

Wat begon met een paar geitjes in Oudebildtzijl is nu uitgegroeid tot een bedrijf. De Molkerei biedt ‘geitenzuivel van ’t Wad’



Els Hartog (r) met een deel van het team van de Molkerei. Foto: Niels Westra
Jacques Hermus • Gisteren, 07:00 •

Wat zo’n vijfentwintig jaar geleden begon met een paar geitjes in Oudebildtzijl is nu uitgegroeid tot een bedrijf met tientallen werknemers op een industrieterrein in Sint Annaparochie. De Molkerei biedt ‘geitenzuivel van ’t Wad’, verpakt in kaasjes en in andere zaken.

Geiten staan er niet meer in de wei bij Els Hartog in Oudebildtzijl. Die staan nu in Deinum, bij de maatschap Meekma. En het zijn er niet meer een paar, maar meer

dan duizend. Zij leveren melk voor De Molkerei, de kaasmakerij die nog altijd in Oudebildtzijl staat.



Els Hartog in de kaasmakerij in Oudebildtzijl. Foto: Niels Westra

Maar het is allang niet meer enkel een kaasmakerij. Het bedrijf verwerkt de geitenkaas in een keur aan andere producten in de productielocatie die in 2007 werd geopend in het nabijgelegen Sint Annaparochie. Hedy Hartog, operationeel directeur van het bedrijf en dochter van oprichters Els en Jaap Hartog, leidt ons door de productieruimte in Sint Annaparochie en door het verhaal van haar familie die hier de geitenzuivel introduceerde.

Dat de familie Hartog hier op Het Bildt belandde is eigenlijk puur toeval, vertelt ze. Els Hartog en haar man woonden in Haarlem, waar Jaap in de bouw werkte en Els paardentrainer in de draverij was. „Mijn moeder wilde graag de stad uit en zocht naar ruimte.”

Toen ze eind jaren 90 in het noorden van Friesland een huis te koop zagen staan, geloofden ze de vraagprijs eerst niet. „Zo weinig geld, en dan ook nog zoveel grond erbij.” Ze kochten de woning en verlieten de Randstad.



Diverse producten van De Molkerei. Foto: Niels Westra

Eind jaren 90 was geitenkaas armeluisvoer

Natuurlijk was het wel even wennen. Hedy: „Mijn vader was van het sociale type, knoopte met iedereen in Haarlem een praatje aan. Dat gaat wat minder makkelijk hier in het noorden van Friesland. Hij bleef dan ook werken in het Westen, elke dag de Afsluitdijk op en neer.”

Moeder Els was wel meteen in haar nopjes: ze kon op een beetje een hobbygeit houden. „Maar één geit werden er twee, en bij mijn moeder ontstond het idee om zelfvoorzienend te worden met een eigen kaasmakerijtje. Toen mijn vader in de bouw ontslag kreeg, werd hij ook bij de ‘hobby’ betrokken.”

Wat er toe leidde dat het aantal geiten toenam, er een melktank werd gekocht en de schuur werd omgebouwd naar kaasmakerij. „Mijn ouders stonden op markten en braderieën in een tijd – eind jaren 90 – dat geitenkaas armeluisvoer was. Schapenkaas oké, maar geitenkaas?”



Geitenkaas in paprika. Foto: Niels Westra

De productie raakte in een stroomversnelling

Maar de tijdgeest zou veranderen. Klanten van markten werden klanten uit de restaurantwereld. „En op een gegeven moment klopte De Kweker uit Amsterdam aan de deur, een groothandel die levert aan topbedrijven.”

De productie van de Molkerei raakte in een stroomversnelling. „Bij vijftig geiten – allemaal Witte Hollandse melkgeiten – liepen we vast. Tot dan toe hadden mijn ouders het met zijn tweeën gedaan, maar de rek was eruit.”

Besloten werd de kudde te verkopen aan geitenhouder Meekma in Deinum, en dat daar voortaan ook de melk vandaan zou komen. Zodat de Hartogs zich konden concentreren op het kaasmaken.



Geiten bij Gerbranda state in Pietersbierum. Foto: Niels Westra

Een recept gebaseerd op Franse kaas

„Mijn moeder liep een poosje mee bij een schapenkaasmaker, en ontwikkelde op basis daarvan een geitenkaas met een recept gebaseerd op Franse kaas. Waarbij ze een geheim ingrediënt toevoegde.” Dat nog steeds geheim is.

Tegenwoordig wordt in de kaasmakerij in Oudebildtzijl wekelijks zo’n 500 tot 1000 kilo kaas gemaakt, op basis van dat ene recept voor zachte kaas. „Want harde kaas moet je langer opleggen, dat kost tijd en ruimte.”

Waar bij de meeste kaasmakerijen de kaas wordt geperst, laten ze hem bij De Molkerei gewoon uitlekken in de vormpjes. Na drie dagen en een paar keer omdraaien is hij klaar en gereed voor verdere verwerking. Want bij een eenvoudig kaasje blijft het niet. Er worden verschillende kruidenmelanges toegevoegd en de kaas wordt in glazen potten onder zonnebloemolie gezet. Het nieuwste kaasje wordt op smaak gemaakt met zeewier. Inderdaad, kaas van ’t Wad.

