

'YOGHURT VAN SCHAPENMELK IS HIP'

## Ex-topbankier Chris de Jong is nu schapenmelker

Chris de Jong (50), voormalig vicepresident van ABN Amro en de Royal Bank of Scotland, volgde zijn hart. Hij ruilde topfuncties in de bankwereld in voor het onzekere bestaan van schapenmelker. Met een zachte schapenmelkyoghurt is hij nu op weg een plekje te veroveren in de Nederlandse supermarkten.

"Ik verdiende veel geld en ik had plezier in mijn werk. Voor mij ging het echter nergens over, in die wereld van pakken en stropdassen vol gebakken lucht", stelt Chris de Jong aan de keukentafel van Bongastate, zoals zijn boerderij in het Friese Hijlaard heet. De boerenzoon uit het Zuid-Hollandse Stolwijk spreekt over een vorig leven. Hij studeerde bedrijfseconomie aan de Erasmus Universiteit en maakte daarna snel carrière in de bankwereld. Hij schopte het tot vicepresident bij ABN Amro en vervolgens bij The Royal Bank of Scotland. Was het de midlife-crisis die hem deed besluiten tot een radicale koerswijziging? Feit is dat De Jong rond zijn 40ste levensjaar serieus begon na te denken over een carrièreswitch. Hij was bedreven in geldzaken, maar kwam erachter dat zijn echte passie heel ergens anders lag: "De sterke drang om iets met dieren te doen, verdween nooit." Zijn broer had de koeien op het ouderlijk bedrijf verruild voor schapen. Omdat er zo rond 2008 veel vraag naar schapenmelk was, besloot Chris de Jong op zijn 42ste 'back to his roots' te gaan: melkveehouder worden. Hij zei zijn baan in de financiële wereld vaarwel en besloot schapen te gaan melken. Dat hadden ook koeien kunnen zijn, maar de melkquotering maakte de opstart van een eigen bedrijf vrijwel onbetaalbaar.

### FRIESE MELKSCHAPEN

Omdat boerderijen in Midden-Nederland schaars en kostbaar zijn, belandde De Jong

in Noord-Nederland. Midden in de weilanden rond Leeuwarden – in het Friese Hijlaard – kocht hij een voormalige melkgeitenbedrijf: een stelpboerderij met bedrijfsgebouwen. Daar begon hij in 2009 met het melken van een paar honderd aangekochte Friese Melkschappen. Een aantal jaren verkocht De Jong zijn melk aan verschillende partijen. De eerste jaren gingen bepaald niet van een leien dakje. De economische crisis zorgde ervoor dat de vraag naar dure schapenzuivel vrijwel wegviel.

### MELKPRIJS TREKT AAN

Nu levert De Jong zijn melk aan Klaver Kaas in het Noord-Hollandse Winkel. Dit familiebedrijf steekt tweemaal per week de Afsluitdijk over om de melk uit Friesland te halen en er verschillende kazen van te maken. De prijs van schapenmelk was de laatste jaren slecht, maar trekt nu flink aan. Er is na de slechte jaren minder aanbod in Europa, terwijl de vraag aantrekt. Het lijkt er op dat de schapenmelksector de wind eindelijk weer een beetje in de zeilen

