

Met z'n allen zuivel maken



Zuivelboerderij De Knapenvelder biedt heerlijke boerderijzuivel, laten we dat voorop stellen. Het is echt genieten van de yoghurt, vla en hangop. Maar je kunt er zoveel méér. Een rondleiding krijgen met je schoolklas of uitrusten op het terras. Koeien kijken of het leukelaarzen-spel doen. De familie Tuten heeft een veelzijdig bedrijf neergezet.

TEKST: WILMA WOLTERS – FOTO'S: RONALD HISSINK



Net zichtbaar vanaf de N35 richting Zwolle ligt aan een landelijke weg De Knapenvelder, het bedrijf waar de broers Edwin en Erjan Tuten met hun vrouwen Yvonne en Wilma de scepter zwaaien, en waar de ouders Derk en Miény nog meewerken. Een keurig erf van een boerderij met 95 melkkoeien, een zuivelmakerij, een Landwinkel, een Koe-ke-loerenruimte, een uitgebreid Rustpunt (voor langskomende wandelaars en fietsers), een groepsruimte en sinds juni dit jaar het unieke LeukeLaarzen-spel. Yvonne Tuten zegt het zelf al: "Er zijn weinig zelfzuivelaars zo breed. Wij kunnen het doordat we het met eigen mensen doen."

Veelzijdig

"Deze zomer wil ik citroenvla maken. Dat lijkt me lekker, dus dat gaan we doen", verklaart Yvonne Tuten. Het typeert haar én De Knapenvelder. Niet dat daar alles 'zomaar' gebeurt. Nee, ondernemersdrang en kwaliteitsbewustzijn viert hoogtij in Raalte. Maar er kan veel. En ze houden graag alles zelf in de hand. "Ik wil het liefst alles zelf doen. Dan kun je ook jezelf aankijken als iets niet loopt. We maken met zijn allen veel uren hier, maar we doen het wel met elkaar. En daarin ligt onze kracht", maakt Yvonne duidelijk. De samenwerking resulteert niet alleen in prima boerderijzuivel, maar ook in het rondleiden van schoolklassen over het erf en bijvoorbeeld in het aanbieden van informatie en vermaak aan toeristen en consumenten.

Samen zuivel maken

De productie van de boerderijzuivel is zo'n anderhalf jaar geleden enorm gegroeid. "Toen besloten we te leveren aan Landwinkel", vertelt Yvonne, "en sindsdien verwerken we 165.000 liter melk." Eigenlijk zijn er twee bedrijven: de melkveehouderij en de zuivelmakerij. "De heren werken achter, de dames voor", lacht Yvonne. Erjan en Edwin verzorgen de koeien en bezorgen de zuivel, Derk helpt hen daarbij. Wilma staat veel in de winkel en maakt ook zuivel. Yvonne maakt zuivel en houdt zich bezig met de boekhouding en planning en productie. (Schoon) moeder Miény helpt ook in de zuivelbereiding. Samen zijn ze zeker 100 uur per week bezig met het maken van de zuivel, rekent Yvonne uit. "Ieder zijn taak, maar als het moet kunnen we de ander vervangen."

Het assortiment zuivel bestaat uit melk, yoghurt, karnemelk, vruchtenyoghurts, vla in allerlei smaken (zoals frambozen, chocolade en hopjes), kwark, boerenboter, griesmeelpudding, hangop, slagroom en het Overijsselse en Gelderse gerecht kruudmoes (in het seizoen). De Knapenvelder gebruikt sinds 2009 het keurmerk Echte Boerderijzuivel.

De producten vinden hun afzet naar de Landwinkels, supermarkten rondom Raalte en naar restaurants. "De hotelgasten van De Librije krijgen bij hun ontbijtje onze yoghurt", vertelt Yvonne. Dat de zuivel heerlijk smaakt, mag duidelijk zijn. "Het is fijn om te zien dat mensen zelfs vanuit Hengelo hier geregeld zuivel kopen. En dat mensen die elk jaar in de buurt vakantie vieren hier dan altijd weer hun yoghurt en vla halen. Daar geniet ik van."