De kaasjes komen in verschillende vormen: als schijfjes voor de horeca en groothandel en als blokjes in potjes voor de consument. En dan wordt de kaas ook nog gemengd tot een vulling voor bijvoorbeeld peppadews, die kleine zoete rode pepertjes. Daarover later meer.



Geiten bij Gerbranda state in Pietersbierum. Foto: Niels Westra

Want we blijven eerst bij de melk. Die van de geiten van Meekma is ‘gangbaar’, zoals dat heet. Maar de toenemende vraag naar biologisch leidde er bij Els en Hedy – vader Jaap is in 2008 overleden na een verkeersongeluk – toe dat ze zochten naar een samenwerking met biologische geitenhouders. Uiteindelijk kwamen ze terecht bij de geiten van de Gerbranda State in Pietersbierum, waar Sander en Marjolein Koster zo’n 650 geiten hebben lopen op hun biologisch-dynamische zorgboerderij.

Hedy: „Die melk is te koop bij bijvoorbeeld Ekoplaza, net als de kazen die we er van maken. De biologische kazen maken we één keer per maand, zo tussen de 500 en 1000 kilo, maar de aantallen groeien. We produceren die in dezelfde ruimte als de gangbare kazen, maar omdat alles volgens de hoogste hygiënische normen plaatsvindt, zal er geen ‘besmetting’ zijn.”

Maar kaas maken is niet meer de enige tak van sport van De Molkerei. Hoe Fries ook, en hoezeer de Waddenzee ook dichtbij tegen de dijken klotst, in Sint Annaparochie heersen tegenwoordig ook mediterrane sferen. Al in 2005 werden de eerste tapas op locatie geproduceerd.

Hedy: „Mijn vader zag in een kookprogramma hoe zoete oranje puntpaprika’s in de oven werden gedaan en dan werden gevuld met een romige kaas. Dat wilde hij ook.”

„Bij paprikateler Hartman in Sexbierum kon hij terecht voor de paprika's, bij de inleggerij van Oos Kesbeke in Amsterdam keek hij mee naar de productielijn voor het inblikken en bij de mediterrane groothandel Enrico ontdekte hij een ideaal verkoopkantoor.”



Geitenkaas van De Molkerei. Foto: Niels Westra

Borrelhapjes, antipasti, spreads en tapenades

Al snel bleek het een succesvolle aanvulling op de geitenkaasjes. Borrelhapjes, antipasti, spreads en tapenades vinden sindsdien in steeds grotere hoeveelheden hun weg naar de consument. Deels gemaakt met de eigen geitenkaas, deels ook met koemelk.

„We halen de kroomkaas uit Woerden en die gebruiken we weer voor de vulling van de peppadews.” Dat gebeurt handmatig: aan een van de vele ‘customized’ machines zitten de medewerkers een voor een de kleine paprikaatjes te vullen met de roomkaas die uit een tuitje komt.

Voor de tapenade – die van een ouderwets Provençaalse kwaliteit is – hebben ze een gehaktmolen laten ombouwen. „Krijg je lekkere grove tapenade.”

Dat de ambities van De Molkerei de geitenkaas overstijgen blijkt wel uit nieuwe ideeën en initiatieven die uit de koker van Hedy Hartog en de nieuwe compagnon en kwaliteitsmanager Markus Terpstra komen.

Hedy: „De geitenkazen blijven we verkopen onder de naam De Molkerei, maar de mediterrane producten gaan onder de naam Sopressa del Sol, ‘verrassing van de zon’. De lijn van Midden Oosterse producten heet Akaba.”



De geitenkaasjes worden bewaard in potten met zonnebloemolie. Foto: Niels Westra

Muhammara en baba ganoush

„We maken al muhammara en baba ganoush, maar de hummus moet nog op de juiste smaak gemaakt worden. Dat luistert erg nauw, en we willen niet een imitatie van die grote speler die in alle supermarkten ligt. Onze moet beter zijn.”

We zeggen het al, de ambitie straalt er van af. En het bedrijf heeft nu ook een nieuwe naam: Van Harte Foods, waar zo’n 35 mensen werken.

En dan zijn er ook nog de wat speelsere producten die De Molkerei maakt van het restproduct van de kaasmakerij: de wei, het ‘lekvocht’ van de kaasproductie. „In het verleden hebben we al eens een ‘weibok’ gemaakt met Ulco de Jong, bierbrouwer in Leeuwarden. En hebben we samen met Johannes van der Wal van drankhandel Cru 68 in Burgum en Ulco de Jong de Friesdrank ontwikkeld.”

Een romige frisdrank, die weliswaar in de Amsterdamse Frisdrankfabriek wordt gemaakt, maar behoorlijk Fries is. Een perfecte afspiegeling van de familie Hartog, met een druppel Randstad en een druppel Friesland.

