

Els en Jaap Hartog uit Nieuwebildtdijk winnen hoofdprijs op keuring geitenkaas

'Met bokaal willen we bank overtuigen'

AAN DIRK VAN DER MEULEN

Nieuwebildtdijk – Voor Els en Jaap Hartog uit Nieuwebildtdijk komt het winnen van Henri Willig Bokaal als een geschenk uit de hemel. Met deze bokaal, afgelopen weekeinde in Utrecht op de Dag voor het Schaaap en Geit uitgereikt voor de beste geitenkaas van Nederland, in de hand hopen ze hun bank over de streep te kunnen trekken. Els en Jaap willen van ganser harte hun geitenkaasmakerij uitbreiden zodat ze van hun hobby hun levenswerk kunnen maken. Maar doordat ze van een uitkering moeten leven, stelt de bank zich tot nu toe terughoudend op met het verstrekken van een lening.

In een groot hok achter hun woning aan de Nieuwebildtdijk houden Els (43) en Jaap Hartog nu 22 witte melkgeiten, het aantal dat hobbymatig gehouden mag worden. De dieren produceren dagelijks gemiddeld zo'n 4,5 liter melk. Dit jaar hoopt Els in haar kaasmakerij, genaamd De Molkerie, zo'n 30.000 kg melk te verwerken.

Zachte kaas

Els maakt ook wel harde geitenkaas maar haar specialiteit is toch de zachte Friese geitenkaas. Deze is getrokken in olie (zonnebloem) en lijkt veel op de bekende Griekse feta-kaas. „Het verschil in smaak is echter zeer groot”, weet Els. „Onze kaas is veel zachter en romiger dan feta en bevat bovendien veel minder zout.” Naturels is de naam waaronder het echtpaar hun zachte Friese geitenkaas

verkoopt. De naam is een samenvoegsel van natuurlijk en Els. „De kaas wordt natuurlijk geproduceerd. We gebruiken geen conserveringsmiddelen en geen smaakstoffen.”

Het merendeel van hun geitenkazen zet het Bildtker echtpaar af aan de kaasboerderijen op Terschelling en Ameland en in Idsegahuizum. Daarnaast staat Els

ook regelmatig op braderieën. Daar merkt ze dat veel Friezen behept zijn met een vooroordeel tegenover geitenkaas. „Ik ruik de bok hier al, zeggen ze dan, terwijl ze een paar meter voor de stand blijven staan. Ik kan dan praten als brugman, overtuigen doe je ze niet of nauwelijks.”

De ervaring van Ina Kanger van kaasboerderij Ameland is een

heel andere. „Toeristen zijn enthousiast over de smaak van de kazen en Duitsers zijn zelfs helemaal totaal *begeistert*. Ze gebruiken het veel in salades en in oven-schotels.”

Ook het oordeel van de kaaskeurmeesters, afgelopen zaterdag in Utrecht op de Dag voor de Schaaap en de Geit, was dus uiterst positief. Uit zo'n 50 inzendingen

kozen ze haar zachte Friese geitenkaas (met Italiaanse kruiden), als de beste.

Van der Valk

Om aan de vraag van de bovengenoemde kaasboerderijen te kunnen voldoen en om nieuwe afnemers te kunnen bedienen – onder meer het Van der Valk hotel in Haarlem – wil het echtpaar Hartog hun kaasmakerij uitbreiden tot een capaciteit van minimaal 60.000 kg melk. De extra melk moet dan gekocht worden van andere melkgeitenhouders. De omzet hopen ze dan ruimschoots te verdubbelen tot zo'n 120.000 tot 150.000 gulden. „Ik werk nu in een ruimte van 2,5 bij 2,5 meter. We willen nu een uitbreiden naar een kaasmakerij van vijf bij acht meter.” Deze inspanning vereist een investering die met geleend geld gefinancierd moet worden. De bank wil voorlopig nog niet met geld over de brug komen omdat het echtpaar een uitkering heeft. „Ze hebben bovendien niet zo veel vertrouwen in de markt voor geitenzuivel”, aldus Jaap Hartog. „Natuurlijk, wij zien ook dat het aantal melkgeiten fors is toegenomen. Toch zijn we niet bang voor een afname van onze afzet. Wij maken geen bulk maar een speciaal product. Daar zal altijd vraag naar zijn.”

Mochten de onderhandelingen met de bank op niets uitlopen, dan zal het echtpaar zich wenden tot de gemeente het Bildt. „Er zullen ongetwijfeld fondsen zijn om uitkeringsgerechtigden aan een eigen bedrijf te helpen.”



Els Hartog bij haar geitenkazen en de Henri Willig Bokaal.

Foto: Frans Andringa