**'Ze zeggen dat als je van schapen rijk wordt, je nooit weer arm wordt'**

krijgt. Momenteel krijgt De Jong bij Klaver € 1,30 per kg melk bij een voerprijs van € 0,25. Eerder was de melkprijs lange tijd € 0,85 bij een voerprijs van € 0,40. "Dat is na een lange periode van vallen en opstaan met de afzet en belabberd slechte melkprijzen ook hard nodig", zegt hij. Op dit moment melkt De Jong in een 60-standsdraaimelkstal zo'n driehonderd schapen. Op z'n meest waren dat er vijfhonderd. De Jong is momenteel bezig zijn door zwoegerziekte getroffen veestapel in fases te vervangen. "Een productie van 500 tot 600 liter per jaar per schaap moet mogelijk zijn, maar dat haalde ik de laatste jaren niet. Daarom werk ik nu aan een genetisch betere en zwoegervrije kudde." De schapen lopen in een potstal en krijgen kuilgras van 17 ha eigen land en brok, maximaal 2,5 kg per schaap per dag. Tweemaal per dag melkt De Jong de schapen in de 60-standsdraaimelkstal. Dat is in totaal zo'n vijf uren werk per dag. Ondertussen blijft De Jong zoeken naar een manier om minder afhankelijk te worden van de sterk fluctuerende melkprijs voor schapen. Om weg te komen uit de bulkproductie maakt hij in een van zijn bedrijfsruimten sinds een paar jaar zelf een speciale schapenmelkyoghurt. Eerst de melk verwarmen, terugkoelen, yoghurtcultuur toevoegen en dan laten broeden. Hij werd op het spoor gezet door een Australische schapenhouder, die heel succesvol is met yoghurt en het product inmiddels over de hele wereld exporteert.



Voormalig topbankier Chris de Jong volgde zijn hart en werd producent van schapenyoghurt. (Foto: Robert Posthumus)

"Omdat schapenmelk veel eiwit bevat, heeft schapenmelkyoghurt een bijzondere textuur, vergelijkbaar met die van kwark. Het frisse van yoghurt met het zoete van schapenmelk geeft een bijzondere smaak", vindt De Jong. "Ook de hoge gezondheidsfactor van het product (zie kader) spreekt tot de verbeelding van veel consumenten." De Jong ging persoonlijk langs een aantal supermarkten om hen te overtuigen. Daarin lijkt hij geslaagd, want de schapenmelkyoghurt is inmiddels opgenomen in de schappen van een aantal vestigingen van Jumbo, Spar en Poiesz. "Met name in de wat grotere plaatsen is yoghurt hip en al helemaal als het van schapenmelk komt."

### LANDELIJKE DOORBRAAK

Een landelijke doorbraak lonkt zelfs. Omdat de puur natuurlijke yoghurt past in de hoofdtrends van dit moment, heeft het Jumbo-hoofdkantoor besloten de Bongastate-schapenmelkyoghurt beschikbaar te stellen voor alle winkels in Nederland, met uitzondering van Limburg en Zuidoost-

Brabant. Inmiddels gaat zo'n 15 procent van de melk in de speciaal-yoghurt van De Jong. Hij hoopt dat het zo goed gaat lopen dat uiteindelijk alle melk in de yoghurt kan. "Een eigen speciaalproduct vergroot de kans op een stabiel hoge melkprijs." De Jong volgde zijn hart en ging voor zijn

passie. "Die is knettergek", zeiden velen in zijn omgeving. Hij glimlacht: "Ze zeggen dat als je van schapen rijk wordt, je nooit weer arm wordt." Zo ver is hij met zijn bedrijf bepaald nog niet. "Maar ik geniet elke dag van de vrijheid, de ruimte en de schapen. Voor mij is dit het leven."

### SCHAPENYOGHURT ALS SUPERFOOD

De beker waarmee Chris de Jong zijn yoghurt van Friese Melkschappen in de supermarkten verkoopt, is ontworpen door de bekende fooddesigner en foodwatcher Mariëtte Bordewijk uit Utrecht. Zij is ervan overtuigd dat schapenmelkyoghurt voor een grote doorbraak staat in Nederland. Bordewijk stelt dat schapenyoghurt van de boerderij past in een aantal foodtrends van dit moment. "Het is traditioneel gemaakt en komt direct van de boer. Daarnaast is schapenmelk rijk aan eiwit en gezond vet en een bron van vitamine B2 en B12, calcium en fosfor. Schapenyoghurt valt daarmee binnen de definitie van superfood en kun je gerust superyoghurt noemen." Bordewijk wijst verder op het toenemend aantal mensen met een intolerantie voor koemelk. "En je ziet een revival van heerlijke, smaakvolle producten uit het verleden. Restaurants en thuiskeoks die geven om smaak, kiezen vaker voor een net even andere variant. Denk aan speltbrood, een vergeten groente, maar ook yoghurt van schapen, waarbij de zachte smaak en structuur velen verrast."