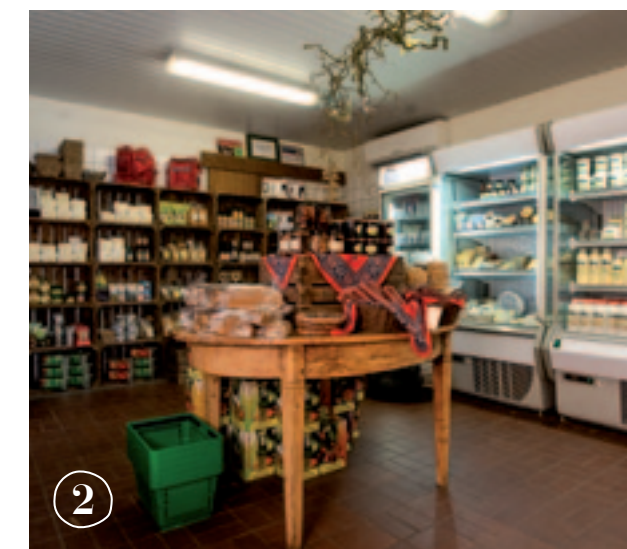
Bewust, niet biologisch

De familie Tuten kiest er bewust voor om hun bedrijf niet biologisch te maken en dus ook op de zuivel geen keurmerk voor biologische producten te plakken. "We werken wel duurzaam en zijn bewust met de omgeving bezig, maar dat is iets wat in ons zit en wat voor ons geen stempel hoeft te krijgen", aldus Yvonne. "Bovendien, als je iets doet moet je het uit volledige overtuiging doen. Geen antibiotica gebruiken bij je dieren bij

voorbeeld, zou je dat dan eigenlijk ook niet naar jezelf moeten doortrekken? Dat past niet bij ons. Bewust boeren wel." Dat bewuste uit zich dan bijvoorbeeld in het gebruik van restwarmte in de zuivelmakerij en in de koeien die koelwater te drinken krijgen. En in de wens om qua voer voor de koeien zelf voorzienend te zijn. Met het gras lukt dat, met de mais niet helemaal. Maar ook de keuze om de kleine winkel aan de boerderij om te vormen tot een grotere Landwinkel, hoort in dat rijtje van bewuste beslissingen thuis. Yvonne: "Het transport van de producten die we in de winkel verkopen, verloopt op die manier veel efficiënter. Biologische jam met aardbeien uit Spanje is toch echt niet meer biologisch te noemen als je die hier verkoopt."

De consument vermaken

Omdat er drie gezinnen van de activiteiten op De Knapenvelder moeten leven, bestaan die niet uit alleen uit het melkveebedrijf en de productie en verkoop van boerderijzuivel. Maar er is nog een reden voor de veelzijdigheid van het bedrijf. "We willen wat meer doen voor de doelgroep die beleving zoekt op de boerderij. Toeristen verwachten dat er op een boerderij iets te doen is. De consument wil vermaakt worden en/of wat leren. Met de nevenactiviteiten bieden wij hen dat." Yvonne is benieuwd naar de belangstelling voor en reacties op het nieuwe LeukeLaarzenspel. Vanaf juni kunnen mensen bij De Knapenvelder een container meekrijgen die gevuld is met laarzen, spelonderdelen en een speluitleg. Daarmee kunnen zij in de wei tegenover de boerderij allerlei spelletjes doen met de laarzen. Denk daarbij aan blikgooien, ver gooien, laarsje-prik en curling. Dat doen ze er in Raalte 'gewoon even' bij. ➔



- 1 De Knapenvelder gebruikt het keurmerk Echte Boerderijzuivel.
- 2 Een blik in de Landwinkel van De Knapenvelder.
- 3 Yvonne Tuten heeft flessen afgevuld met boerenkarnemelk.

