf. Zoons Stef en Bram dragen er een stevig steentje aan bij en volgen beiden een agrarische opleiding (de een in Barneveld en ander in Dronten). Tot grote vreugde van hun ouders, dat spreekt vanzelf. Jonge mensen, nieuwe inzichten als het gaat om bedrijfsvoering. Harm en Maartje doen er graag hun voordeel mee en ontwikkelen gestaag door. Zo volgde Harm een cursus ijsbereiding bij het IJscentrum in Vlaardingen. Daarom kun je deze zomer genieten van acht smaken ijs, uiteraard met ingrediënten van de boerderij. Niet vergeten als je een rondje gaat fietsen! >>

“ZONDER VRIJWILLIGERS
ZIJN WE NERGENS”



DE MEENT BOERDERIJ

Melkmeent 9, 1218 XX Hilversum
Kinderboerderij en theehuis Juffrouw Jansen zijn geopend op woensdag t/m zondag 10-17 uur (en op afspraak)
06-47040003
meentboerderij.nl / juffrouwjansen.net

INFO



OVEREEM

De Blonde d'Aquitaine-koeien in de stal van Boerderij Overeem kijken nieuwsgierig op als ik de stal binnenloop en eten daarna rustig verder. Ronaldo de stier wil er het zijne van weten en drukt een paar van zijn meisjes aan de kant. Met zijn imposante postuur maakt hij wel indruk, ook op mij. Ondertussen scharrelen zijn nakomelingen door de stal.

Henk Overeem groeide op in deze boerderij en hoopte dat het hem ooit zou lukken om alle kalveren die hier geboren werden, zelf als koe te kunnen afzetten. "Dat je de hele cirkel in eigen hand hebt, dat wil een mens." Die droom heeft hij gerealiseerd, Henk is helemaal gelukkig. Dat geldt ook voor zijn vrouw Nelly, met wie hij in 1988 trouwde. "Ons krijg je hier niet weg."

Henks opa bouwde de boerderij ooit voor zijn zoon. Toen Henks vader stopte met boeren, konden de pasgetrouwen het huis en de lege stallen overnemen. Beiden werkten nog buitenshuis. Henk als timmerman en Nelly als leerkracht. Dat doet ze overigens nog steeds, twee dagen in de week. Henk: "Ik had dus maar tijd voor een paar koeien." Na verloop van tijd vroeg Nelly zich hardop af waarom ze eigenlijk duur vlees kocht bij de slager. Ze zag haar vlees in de wei lopen en eigenlijk leek het haar fijner om dat op tafel te zetten. Nu komt er 600 kilo vlees van een koe, dat eet je met een gezin niet zomaar weg. Familie en vrienden wilden ook wel een beetje, maar er bleef nog steeds heel veel over. "Daarom zijn we een winkeltje begonnen", vertelt Nelly. "We lieten drie koeien per jaar slachten in het begin. Het klantenbestand groeide gestaag en in coronatijd begon het opeens hard te lopen", vult Henk haar aan. "Mensen konden niet uit eten, dus wilden ze thuis een lekker stuk vlees. Die mensen komen nog steeds bij ons en de mond-op-mondreclame werkt uitstekend. Nu brengen we één koe in de drie weken naar de slacht, twintig koeien per jaar." Nelly vult aan: "De slager in Nijkerk slacht ze en beent ze uit. Wij verpakken het vlees. Zo zijn we er van kalf tot bord zelf bij."

KALF MOET KOE KUNNEN WORDEN

Henk doet met liefde uit de doeken hoe die cyclus er bij zijn machtig mooie Blonde d'Aquitaines eruitziet. "Een koe kalft eenmaal per jaar. Ze wordt voor het eerst gedekt als ze twee jaar en twee maanden is. De draagtijd is tien maanden, dus kalft ze voor het eerst als ze drie jaar is. Het kalf is lang en smal, daarom verloopt de geboorte meestal heel soepel. In de zeven maanden dat de moeder zoogt, groeit het kalf als kool. Als de koe een goede moeder is, dus als ze voldoende melk geeft en ze goed voor het kalf zorgt, dan fok je verder met dat kalf als het een vaars (meisje) is. Twee maanden na het kalven wordt de koe weer tochtig en maakt de stier haar opnieuw zwanger. Dat herhaalt zich totdat de koe tien, twaalf jaar is. Dan stop je ermee en gaat ze naar de slager." Er zijn twee uitzonderingen op de regel. "Als



