

Rauwe melk, zo uit de koe

Het geurt naar de zomer op de landerijen in de regio.

Journalist Thijs Tomassen en fotograaf Cees Wouda gaan op zoek naar boeren die niet alleen maar boeren. Wat voor nevenactiviteiten doen ze erbij en waarom? Een zesdelige portrettenserie van ondernemende agrariërs. In aflevering 3: de familie Van Ginkel en haar ijs- en zuivelboerderij De Kleine Hope in het buitengebied van Renswoude.

Een heel goede morgen zonder zorgen!" Opgeruimd steekt Kees van Ginkel (50) zijn hoofd door de ingang van een schuur. Zijn vrouw Dikkie - 'gewoon lekker Hollands gespeld' - komt naar buiten met koffie en plakken ontbijtkoek met roomboter. We zijgen neer met zicht op de landerijen. In de verte dartelen de koeien frank en vrij rond. De zon en de wolken flirten met elkaar, terwijl een aangenaam briesje het malse gras beroert; ook vandaag is de zomer heerlijk Hollands.

Grensgeval

Waar bevinden we ons? Goede vraag! Daar zijn de meningen nog weleens over verdeeld. Een grensgeval is het, zoveel is zeker. „We kunnen een steen naar Scherpenzeel gooien, naar Woudenberg en hier de weg over naar Overberg”, zegt Kees. „Wij zitten op het uiterste puntje van Renswoude. Ik mag al vijftig jaren lang rondlopen op deze boerderij. Ik ben nooit weggeweest.” Dikkie: „Nou ja, gelukkig wel een beetje, want anders had ie mij niet gevonden.”

Kees: „Mijn vader kocht dit in 1957 als een vervallen boerderijtje. Hij heeft het opgebouwd, had de tijd mee na de oorlog. Hij begon met wat koe-tjes, wat zeugen. Mijn vader was niet van het grote groeien, het ging allemaal voorzichtig en rustig. In 2000 hebben Dikkie en ik het stokje in goede har-

monie van mijn vader overgenomen.”

De hoeveelheid vee op de boerderij was beperkt, dus Kees en Dikkie keken naar uitbreiding met andere activiteiten. Ze kwamen uit bij ijs. „Dat was iets exclusiefs. In het voorjaar probeer je je gras te laten groeien, je koeien gezond te houden zodat ze melk gaan produceren, dan breng je het naar de melkfabriek en zie je het niet meer. Om daar dan een stukje tussenuit te pakken en ijs van te maken, dat leek ons mooi. En er valt een boterham mee te verdienen, ook belangrijk.”

Er kwam een winkel aan huis met ijs- en zuivelproducten. „De signatuur van ons ijs? Gewone, volle melk. Dat maakt het lekker. We doen er geen andere gekke dingen mee. Het vet van de magere yoghurt die we maken pasteuriseren we en verkopen we als slagroom in onze winkel. Zo lekker, joh. En een deel daarvan gaat bij ons ijs; dan heb je puur roomijs. Een beetje advocaat en slagroom erbij, wat wil je nog meer?”

Rauwe melk

Hun melk gaat naar de melkfabriek, hun zuivelproducten (ijs, vla, yoghurt, boerengarde en slagroom) naar horeca en supermarkten. En ze verkopen nog altijd aan huis. „Rauwe melk, zo uit de koe, verkopen we ook. Er komen mensen



▲ Bij de familie Van Ginkel wordt het lekkerste ijs gemaakt.

speciaal voor de zuivel naar hier. Ze weten waar het vandaan komt, dat er niet mee gerotzooïd is. 's ochtends gemolken, 's middags in de fles. Maar ja, probeer dat maar eens uit te leggen aan de massa. Op vakantie kan alles, maar thuis zitten we onze eigen voedselketen uit te mangelen. Terwijl we dit moeten koesteren!”

Vreugde

Kees kijkt naar zijn kinderen, die wat verderop aan het spelen zijn. „Ik geniet ervan als ik onze kinderen zie klimmen, klauteren en springen. Maar uiteindelijk moeten die bekkies gevuld worden en moet er geld verdiend worden. Dat valt niet altijd mee, maar het neemt de vreugde zeker niet helemaal weg.”

Liefst zeven kinderen hebben Kees en Dikkie, variërend in leeftijd van 2 tot 19 jaar. Dikkie: „Van één vader en één moeder, hè?” Kees: „Het maakt ons rijk.” De opvolging is aanwezig, zou je zeggen. Maar Kees heeft daarover zijn twijfels. „Ik zeg tegen ze: kijk om je heen, er zijn zoveel mooie beroepen. Maar als ze echt gegrepen worden door de boerderij, dan ga ik met ze mee. Tuurlijk.”

▼ Gewone, volle melk is het geheim van het ijs.

FOTO: CEES WOUDE



Mijn vader heeft dit vervallen boerderijtje opgebouwd