

# Schape­melkyoghurt uit Hilaard



BONGASTATE IS EEN MELKSCHAPENBEDRIJF WAAR YOGHURT WORDT GEMAAKT. HET LIGT AAN HET EIND VAN DE HILAERDERMIEDEN, EEN WEG DOOR DE WEILANDEN. EENERZIJD BEN JE BIJ DE BONGASTATE 'IN THE MIDDLE OF NOWHERE', ANDERZIJD IS HET OOK VLAKBIJ LEEUWARDEN GEVESTIGD. CHRIS DE JONG IS DE TROTSE BEZITTER VAN DEZE UNIEKE BOERDERIJ MET RUIM 350 SCHAPEN. DE SCHAPENMELKYOGHURT MAAKT HIJ HIER VOLLEDIG EIGENHANDIG. DEZE YOGHURT IS BEHALVE GEZOND OOK BIJZONDER LEKKER VANWEGE ZIJN VOLLE EN ZOETE SMAAK.



**D**e stropdas af en de boerenlaarzen aan. Dit is in een notendop hoe het leven van Chris de Jong zo'n zeven jaar geleden volledig veranderde. Zijn bestaan als hoofdprocesmanager IT van de Royal Bank of Scotland keerde hij de rug toe en hij besloot om als schapenboer door het leven te gaan. 'Ik had een goedbetaalde baan die fysiek niet zwaar was, maar mentaal voor veel stress zorgde. Nu is dat juist andersom', zegt hij grinnikend. Met veel plezier werkt hij iedere dag tussen de schapen. Tijdens de rondleiding noemt hij zijn schapen meerdere keren en liefdevol zijn 'Friese blondjes'. Het

Fries Melkschaap wordt gekenmerkt door de witte kop en roze neus.

#### Een droom

Hoe is het allemaal begonnen? Chris: 'Mijn oudste broer wilde boer worden, en dus moest ik als tweede zoon wel iets anders gaan doen. Dit komt wel vaker voor bij een boerengezin. Daarom ging ik studeren en ik besloot de opleiding Bedrijfseconomie te volgen. Hiermee heb ik uiteindelijk een goede baan gekregen bij de ABN Amro, later de Royal Bank of Scotland. Ondanks deze groeiende carrière, vroeg ik mij af: is dit het? Ik werd van dit soort werk niet gelukkig, omdat ik mij niet nuttig voelde

en mijn passie niet uitvoerde. Uiteindelijk begon ik erover te denken om terug te keren naar mijn oorsprong, het boerenleven, en met dieren te gaan werken. Mijn jongste broer had toen al een aantal jaren een melkschapenbedrijf en er was veel vraag naar schapenmelk. Daarom heb ik toen besloten ook met melkschapen te gaan beginnen en ik heb in 2008 een groot aantal schapen en een bijpassende boerderij gekocht. Een droom werd hiermee werkelijkheid.'

#### 150.000 liter

De melkschapenhouderij verkeert volgens Chris in een crisis. Daarom is het, vanuit een commercieel oogpunt gezien,

*Bongastate schapenmelkyoghurt*

Bongastate schapenmelkyoghurt is puur natuurlijk en vol van smaak. Omdat schapenmelk veel eiwit bevat, heeft de yoghurt een bijzondere textuur, vergelijkbaar met die van kwark. Schapenzuivel is ook zoeter dan koemelk, een merkbaar verschil tussen de schapenmelkyoghurt en andere yoghurtsoorten. De schapenmelkyoghurt van Bongastate is rijk aan proteïne en een bron van vitamine B2 en B12, calcium en fosfor. Vanaf oktober is de Bongastate schapenmelkyoghurt in alle Poiesz winkels verkrijgbaar.



niet interessant om alleen maar schapenmelk te produceren. Chris: 'Ik kwam een Australische schapenboer tegen en vertelde hem over de lage prijs van schapenmelk. Hij gaf mij als tip mee om yoghurt te gaan maken van de melk. Deze man had namelijk zelf hetzelfde gedaan en was in een korte tijd van 200 schapen naar 1200 stuks gegroeid. Ik volgde de tip op, wat een goede beslissing bleek te zijn. De belangstelling neemt alsmat toe. Schapenmelkyoghurt past in de trend dat yoghurt helemaal hip is, evenals koemelkvervangers.' Ieder jaar produceert de schapenboer ongeveer 150.000 liter schapenmelk. Een deel van deze productie wordt sinds kort

gebruikt voor het maken van yoghurt. 'Mijn yoghurt is ook populair omdat mensen graag lokale producten willen hebben, direct van de boer. Bovendien is het nog erg lekker en gezond ook. Schapenmelk behoort niet voor niks tot de superfoods', stelt Chris.

**Leidinggeven**

Volgens Chris zijn de verschillen tussen het leiden van mensen en schapen klein. 'Leidinggeven begint bij wie je zelf bent. Je moet rustig en dus niet opjagend zijn. Anders raken ze in paniek en verlies je de controle. Je moet goed op je schapen letten zodat je kunt zien wat ze nodig hebben om tot een goed resultaat te komen. Dat geldt niet alleen voor een schapenbedrijf, maar ook bij reguliere bedrijven. Mijn passie is het werken met dieren. Door met schapen te werken ben ik pas echt tot leven gekomen', vertelt Chris. In zijn huidige werk als schapenherder vindt hij volledige rust: 'Maar leidinggeven blijft me ook boeien.' Om zijn oude bestaan toch een beetje tot zijn recht te laten komen, geeft hij leiderschapstrainingen. Deelnemers doen daarbij een variatie aan activiteiten met de schapen. Zo weet hij zijn passie, het houden van schapen, te combineren met de kwaliteiten van zijn vorige werk. 'Als je aan een managementteam vraagt een koppel schapen naar een ander weiland te verhuizen, dan komen er allerlei principes naar voren van leidinggeven en teamwork. Chris geeft toe dat zijn huidige werk als schapenherder af en toe best pittig is. Chris: 'De schapen zitten aan een strikt rantsoen waar ik niet van af kan wijken en waar ik mij heel verantwoordelijk voor voel. Mijn schapen staan op nummer één, daarna ben ik pas aan de beurt.'

