



De geitenboer

Marc De Maesschalck

In een uithoek van ons dorp woont er een geitenboer. Je passeert er niet, tenzij je graag via Wezepoel de sluipteg naar Lokeren neemt. Even voor de E17 passeer je dan Geitenboerderij 't Leenhof. Onze geitenboer stond al lang op mijn lijstje. Het is niet vanzelfsprekend om te beslissen met je boerderij een totaal andere koers te gaan varen door geiten te houden en daarmee ook nog eens je boterham te verdienen. Dat is in drie woorden het verhaal dat Marc De Maesschalck en zijn vrouw Reinhilde Van de Vondel schreven. Het is een verhaal van durven dromen en samen die droom dan ook nog eens gestalte geven én met succes. Een mooi verhaal.



Het is lente in het kwadraat als ik die woensdagmiddag naar Wezepoel bol. Lentegroene weiden onder een stralend zonnetje, meer moet dat niet zijn in de maand maart. Marc verwelkomt me in zijn mooie huis en aan tafel geniet ik van een weids uitzicht over een mooie tuin met zwemvijver en rustgevende weiden, de E17 is de skyline. In dit decor doet Marc hun verhaal.

Het verhaal begint in 1947. Dat jaar verhuizen zijn grootouders van Lokeren naar Wezepoel. Waar ze nu wonen, waren vroeger drie kleine boerderijtjes. De grootouders van Kürt Rogiers woonden op het eerste, vertelt Marc. Doorheen de jaren zijn die drie bedrijven één bedrijf geworden. Zijn vader heeft het bedrijf verder gezet en had een gemengd landbouwbedrijf met melkvee, vleesvee en in de aanvangsfase hebben ze ook nog varkens gehad.

SCHOOL

De liefde voor het boerenleven heeft hij blijkbaar met de moedermelk meegekregen. Nog voor ik kon praten, lacht Marc, zei ik al dat ik boer wilde worden. Na het lager mocht hij niet naar de landbouwschool. Zijn ouders stuurden hem naar de humaniora in het Pius X-college.

Na drie jaar mocht hij dan wel overstappen naar de landbouwschool in Sint-Niklaas. Ik heb daar veel geleerd, bekent hij, teelttechniek, hoe je best koeien voedert, de ideale bemesting... Maar, voegt hij er aan toe, de feeling voor de boerenstiel, dat moet je hebben, dat leer je niet op school, die heb ik geërfd van mijn vader. We leerden er ook veel nieuwe dingen en als ik daar mee thuis kwam, ging ik vaak in discussie met mijn vader. Hij stond er eerlijk gezegd wel voor open en dikwijls liet hij me ook doen als het maar niet te ver ging. Daar was ik hem heel dankbaar voor.



LEGERDIENST

Op zijn achttiende heeft hij een punt achter de school gezet. Mijn leraars hadden graag gezien dat ik verder studeerde maar studeren en blokken, dat was niet mijnen dada, zegt Marc. Ik kon in het hoger onderwijs niet veel leren dat ik nodig had voor mijne stiel als boer. Ze zeggen vaak dat de tijd dat je op school zit,

de mooiste tijd van je leven is, vervolgt Marc, awel voor mij waren dat dikke leugens. In de examens zat ik te studeren in huis maar mijn kop zat in het veld, in de stal... De school heeft me altijd stress bezorgd. Toen ik achttien was en mijn diploma op zak had, toen begon voor mij het ware leven!

In 1985 bestond er nog verplichte legerdienst en omdat zijn vader sukkelde met zijn rug, had hij gevraagd om op de Westakkers (Sint-Niklaas) gekazerneerd te worden. Zijn verzoek werd niet ingewilligd en onze Marc vloog naar Nieheim in Duitsland. Ik ben daar eerlijk gezegd met mijn gat in de boter gevallen, vertelt Marc, ik was daar chauffeur bij de staff en moest alle hoge pie-ten overal naar toebrengen. Pluspunt was dat de troep in Duitsland twee maanden korter was dan in België en dat was mooi meegenomen.