NELLY & HENK

koeien een kalf krijgen, dan willen ze dat verdedigen. Dat moet na twee dagen over zijn. Is ze langer agressief, dan moet ze naar de slager. Stierkalveren worden twee maanden na de geboorte gecastreerd en gaan na drie jaar naar de slager."

MET DE STAART IN DE LUCHT

In het ideale geval worden in de kleinschalige stal Overeem met zestig stuks vee, vijftien tot twintig kalveren per jaar geboren. Elke drie weken een kalf en elke drie weken een koe naar de slacht. Het is een leuke theorie; in de natuur pakt dat echter altijd anders uit. Henk en Nelly maken zich er niet druk om. Het is een genot om de kalveren te zien opgroeien, zeker als ze in de wei (eind april is het weer zover!) de kolder in de kop krijgen en met hun staart in de lucht rondrennen. Nelly vertelt er smakelijk over. Sommige koeien zijn van generatie op generatie heel afhankelijk. Daarom hoort ze liever niet welke koe naar de slager gaat; pas als de schenkels, biefstukjes, braadstukken, entrecotes en runderlappen binnenkomen, staat ze er even bij stil. Heel even, en dan moet het inpakken voorrang krijgen.

SUPERIEUR SCHARRELVLEES

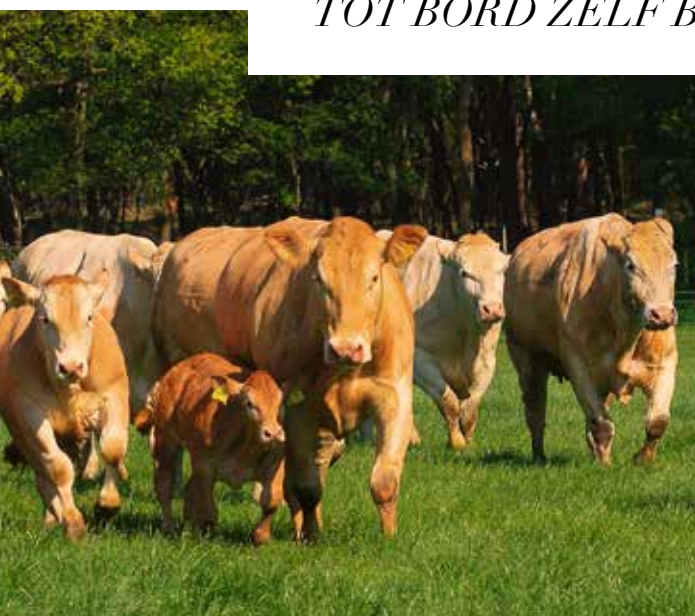
Het vlees van de Blonde d'Aquitaine is smaakvol, mals en mager (maar met een klein vetrandje dat het vlees extra smakelijk maakt). Je proeft het goede leven dat de koe heeft gehad. Het is plezierig dat de (ingevroren) porties handzaam zijn. Nelly: "We verkopen bijvoorbeeld hamburgers per twee, drie of vier en is een half pond gehakt genoeg? Ook dan kun je bij ons terecht. We hebben zelfs liever niet dat iemand kilo's biefstuk of entrecote koopt. Er moet ook voor anderen genoeg overblijven. Trouwens, ons gehakt is net zo lekker als de biefstuk." »

RUNDVLEESVERKOOP EEMNES

Goyergracht Zuid 41-A, 3755 MZ Eemnes
Geopend op donderdag t/m zaterdag 9-18 uur
06-22194629
rundvlees-eemnes.nl

INFO

*"WE ZIJN ER VAN KALF
TOT BORD ZELF BIJ"*



ZORGBOERDERIJ HET GOOI

Op de Egelshoek in Hilversum niks dan rust en ruimte, zover het oog reikt. Je hoort de wind en de vogels. Af en toe een loeiende koe. Misschien is het Lieveling wel, de favoriet van zorgboerderij het Gooi. Henny Blauwendraat en Marieke Splinter bezorgen deelnemers aan de dagbesteding hier vier dagen in de week de tijd van hun leven.