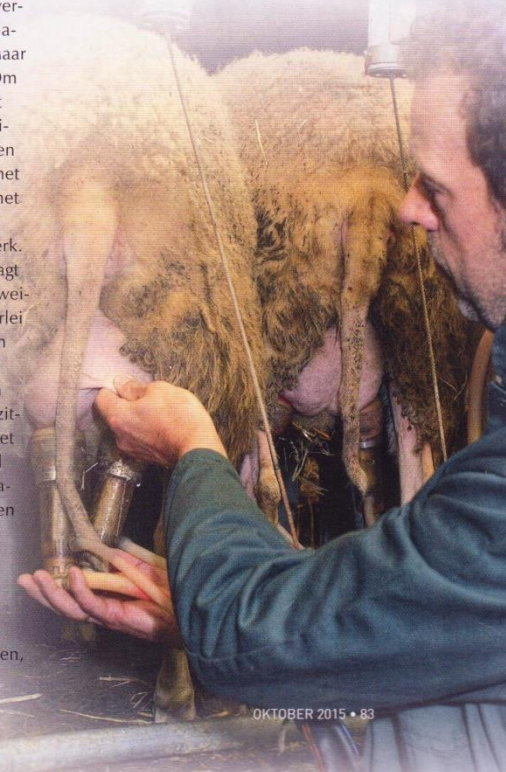
**Uiers opkloppen**

Chris melkt zijn schapen in een 60-stands draaimelkstal. De schapen worden iedere dag tweemaal gemolken,

in de ochtend en de avond. De productie is niet seizoensgebonden, omdat de schapen het hele jaar door lammeren. Om het melken goed op gang te laten komen, moeten de uiers tijdens het melken opgeklopt worden. De schapenhouder beweegt de uiers daarbij even stevig heen en weer om het melkproces te versnellen. 'Lammeren doen precies hetzelfde om melk te krijgen, zij stoten dan met hun kop tegen de uiers aan. Type-rend voor schapen is dat de spenen erg naar de zijkant wijzen. Om echt alles uit de uiers te krijgen, moet ik ze soms een beetje omhoog houden. De machine doet gelukkig de rest van het werk', vertelt Chris. •

TEKST: ANDRIES OORD

FOTO'S: ROBERT POSTHUMUS





# HAZELNOTEN- SCHAPENMELK- YOGHURTIJS MET VANILLE, TOFFEE EN SINAASAPPEL



Chef kok Martin Berger van culinair hotel Nobel te Ballum op Ameland.

## *Bereidingswijze hazelnoot-schapenmelkyoghurtijs*

- Zet een pan op het vuur en kook de glucose met het water en de suiker, gedurende twee minuten.
- Koel dit mengsel en voeg de schapenmelkyoghurt eraan toe. Dit is de basis voor het ijs.
- Doe de basis nu in de ijsmachine.

## *Bereiding panna cotta*

- Los de gelatine op in een kleine hoeveelheid koud water.
- Meng de room met de suiker en de vanille. Kook het geheel en laat het tien minuten trekken.
- Zeef het mengsel vervolgens en voeg de gelatine eraan toe.

## *Sinaasappeljam*

- Sinaasappeljam kan uit de winkel worden gehaald of met een eigen recept zelf worden gemaakt.

## *Chocolade ganache*

- Kook de room, suiker en melk.
- Sla het eigeel los en voeg telkens een klein beetje van het gekookte mengsel hieraan toe.
- Kook dit nogmaals tot 84 graden Celsius.
- Nu heeft u een crème anglaise, stort deze op de chocolade en maak hier een glad mengsel van.

## *Toffee*

- Kook gedurende vier uur een dicht blikje gecondenseerde melk. Let op: dit blijft lang warm, en mag niet droog koken.

## *Tuille*

- Meng alle ingrediënten tot een glad beslag.
- Bak dit heel dun uitgestreken op een bakplaat bruin, in een oven van 150 graden Celsius.

## *Presentatie:*

- Garneer met vioolblaadjes, een crumble van gebroken hazelnotenkoekjes en sinaasappelzestes.

Eet smakelijk!

## INGREDIËNTEN:

### HAZELNOOT-SCHAPENMELKYOGHURTIJS:

100 GRAM WATER  
40 GRAM SUIKER  
32 GRAM GLUCOSE REDUCEREN  
240 GRAM SCHAPENMELKYOGHURT  
80 GRAM HAZELNOTENOLIE

### PANNA COTTA:

50 CL ROOM  
75 GRAM SUIKER  
3 GELATINEBLAADJES  
1 VANILLESTOKJE

### SINAASAPPELJAM:

UIT DE WINKEL HALEN OF ZELF MAKEN

### CHOCOLADE GANACHE:

120 GRAM MELK  
120 GRAM ROOM  
2 GRAM EIGEEL  
40 GRAM SUIKER  
200 GRAM PURE CHOCOLADE

### TOFFEE:

EEN DICHT BLIKJE GECONDENSEERDE MELK

### TUILLE:

50 GRAM EIWIT  
50 GRAM SUIKER  
50 GRAM BLOEM  
50 GRAM BOTER