LEVENSLLES

Het was de bedoeling om na mijn legerdienst het bedrijf uit te breiden maar de invoering van het melkquotum in 1984 heeft daar een stokje voorgestoken. Een melkquotum is het recht een bepaalde hoeveelheid koemelk te produceren. De melkquota werden ingevoerd omdat in de Europese Unie meer melk werd geproduceerd dan geconsumeerd, wat uiteindelijk leidde tot wat een melkplas en boterberg genoemd werd. Jonge boeren kregen uitzonderingsmaatregelen maar voor onze situatie telde dat niet, zegt Marc, wij konden ons bedrijf niet uitbreiden en dus moest ik noodgedwongen buitenshuis gaan werken. Ik kwam terecht bij een bloemist in Berlare. Deze man bekeek zijn zaak anders dan de meeste bloemisten. Hij was erg ondernemend en steeds op zoek naar het gat in de markt.

In die tijd waren Tillandsia's een echte rage. We deden heel veel markten in Wallonië en die planten verkochten als gek, iedereen wou zo iets in huis hebben. Later is dit bedrijf geëvolueerd naar een groothandel die veel invoerde vanuit Guatemala. Dat inventieve, die ondernemingsgeest heeft Marc meegepikt in die twee jaren dat hij er werkte. Wat je ook doet, je moet verder kijken dan je neus lang is. En, meent Marc, dat is het probleem op sommige landbouwbedrijven. Sommige boeren willen blijven verder boeren ook al verdienen ze er niets aan. Ze kunnen niet weg en doen gewoon verder. Boeren gaan niet failliet, zegt Marc. Maar als je het zout op je patatten niet verdient, dan moet je het over een andere boeg gooien.

KIEZEN

In 1988 bouwden ze een nieuwe melkstal en dat was het startschot voor de nieuwe koers die Marc varen wou. Hij ging op zoek naar mogelijke alternatieven. Het zouden geen varkens of kippen worden, het moest iets anders zijn en liefst nog iets waarmee je je boterham kon verdienen. Die zoektocht heeft een tijdje geduurd. Begin jaren negentig leerde hij zijn vrouw Reinhilde kennen. Ook zij had de liefde voor het boerenleven met de moedermelk meegekregen en samen konden ze dromen van struisvogels, herten, konijnen, aardbeien, geiten... Na veel wikken en wegen zijn het geiten geworden. Begin jaren negentig waren er in België slechts vier geitenboerderijen. Het was de tijd dat kaasplanken hun blijde intrede deden op onze feesttafels. Dus dat gaatje in de spreekwoordelijke markt was er wel degelijk.

Kiezen voor geiten was geen vanzelfsprekende keuze. Sommigen dachten dat Marc een groene jongen was die eens de alternatieve toer op wilde. Ik ben geen adept van de flowerpowerbeweging en heb helemaal niets te maken met die geitenwollensokkenfanaten, zegt Marc. Toch heb ik ook thuis serieus moeten boksen om ons idee erdoor te krijgen. Een geit was immers de koe van de arme mensen en dat idee leefde nog heel sterk in landbouwmiddens. Ook mijn vader was niet onmiddellijk gewonnen voor het idee. Binnenkort gaat onze Marc nog wijngaardslakken kweken, zei hij soms smalend.



SONJA & CORINE

Hoe dan ook op 9 mei 1992 deden Sonja en Corine, twee keitoffe geiten, hun intrede op de boerderij. Ze waren vertrokken. Ze molken de beesten met de hand en met vallen en opstaan probeerden ze er kaas van te maken. Die zomer trok Marc voor een maand op stage naar een geitenboerderij in de vallei van de Loire.



Daar fabriceerden ze de fameuze Crottin de Chavignol, een erg gegeerde geitenkaas. Dat was een zalige maand, herinnert Marc zich. Ik heb er geleerd hoe je kaas maakt,

wat je best niet doet, hoe je de smaak kan bepalen, de keuze van het juiste geitenras... Eenmaal terug thuis begon het pas goed. We probeerden van alles uit en familie en vrienden fungeerden als proefkonijnen. En als die bleven leven, gingen we de goede richting uit, lacht Marc. Pas in september hebben we ons tijdens een landbouwweekend als geitenboer 'geout'. De reacties waren verdeeld. Ook mijn ouders vroegen me waar ik aan begon.



