



Hij won met zijn kwark van geitenmelk op Cum Laude 2014 in de categorie Boerenkwark. Geitenhouder Bert Kots uit Winterswijk is er blij mee, maar hij maakt maar 'een heel klein beetje' kwark. Voor de lol. Misschien is dat wel het belangrijkste ingrediënt van deze lekkerste boerenkwark van Nederland.

WILMA WOLTERS

**J**a, Bert Kots had verwacht dat hij met zijn geitenkwark Cum Laude 2014 zou winnen in de categorie Boerenkwark. “Dat klinkt misschien arrogant. Maar ik weet dat mensen klaar zijn voor geitenzuivel. Ik merk dat aan alles. De vraag hier aan huis naar geitenmelkproducten stijgt. Het is niet meer iets onbekends of exclusiefs, mensen kennen en herkennen het. Bovendien ging de tweede prijs bij de boerenkwark in de verkiezing ook naar geitenkwark (van Mooi Mekkerland in Stolwijk, red.). Daarna kwamen pas de kwarken van koemelk.” Bert runt samen met zijn vrouw Ellen geitenboerderij, kaasmakerij, natuurboerderij en camping De Brömmels (tot 1900 was Te Brummelstoete de familienaam) in Woold bij Winterswijk. Zeventien jaar houden ze geiten, maar Bert zit al 35 jaar in de zuivel.

### Meest zachte kaas

Bert heeft onder andere bij Kaasboerderij Harmienehoeve in Winterswijk in de kaasmakerij gewerkt. “Ik heb in mijn leven zeker 3 miljoen liter melk verwerkt. Hier thuis ging dat van druppels via emmers en bussen naar een tank nu. Mijn eerste kaasbak heb ik overigens zelf gemaakt, een bak van 240 liter.” Per jaar verwerkt Bert 70.000 liter melk tot 10.000 kg kaas. Hij kan dus veel kaas maken uit zijn melk. “Dat heeft met het ras te maken. De Bonte geiten hebben naar verhouding veel vet en eiwit in hun melk. Bovendien melk ik redelijk wat oudere dieren en die hebben gemiddeld hogere gehalten. Ook het pasteuriseren van de melk zorgt voor iets meer kaas.” Zachte kaas maakt hij het meest. Die zet hij af naar de horeca, via de groothandel of rechtstreeks aan winkeliers. “Toen ik daar in 1999 mee begon, was ik blij als ik de kaasjes aan het eind van de week had verkocht. Nu moet ik soms tweemaal in de week deze geitenrolletjes met witschimmel maken. Bijna niemand maakt dat op de boerderij.” Bert gebruikt daarvoor buisjes, en als de kaasjes rijp zijn, snijdt hij ze in stukken van 100 gram. Daarnaast is er Goudse kaas in

allerlei smaken verkrijgbaar. Die wordt ook via de groothandel afgezet en vindt zijn weg via de huisverkoop.

### Licht romig, fijn zurig

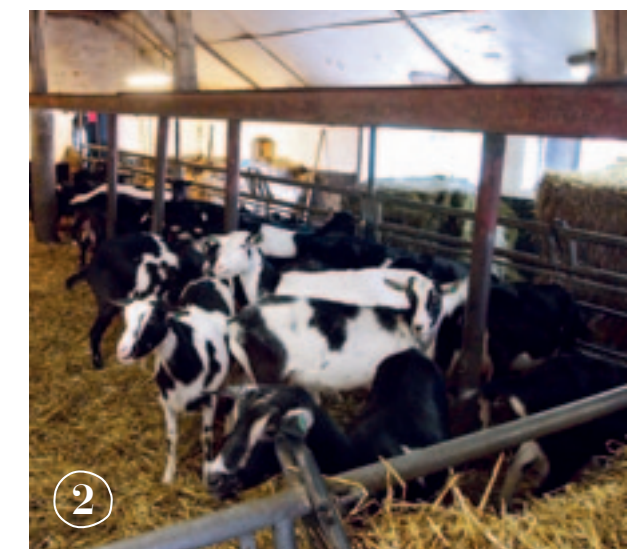
En de prijswinnende kwark? Ook die maakt de geitenboer al jaren. “Dat doen we voor de lol erbij.” Twee keer in de week maakt hij tien tot vijftien cupjes kwark van een emmer melk. De blanke kwark gaat naar de horeca, de kleine cupjes met jam er onderin gebruiken Bert en Ellen veelal zelf voor de gasten op de camping.

Vorig jaar stuurde Bert de kwark ook in voor Cum Laude, maar won toen geen prijs. “Ik had de kwark te laat uit de vriezer gehaald hier, waardoor hij tijdens de keuring niet op smaak was.”

Dit jaar ging het anders, de jury was lovend over de boerengeitenkwark. De kwark is zacht van smaak, licht romig, fijn zurig en geeft niet een typische geitensmaak in de mond. “Geitenmelk is anders dan koemelk. Het is al vetter en smeerberaarder zonder room toe te voegen. Daardoor heeft onze kwark van zichzelf al een fijne smaak.”

### Geen echte boer

Tijdens het snijden van de zachte kaas en het uitscheppen van de kwark heeft Bert zucht op zijn Bonte lammeren. Ze springen voor het raam op en neer en kijken nieuwsgierig naar wat de boer allemaal doet. Overigens, dat er ooit geiten kwamen op het bedrijf, komt door Ellen. “Mijn idee bij een geit was dat die m'n hooi zou opvreten en dat ik er gemakker voor terug zou krijgen”, grapt Bert. Het bedrijf dat Bert en Ellen in 1995 overnamen, telde wat koeien en tien varkens. “Op het moment melken we honderd geiten, maar tachtig vind ik ook prima. Ik houd niet van dat grootschalige. Eigenlijk ben ik geen echte boer. Ik sta mijn boterham te verdienen en ondertussen geniet ik. Ik geniet van onze Bonte Hollandse melkgeiten, van de vele zwaluwen op het erf, van de mooie planten. En meestal geniet ik ook van de vele mensen op ons erf.” 🐏



- 1 Van slechts een emmertje geitenmelk maakt Bert elke week de lekkerste boerenkwark.
- 2 De Bonte geiten geven goed melk, maar ze zijn er ook voor 'het mooie plaatje'.
- 3 Het hek bij de inrit naar De Brömmels verraaft welke passies de bewoners hebben.



# ‘We zijn klaar voor geitenzuivel’