HENNY & MARIEKE

De geschiedenis van de Blauwendraats op deze locatie gaat terug tot 1892. In dat jaar verruilde Henny's overgrootvader de Lage Vuursche voor buurtschap de Egelshoek. Waarom precies vertelt het verhaal helaas niet. Wel dat hij fruit teelde, wat pluimvee, een paar varkens en melkkoeien hield en dat hij aardappels en graan verbouwde. "Een zeer gemengd bedrijf dus", vertelt Henny. "Fruitteelt was erg arbeidsintensief, dus die viel als eerste af. Mijn vader had in de jaren vijftig, zestig nog wat melkvee, een paar varkens en op een buitenperceel een beetje graan. Eind jaren zeventig hadden we alleen nog melkvee en ik ben daarmee doorgegaan toen mijn vader in 1990 uit het bedrijf stapte. Tot eind jaren negentig lukte het prima om daarmee mijn brood te verdienen. Daarna veranderde er veel: de kosten stegen en de opbrengst daalde waardoor ik steeds groter zou moeten worden om hetzelfde te verdienen."

Omdat Henny geen opvolgers heeft, koos hij een ander pad, namelijk dat van zorgboer. Ongeveer tegelijkertijd kwam Marieke Henny's (liefdes)leven binnen. Met haar achtergrond in de zorg en haar voorliefde voor het buitenleven was de puzzel van de zorgboerderij snel gelegd. Ze zijn de verpersoonlijking van het motto 'Bij de boer is elke dag buitengewoon'. Henny en Marieke

BELANGRIJK: EGO'S OPPOETSEN

Cursussen zijn er ook. De EHBO-training is net afgerond. Hiervoor waren er cursussen EHBB: Eerste Hulp Bij Boosheid, samenwerken en oversteken. Natuurlijk wordt elke cursus bekroond met een diploma!

vinden niets leuker dan (soms onvermoede) talenten boven tafel te krijgen en veiligheid en verbondenheid te bieden aan een groep kwetsbare mensen met een verstandelijke beperking.

ZO ZIET DE DAG ERUIT

Tussen negen en halftien komt iedereen aan. De mensen uit Laren, Huizen, Baarn en Bussum zijn opgehaald door een taxi-bedrijf. Henny haalt de deelnemers uit Loosdrecht en Hilversum op. Bij aankomst wordt onder een kopje koffie of kopje thee het werk verdeeld. Ze mogen kiezen of ze met Henny, met Marieke of met een van de vrijwilligers meelopen. "Kiezen ze voor mij", legt Marieke uit, "dan kiezen ze voor de dieren of de tuin. Dus dat betekent bijvoorbeeld de dieren voeren en verzorgen, of wandelen met de ezels." Henny klust met zijn groep. "We bouwen nu een nieuwe kippenren; we zijn net klaar met het herstel van de afrastering. We gaan ook weleens met de platte kar achter de trekker het land in om takken af te knippen bijvoorbeeld. Dat vinden ze heel stoer." Om elf uur is het koffietijd en zijn er nieuwe taken te verdelen. Na de gezamenlijke lunch gaat iedereen met zijn of haar klus aan de slag tot drie uur. Dan komt de taxi om de deelnemers thuis te brengen; Henny brengt degenen die hij 's ochtends heeft opgehaald naar huis.