BOER, FABRIKANT & KAASMARSJANG

Het was eigenlijk niet zo eenvoudig: je had de geiten, de fabricatie van de kaas en last but not least moest je ook je kaas nog kwijt geraken. Die drie zaken combineren was wel een stap in het onbekende. Als het lukte was het oké, mislukte het dan was uitgelachen worden hun deel. Marc en zijn vrouw geven grif toe dat de productie van hun kaas niet van een leien dakje liep. In de aanvangsfase mislukte er veel. Het was geen makkelijke periode, iedereen probeerde ons met ons voeten op de grond te houden, maar we beten door, tegen beter weten en het lukte! We wisten een heerlijke zachte geitenkaas te fabriceren. Marc en Reinilde trokken de baan op en bezochten delicatessenwinkels om zo hun producten aan de man te brengen.

Een eerste afzet vonden ze in winkels in Sint-Niklaas, Gent en Lokeren. Doorheen de jaren groeide de kudde geiten en was constant verbouwen een noodzaak zowel voor het houden en melken van de geiten als in de afdeling waar de kaas geproduceerd wordt.

HYGIËNE

Dat is werkelijk een hoofdstuk apart, vertelt Marc. Toen we opstartten, belde ik naar het Ministerie van Landbouw om te vragen wat de regelgeving ter zake was. Ik kwam via een doorkiessysteem terecht bij een ambtenaar die hierop geen antwoord kon geven. Hij ging me doorschakelen naar iemand die het misschien wel kon weten. Hij had het wachtmuziekje vergeten inschakelen en ik hoorde hem lachend zeggen tegen een collega: "Zeg, er is weer nen halve garen die geiten gaat melken!". Geitenboeren waren in hun ogen mannen die het ideeëngoed van de flowerpower levend hielden. Er was in die tijd geen regelgeving voorzien, je moest er enkel voor zorgen dat je klanten niet doodvielen. Daar heeft Europa inmiddels een serieuze mouw aangepast. Voor iedereen die voedingsmiddelen fabriceert en verdeelt bestaan er de HACCP-normen (Hazard Analysis and Critical Control Points). In simpele woorden gezegd een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. Je moet eerst en vooral zorgen dat alles in de productieafdeling 100 % in orde is qua koeling en hygiëne en daarnaast moet je een volledig plan opmaken waarbij je analyseert wat er eventueel fout zou kunnen gaan en hoe je dat dan gaat aanpakken. Het jaar dat ik dat plan moest opstellen, was het rotste jaar van mijn leven, zucht Marc, ik had constant stress omwille van die papieren winkel. Met de regelmaat van de klok krijgen we dan een bezoek van een firma die een externe audit komt uitvoeren. Ook de mensen van het federaal voedselagentschap vinden geregeld de weg naar Wezepoel. Dat om maar te zeggen dat ook een geitenboer meer doet dan alleen geiten melken, voegt Marc er aan toe.





SUCCES

In de beginjaren waren de delicatessenwinkels en hun hoefwinkeltje hun enige afzetmarkt. Na een tijdje merkten we dat deze winkels langzaam achteruitboerden. Warenhuizen begonnen zich ook te specialiseren in kaas en andere delicatessen. In 2000 kreeg ik een vraag van Delhaize nationaal of ik geen zin had om onze producten aan hen te leveren. Via prospectie in delicatessenzaken hadden ze onze geitenkaas ontdekt. Dat was voor ons wel een verrassing, bekend Marc. Het was een mooi aanbod maar het gevraagde volume was geen haalbare kaart. De warenhuisketen bleef maar aandringen en pas in 2004, toen ze al 150 geiten hadden, besloten ze om toch maar de stap te wagen.

En weer moest ik een ganse berg papier invullen, in de drie landstalen nog wel, zegt Marc, maar het is me gelukt. En nu bollen we twee keer per week naar Zellik om onze kaas te leveren. Delhaize is onze belangrijkste klant geworden. Onze kleine winkels hebben we wel behouden. Ze hebben ons echt geholpen in onze opstartfase en dat zullen we nooit vergeten. Iedere week belt Reinhilde voor de bestelling en op donderdag worden deze geleverd. Ook de klasserrestaurants zoals 't Laurierblad, De Lijsterbes, Clandestino en het Bizniss-hotel komen wekelijks shoppen op 't Leenhof.



