

‘Durf een goede prijs te vragen’

Het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders bestaat uit zeven enthousiaste leden. Magda Scholte werd begin april gekozen als nieuw bestuurslid. De redactie ging bij haar langs.

HENKTEN HAVE

Magda Scholte studeerde Milieu-kunde in Groningen en ging vervolgens als ambtenaar “het milieu redden” in Amsterdam. Sinds 2001 runt ze samen met haar man Harry van Wenum de biologische geitenboerderij en kaasmakerij ‘de groote stroe’ in Stroe op de grens van de Veluwe en de Gelderse Vallei. Ze melken tachtig geiten en verwerken alle melk tot biologische rauwmelkse geitenkaas met de naam ‘stroese dame’. Magda maakt om de dag kaas, want “het moet wel leuk blijven”, vindt ze.

18 euro per kilo

Ruim de helft van hun kaas verkopen Harry en Magda zelf. Het grootste afzetkanaal is de biologische boerenmarkt die elke vrijdag plaatsvindt op het Vredenburgplein in Utrecht. Ook verkopen ze stroese dame aan huis. Daar gaat de jonge kaas voor 18 euro per kilo van de hand. “Als je iets te bieden hebt, kun je die prijs vragen”, zegt Magda. En Harry en Magda hebben iets te bieden, vinden ze: biologische geitenkaas van hoge kwaliteit met een uitstekende smaak én een goed verhaal. “Zonder een goed verhaal lukt het je niet om je kaas voor deze prijs te verkopen. In een paar zinnen moet je kunnen vertellen wat je kernkwaliteiten zijn.” Magda en Harry vertellen over onder meer de kruidige grasklaverweide, de geiten die ze allemaal bij naam kennen en dat de kaas elk seizoen een andere smaak heeft. Ze vertellen hun verhaal ook met de banieren in hun kraam. Daarop staan foto’s van geiten, de

namen van de dieren en de woorden: ‘maak kennis met onze dames’. Een andere banier toont het kaasmaakproces. “Mensen kunnen zien dat we een kleinschalige boerderij hebben, dat het kaas maken nog handwerk is en dat we het zelf doen”, aldus Magda. De verkoopprijs bedenken Harry en Magda overigens niet zomaar. Ze kijken naar de prijs van hun kaas in de winkel – de winkeladviesprijs is 18,95 euro – en naar de kostprijs.

Magda is verder van mening dat een kaasmaakster een eerlijk uurloon mag verdienen. “Ik wil graag dat een kaasmaakster ten minste net zoveel verdient als een schoonmaakster: 11 à 12 euro per uur.”

Oude fiatjes

Een goede prijs vragen is natuurlijk belangrijk, maar zorg je er met 18 euro per kilo niet voor dat alleen nog ‘rijke’ mensen jouw kaas kunnen kopen? “Nee”, zegt Magda, “bij ons komen ook mensen met weinig geld in oude fiatjes. Ik vind het dan best moeilijk om 18 euro te vragen, maar die mensen vinden het niet erg. Onze kaas doet hun goed, doet hun kind met eczeem goed. Wij hebben dat kind wat te bieden. Rauwmelkse kaas is gezonder en lichter verteerbaar dan fabriekskaas.”

Magda vervolgt: “Ik vind het mooi dat ik dit eten mag aanbieden. Iets met maar vier ingrediënten, maar wel met een rijkdom aan nutriënten, en wat nauwelijks bewerking heeft ondergaan. Ik vind het zó leuk dat dat nog kan.”



Anders denken

Magda hoopt dat ze wat kan betekenen in het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Ze zit voor de bond in onder andere de promotiecommissie. “Daar kan ik mijn ervaring en ideeën inbrengen. Met de promotie van Boerenkaas valt nog veel winst te halen.” Ze is wel blij verrast dat het bestuur het heeft aangedurfd haar te voor te dragen, want “biologische boeren denken in alles anders dan gangbare boeren. We zijn kritischer, bijvoorbeeld over de bedrijfs-grootte, weidegang en antibioticagebruik”. Maar bovenal houdt Magda van vakmensen. “Mensen die hun vak verstaan en hun best doen. Dat kan en mag meer waardering krijgen.” 🐐

Bestuursleden

Marga Mooren	voorzitter
Willem Groot Wassink	secretaris
Leon van der Arend	penningmeester
Theo de Vos	lid
Jenny Vogel	lid
Hendrie Bikker	lid
Magda Scholte	lid

 **Bond van Boerderij-Zuivelbereiders**