KOKEN BIJ DE BOER

Behalve de tuingroep, de dierenploeg en de knutselklusgroep is er ook de kookgroep die allerlei lekkers maakt, zoveel mogelijk met ingrediënten uit eigen tuin. Al kletsend bereidt de groep de heerlijkste vegetarische lunchgerechten. "En die eten we daarna gezellig samen op", zegt Henny verlekterd. Maar dat niet alleen. Kortgeleden verscheen *Koken bij de boer*. In dit boek zijn alle hartige en zoete vegetarische recepten van de kookgroep verzameld >>

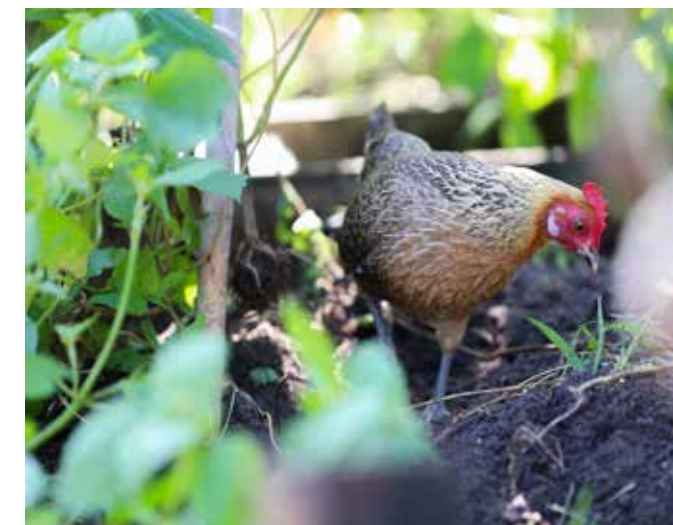


*"MET DE PLATTE KAR HET
WEILAND IN, DA'S HEEL STOER"*



TE KOOP

De vruchten uit de boomgaard komen voor een deel in vele potten biologische jam terecht die in het kraampje aan de weg te koop zijn, samen met andere producten van de boerderij. De opbrengst daarvan komt ten goede aan de groep.



RECEPT
UIT HET
KOOKBOEK

VIJGENCAKE

(voor 10 personen)

Ingrediënten

15 verse vijgen
75 g kristalsuiker
200 g roomboter
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
200 g bloem
1 zakje bakpoeder
snufje zout
geschaafde amandelen

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de cakevorm in met boter.
- Pureer met de staafmixer 10 vijgen, snijd 5 vijgen in stukjes.
- Doe de kristal- en vanillesuiker en de roomboter in een grote kom en mix tot een zacht en romig mengsel.
- Voeg de gepureerde vijgen toe aan het beslag.
- Klop de eieren één voor één door het beslag.
- Meng bloem, bakpoeder en een snufje zout door elkaar en spatel dat door het beslag.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de cakevorm, strijk het glad en verdeel de gesneden vijgen erover.
- Strooi het amandelschaafsel erover.
- Bak de cake 45 minuten in de oven. Hij is gaar als je er een satéprikker insteekt en die er schoon uitkomt.



KOKEN BIJ DE BOER

Gebonden, 184 blz.
 ISBN 9789090385204
 € 29,95 (inclusief verzending)

*BEHALVE DE TUINGROEP,
DE DIERENPLOEG EN
DE KNUTSELKLUSGROEP
IS ER OOK DE KOOKGROEP
DIE ALLEMAAL LEKKERS
MAAKT*

(zoals dat van de vijgencake). Henny en Marieke zijn er hartstikke trots op, en terecht. Het boek geeft met verhalen en hartverwarmende foto's een kijkje in de keuken van zorgboerderij het Gooi. Het weerspiegelt het plezier waarmee de deelnemers aan het werk zijn en de liefde en zorg waarmee ze zijn omringd. Je kunt *Koken bij de boer* online bestellen en de opbrengst van het boek komt ten goede aan de groep. "Daar stemmen we met z'n allen over", zegt Marieke. "Ja, we gaan dus niet naar PSV, wat onze supersupporter in de groep erg teleurstelde", grinnikt Henny. "We hebben een duofiets met aanhanger aangeschaft. Daar kun je met z'n vieren op, echt een geweldige aanwinst. Daar gaan we heel veel plezier van hebben." ◀



ZORGBOERDERIJ HET GOOI

Egelshoek 7, 1213 RC Hilversum
 06-41942860
zorgboerderijhetgooi.nl / kokenbijdeboer.nl
 @koken bij de boer

INFO