REGELMAAT

Een dag op 't Leenhof verloopt volgens een vast stramien. Rond zeven uur 's morgens wordt er gemolken. Reinhilde neemt de 150 geiten voor haar rekening en de ouders van Marc, André en Ivonne melken de veertig koeien. Marc voedert ondertussen alle dieren. Rond tien uur gaan ze met zijn vieren aan de slag in de kaasmakerij. Soms is dat een hele dag, soms een halve. Op dinsdag en vrijdagmiddag en in het weekend wordt er geen kaas gemaakt. Daarnaast moet de kaas nog geleverd worden en blijft er ook nog al het andere werk. Het land bewerken, gras en maïs inkuilen, uitvoeren van het stal- en drijfmest, geiten onthoornen, klauwen kappen... op een boerderij is er altijd werk. 's Avonds rond de klok van zeven is het terug melken geblazen en twee uur later om 21.00 uur zit het werk erop.



DE WINKEL

Het hoevewinkeltje is alle dagen geopend van 10 tot 19 uur (behalve op zondag). Je moet er niet aanschuiven, zegt Marc, het is meer de gaande en komende man. Maar die klanten brengen wat afwisseling en da's plezant. Ik schrik ervan van hoe ver sommigen komen, gaat Marc verder, deze morgen waren hier nog mensen uit Oostakker. Alles samen hebben ze zo'n twintig verschillende producten: Kaasjes met kruiden, crottin, bieslook, peper, amandelschilfers paprika, fenegriek..., opgevulde dadels, aperitiefhapjes (voor de feestdagen), gepaneerde kaasjes, kaaskroketjes, fruitkaasjes met kokos, abrikoos, ananas, perzik... In de zomermaanden verkopen ze ook ijs. Ijs voor thuis maar ook fietsers kennen de weg en stoppen er even voor een 'toeter kaat'.

Het toffe aan onze zaak is dat wij heel het proces zien, van de geiten tot de kaas, het eindproduct, en het feit dat je nog direct contact hebt met de klanten maakt het dubbel zo plezierig. Soms maak ik het mee dat klanten in een winkel staan te wachten. Ha, daar is onze geitenboer, roept de mevrouw van de winkel dan en opeens sta je in het middelpunt van de belangstelling. Gerespec-



teerd worden door de mensen, dat geeft een fijn gevoel, bekent Marc. De kaasmakerij vraagt wel veel energie maar ook creativiteit, verduidelijkt Marc. Je moet constant opvolgen wat er leeft en daar op inspelen. Regelmatig moet je met nieuwe producten op de markt komen. Kortom inventief zijn is een must tout court.



DE GEITEN

De geiten zijn echt lieve dieren, zegt onze geitenboer, ze zijn van nature uit erg nieuwsgierig. De tijd van Sonja & Corine is al lang voorbij, de tijd dat we onze dieren een naam gaven ook. Mijn vrouw kent de meeste wel aan hun uier maar 150 dieren is toch al een hele bende. Een goede geit geeft tot 7 liter melk per dag, het gemiddelde ligt op 4 à 5 liter. Als de dagen beginnen te korten, worden de geiten bokkig of bronstig. En dan mogen de bokken hun werk doen. Dat een bok stinkt, is een waarheid als een koe, alhoewel die beeldspraak hier niet op zijn plaats is. In tegenstelling tot wat de meeste mensen denken komt die stank niet van de urine maar wel van een klier die tussen de hoorns van de bok zit. En dat parfum produceert hij enkel in de bronsttijd. Geiten beginnen dan te mekkeren, te kwispelen, op te springen maar voor ons is die geur echt niet te harden, zegt Marc, en je kan die zelfs 1 kilometer ver ruiken. Als ze de bok moeten verhuizen trekt Marc verschillende kledingstukken over elkaar aan en dan nog is het moeilijk die geur kwijt te raken. Op 't Leenhof hebben ze twee bokken: ne serieuze klepper die de oudere dames mag bedienen en een kleinere bok voor de geitjes die de eerste keer gedekt worden.



