*Kaas van melk van Hijlaarder schapenbedrijf rijpt in Franse grot*

# Bankdirecteur wordt schapenmelker

**Chris de Jong had een hoge en plezierige functie bij de bank. Toch ontbrak er iets in zijn leven. Daarom besloot hij enkele jaren geleden met dieren te gaan werken. Inmiddels melkt hij 500 schapen in het Friese Hijlaard. De resulterende kazen rijpen in een grot in Frankrijk.**

Tekst: Anne Hiemstra
*Beeld: A. Hiemstra, S. Rexwinkel*

Chris de Jong melkt zijn schapen in een 60-stands draaimelkstal (inzet). De melk wordt in Nederland verkaast en gaat vervolgens naar Frankrijk om daar in een grot te rijpen. De Jong toont de resulterende BonGriis-kaas.

Van een afstand is de schapenboerderij zo goed als onherkenbaar. Er loopt weliswaar een klein koppeltje schapen buiten, maar toch zeker niet de 500 die er worden gemolken. Even later blijkt dat de melkschapen jaarrond binnen blijven en dat alleen de jonge dieren worden geweid.

## Bankdirecteur

Chris de Jong groeide op een veehouderijbedrijf op in het Zuid-Hollandse Stolwijk en studeerde later bedrijfseconomie aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam. Hij werkte jarenlang bij de bank als directeur in het internationale betalingsverkeer, eerst bij ABN Amro en later bij de Royal Bank of Scotland. „Ik had het op zich naar mijn zin, maar het ging alleen maar over geld en ook nog eens op een heel abstract niveau. Het had niet mijn hart en zo kwam ik terecht bij de dieren. Mijn broer had melkschapen op het bedrijf van mijn ouders en zo ben ik op het idee gekomen."

In 2008 kocht De Jong 200 Friese melkschapen, waarna hij op zoek ging naar een boerderij. In Hijlaard stond een voormalig melkgeitenbedrijf te koop. De Jong kon het inclusief stal en 60-stands draaimelkstal overnemen. „We hebben voor Hijlaard gekozen, omdat het plaatsje goed bereikbaar is en toch ook een beetje in de bewoonde wereld is, onder de rook van Leeuwarden." Chris woonde tot dan toe in Amersfoort, waar zijn vrouw Anneke Blaauwendraad een eigen praktijk had voor contextuele therapie en opleiding. Met behulp van het internet heeft Anneke haar werkzaamheden inmiddels ook in Friesland goed kunnen oppakken.

## BonGriis

De opstart van het schapenbedrijf ging niet van een leien dakje. „Ik ben weliswaar bij mijn broer in de leer geweest, maar als je zelf begint, komt het echte werk. Het begint met de aflammerperiode, waarbij je de lammeren – die na één dag bij de moeder weg gaan – moet leren drinken bij de drinkautomaat. Als er meerdere schapen tegelijk lammeren, is dat flink intensief." Daarbij wilde de onervaren boer zijn dieren – die rond het aflammeren het meest kwetsbaar zijn – uiteraard goed gezond houden en had hij te kampen met een moeizame afzet. „We konden de melk gedurende vier maanden aan de fabriek leveren, daarna hoefden ze het niet meer."

De Jong tastte de markt af en kwam iemand uit Frankrijk tegen, met wie hij een naar eigen zeggen fatsoenlijke prijs kon afspreken. „Frankrijk heeft schapenkaas genoeg, maar niet van de zware Friese zeeklei", verklaart De Jong. Tweemaal per week gaat de schapenmelk naar een Nederlandse kaasmaker, van waaruit er elke drie weken kazen naar Frankrijk gaan, om daar, enkele honderden kilometers onder Parijs, in een kalksteengrot met een schimmelcultuur te rijpen. „De schimmel zie je alleen aan de buitenkant, maar de schimmelsmaak trekt wel naar binnen," De Jong omschrijft zijn BonGriis-kaas als een smedige kaas. Het is een vrij pittige kaas met een 'crèmige' smaak.

## IJs

Via de Franse partner gaan de gerijpte schapenkazen naar het voedselhandelscentrum Rungis in Parijs. Slechts een klein gedeelte van de kazen komt terug naar Nederland. „Ik kan elke week een bestelling doen. Daarbij kan ik ook andere Franse kazen laten meekomen, of ik kan mengkazen van schapen- en geitenmelk laten maken en brengen." De Jong richt zich nadrukkelijk op de bovenkant van de markt. De BonGriis ligt bij speciaalzaken en kost 25 tot 30 euro per kg. De Jong wil meer BonGriis-kazen naar Nederland laten komen, om naast meer speciaalzaken, via de groothandel ook aan restaurants te kunnen leveren. Ook laat hij inmiddels ijs in verschillende smaken van zijn schapenmelk maken, al is het nog zoeken naar voldoende afzet.

## Uiers opkloppen

De voormalige geitenstal en -melkstal blijken prima geschikt voor schapen. De Jong heeft de melkschapen ingedeeld in vier groepen: de verse schapen, de duurmelkers, de hoogproductieve en de laagproductieve dieren. De productie van de beide laatste groepen is gezakt tot onder de 1,5 kg melk per dag, waarbij de hoogproductieven worden gedekt door een melkram en de laagproductieven door een vleesram. In principe lammeren de schapen het hele jaar door af. „Melkschapen zijn minder seizoengebonden dan vleesschapen. Bovendien zijn ze het hele jaar binnen, dat vermindert de seizoensinvloed ook."

De schapenstal kent twee voergangen, waar de loonwerker elke dag een gemengd rantsoen bestaande uit gras, pulp, soja en bierbostel voor de schapen draait. „Ik heb geen trekker en laat ook al het landwerk door de loonwerker doen. Ik heb alleen een shoveltje voor het uitmesten van de potstallen en het klaarzetten van het voer." De Jong werkt veel met stagiairs en weekend- en vakantiehulp. Zelf melkt hij alleen 's ochtends. „Je bent drie uren per keer aan het melken. Inclusief schoonmaken ben je anders dus zeven uren per dag aan het melken." Schapen melken is intensief. Om de melk goed te laten schieten, moet de uier tijdens het melken worden opgeklopt. „Je kunt het vergelijken met het stoten van lammeren. Verder zitten de spenen erg aan de zijkant. De melk blijft daardoor wel eens onderin zitten en daarom moeten de uiers omhoog worden gehouden."

## Gelukkig

Spijt van zijn keuze om schapenmelker te worden, heeft de voormalige bankdirecteur nooit gehad. „Bij de bank zou ik heel veel meer kunnen verdienen, maar dit is echt wat bij mij past. In drukke tijden moet je soms wel twintig lammetjes drie keer per dag aan de speen zetten om ze het drinken te leren. Als ik daar mee bezig ben, denk ik bij mezelf: hier word ik gelukkig van."

Redacteur Anne Hiemstra (rechts) op de koffie bij schapenhouder Chris de Jong.

### Bedrijfsgegevens

Chris de Jong (46) melkt 500 schapen in Hijlaard. Melkschapen produceren tussen de 400 en 700 liter melk per jaar. De Jong heeft 16 hectare grond rondom de boerderij en besteedt het landwerk, het voeren en één melkbeurt per dag uit.
Datum: 31 juli 2012.
Tijd: 10:00 – 12:00 uur
Koffie: zwart.
Een video van het schapen melken staat op www.veld-post.nl.