



Productie van de Sweet bite, de tapas waar het allemaal mee begon voor De Molkerei.

Foto: S. I. C. / Catrinus van der Voort

Een Spaans hapje uit Sint Anne

Tapas maken van geitenkaas, Els en Jaap Hartog van De Molkerei begonnen er zeven jaar geleden mee met twee man en een geit. Nu zitten ze nu in een gloednieuw pand, en hebben ze in drukke tijden zeventig uitzendkrachten aan het werk.

Door Nynke Smedeman

Het ruikt zuur in de productiehal van geitenkaasmakerij De Molkerei in Sint Annaparochie, maar ook een beetje zoet. En naar knoflook. „'s Ochtends vroeg is dat soms wel wat te veel van het goede”, vertelt Els Hartog. Op haar hoofd een haarnetje, haar voeten gestoken in witte klompen. Of de bezoeker even het register wil tekenen? Het heeft allemaal te maken met voor-schriften. „Het bedrijf is enorm gegroeid, daar hoort dit allemaal bij.”

Wat aanvankelijk begon als een leuke hobby, het leek Hartog aardig om kaasjes te maken, is inmiddels uitgegroeid tot een behoorlijk bedrijf. In 2006 draaide De Molkerei €630.000 omzet, vorig jaar was dat al €925.000.

Het echtpaar startte het bedrijf zeven jaar geleden aan huis in Oudebildtzijl, en hield dat tot twee maanden geleden vol. Toen was de grens ook echt bereikt. „We bleven maar verbouwen, net zolang totdat de ruimte op was.” Eerst werd de paardenstal omgebouwd tot kaasmakerij, daarna werden de geiten verkocht om ook hun stal in te kunnen lijven. „Eerst molken we zelf, maar dat ging echt niet meer”, vertelt Hartog. Sinds een paar jaar halen ze daarom de melk bij geitenhouder Sjoerd Meekma in Deinum.

Speciaal voor de productie van tapas - De Molkerei heeft 16 verschillende soorten in productie - liet Hartog een nieuw pand in Sint Annaparochie bouwen. De kaasmakerij blijft voorlopig achter in Oude

bildtzijl.

En dat is niet ideaal. „De kavel hiernaast is ook van ons”, wijst Hartog naar buiten. „daar willen we de kaasmakerij graag naar toe verhuizen.” In de toekomst hoopt het echtpaar ook nog een extra verdieping op het pand van 26 bij 26 meter te mogen bouwen.

Groothandel Enrico in Amsterdam heeft het alleenrecht op de tapas van De Molkerei bedongen. Elke vrijdag rolt de

nieuwe bestelling van de fax. Die is bijna elke week groter. Met Kerst liep De Molkerei tegen de grenzen aan. „Toen bestelden ze dagelijks, en konden we het niet aan.” Tonnen zalm, salami, augurk, paprika, vijgen en abrikozen gingen er door heen. In een drukke week gaan er 2000 emmers tapas de deur uit, in elkaar gedraaid door zeventig mensen. Om zoveel mogelijk aan de wisselende vraag te voldoen, heeft De Molkerei naast de zeven vaste medewerkers vooral uitzendkrachten in dienst.

De tapas belanden uiteindelijk bij delicatessenzaken, restaurants, hotels en supermarkten. „Precieze adressen krijgen we nooit te horen.” Toch komt Hartog haar tapas soms per toeval tegen. Laatst nog, bij Super de Boer in Leeuwarden. „Ik heb hem meegenomen om te proeven, en ja hoor: van ons. Er zat alleen een andere verpakking omheen.”

De eerste namakers zijn ook al gesignaleerd, vertelt Hartog. „We krijgen wel eens telefoontjes, jullie tapas smaken

vandaag minder, wat is er gebeurd?” Controle leert dan dat anderen dezelfde emmertjes en op het oog dezelfde producten gebruiken. „Maar het is anders”, weet ze zeker. „Wij voeren een geheime behandeling van onze producten uit, doen wat met de vruchten. En in onze kaas zit ook een kruidje waar niemand vanaf weet.”

Inmiddels behaalt het bedrijf 75 procent van zijn omzet uit de tapas, en de rest uit de productie van geitenkaas. Hartog zou nog wel wat willen sleutelen aan die percentages. „Onze kaastak willen we verder uitbouwen.” Zo zijn er al gesprekken gaande om te exporteren naar België, Frankrijk en Duitsland.

„We leveren onze kaas aan sterrenrestaurants als Lauswolt in Beetsterzwaag en De Librije in Zwolle, en Cas Spijkers maakt er geitenkaaskroketten mee. Nu richten we ons op de groei, maar straks gaan we ook meer doen aan de kaas. Daar is het toch allemaal mee begonnen.”