Een geit draagt zo'n 5 maanden. In de periode februari-maart worden de meeste lammeren geboren. Een jonge geit heeft meestal één lam, een oudere geit heeft er doorgaans twee of drie. Maar ook vijf- of zeslingen zijn geen rariteit. Een geit lammert doorgaans overdag. De gynaecologen zouden een schoon leven hebben moest het ook bij de vrouwen zo zijn, lacht Marc. De lammerijd is een hectische periode, we moeten constant controleren welke lammeren van welke geit zijn om een goede selectie te kunnen maken. Jonge bokjes zijn meestal geen lang leven beschoren.

Vroeger werden deze vetgemest tot ze 8 à 10 kilo wogen en daarna verkocht aan een handelaar die ze naar Zuiderse landen, waar het geitenvlees wel gewild is, exporteerde. Door de problemen met het mond- & klauwzeer kan uitvoer enkel nog mits een controle. Omdat controles geld kosten hebben de Belgische geitenboeren iemand aangeduid die de bokjes verzamelt, vetmest en dan uitvoert. Aan zo'n bokje verdienen we niets meer, zegt Marc, we krijgen 1,50 euro per stuk en als je weet dat we ieder beestje een chip moeten geven van 1 euro, dan kan je rekenen. De geiten hebben meer geluk. Als ze ongeveer 32 weken zijn worden ze gedekt en begint de cyclus terug opnieuw. Een doorsnee geit blijft ongeveer 5 jaar op de boerderij.



TV

Een geitenboerderij trekt aan. Geiten hebben iets nostalgisch in zich en kinderen zijn gek van die beesten. Met de regelmaat van de klok passeert er wel een cameraploeg die wat beelden wil schieten of de boerderij als decor voor een opname wil gebruiken. Zo namen de mensen van Vitaya een 'Lekker van bij ons' op in 't Leenhof. Een gerenommeerde chef, Wouter Van der Vieren van Clandestino, kwam er in de keuken recepten uit den boek van den Boerinnenbond klaarmaken. Laatst was ook 'Komen Eten' van de partij. Eén van de deelnemers kwam op de boerderij haar inkopen doen voor haar 'Komen-eten-avondje'. Die tv-belangstelling vinden Marc en Reinhilde best leuk. 't Is eens wat anders, vertelt Marc en wat gratis reclame is altijd mooi meegenomen.

KINDEREN

Marc en Reinhilde hebben vier kinderen. Drie jongens Jolan (°1996), David (°1998), Eli (°1999) en één meisje Bo (°2000).

Onze kinderen zijn beter in de maatschappij geïntegreerd dan dat dit vroeger het geval was. Vroeger waren de boeren boeren, nu zijn boeren landbouwers. Toen mijn ouders naar school gingen moesten zij 's morgens de kolen gaan halen want de andere kinderen mochten zich niet vuil maken. Het imago van de landbouw is sterk gewijzigd in vergelijking met toen.

De vrienden van onze kinderen vinden dat ze chance hebben dat ze op een boerderij kunnen opgroeien. En onze kinderen vinden dat ook, gaat Marc verder. Omwille van de kaasmakerij kunnen we nooit met vakantie. Andere boeren kunnen vervangers vragen maar in onze stiel kan dat hoegenaamd niet. We stellen ons dus tevreden met verschillende keren per jaar een daguitstap te maken. Die dag wordt er 's morgens iets vroeger en 's avonds iets later gemolken zodat we toch kunnen genieten van onze uitstap.

Onze kinderen zijn hier op de boerderij de koning te rijk. Ze hebben ruimte, een zwembad, een kamphuis, maken kampvuur, spelen met de geiten... Eigenlijk vragen ze niet naar vakantie. De boerderij is hun vakantieparadijs.



Onze babbel zit er op. Twee uur lang heeft Marc verteld over de weg die hij samen met zijn vrouw én zijn ouders heeft afgelegd. Het verhaal van een tevreden man die er ooit van droomde om een goede boer te worden. Het verhaal van mensen die geloofden in een droom en samen die droom hebben waargemaakt. Ook al is het misschien een successtory, er waren dagen dat het tegenging, er waren de papieren tijgers waartegen ze moesten vechten, er was de dioxinecrisis, het mond- & klauwzeer... Maar alles bij elkaar is Marc een tevreden man, een echte boer in de mooie betekenis van het woord. En wat de toekomst betreft, is hij gerust. Zijn kinderen hebben zijn droom geërfd.

Mark De Block

09.04.2011