



De oma van Johan Schep.

# HET AVONTUUR VAN HET MAKEN VAN KAAS



**Een stap in het diepe: zo kun je de beslissing van Johan Schep van de Schep Groep zeker omschrijven. Het grootste deel van de melk van de twee boerderijen van het familiebedrijf wordt straks in Bergambacht omgezet tot boerenkazen. Zo wil de Krimpenerwaardse onderneming onder de vlag van Schep Kaasmakers inspelen op wat er nu en in de toekomst van boerenbedrijven wordt verwacht: werken in harmonie met de landelijke omgeving.**

De afspraak voor het gesprek met Johan Schep vindt plaats op een omgeving die weinig lijkt op een boerderij: het kantoor van Schep Groep in Schoonhoven. Toch zijn de banden met het platteland er volop. "Mijn vader was boerenzoon, maar een andere broer nam de boerderij over van zijn ouders. Hij is toen in de makelaardij terechtgekomen. Daarom ben ik geen zoon van een boer, maar van een makelaar."

De boerderij van zijn grootouders heeft hij inmiddels alweer jarenlang via de Schep Groep, waar ook Schep Makelaardij onder valt, onder zijn hoede. Al enkele jaren broedde Johan op een andere manier van werken op de hofstee. Het doel: minder afhankelijk worden van de grillige prijs van melk op de wereldmarkt. "Afgelopen jaar was de prijs heel goed en was er sprake van een gezonde marge. Dat zou voor een goede bedrijfsvoering altijd zo moeten zijn. Omdat de prijs vaak laag was zijn er in de

agrarische geen sprongen, maar stappen gezet op het gebied van duurzaamheid. Wil je dat doen, dan is een degelijk verdienmodel nu eenmaal noodzakelijk."

Zo'n stabiel verdienmodel zocht en vond hij in het omzetten van de melk in boerenkaas. "Een product waar een grote vraag naar is en waarvan er maar weinig aanbieders bij aankomen. Die stap zetten is voor veel boerenbedrijven te groot; je ziet eerder dat kleine kaasmakers stoppen."

Met de productie van de 240 koeien op de boerderij in Bergambacht en een deel van de veestapel op de tweede boerderij van de Schep Groep in Friesland is er een basis om de omslag te maken. "Daarnaast zijn we in Bergambacht enkele jaren geleden overgestapt op melkrobots. De ruimte van de melkstal bleek zo goed als toereikend. We hoefden maar een klein gedeelte bij te bouwen voor de kaasmakerij."

De verbouwing, de nieuwbouw en het aanschaffen van de apparatuur waren relatief makkelijke stappen. Een grotere uitdaging was het vinden van kundige vakmensen die het aloude ambacht van kaasmaken in de vingers hebben. "Mijn oma deed dat nog. In de jaren zestig maakte zij de overstap naar een toen moderne aanpak van het maken van kaas. We hebben daar foto's en Polygoonbeelden van, het trok destijds veel aandacht."

Dit deel van de familiegeschiedenis krijgt nu een vervolg. Bij de oproep voor medewerkers richtte Schep Kaasmakers zich vooral op de passie voor kaas en niet zozeer op de taakomschrijving. "We kregen gelukkig veel reacties. Een aantal van de sollicitanten zijn naar een opleiding in Friesland gegaan, zodat wij konden kijken of er potentie was. Er zijn er uiteindelijk drie overgebleven. Eén van hen werkte bij Unilever. Zij heeft veel kennis en ervaring op het gebied van het luisteren naar wensen

van klanten. De andere twee werkten respectievelijk al bij een kaasmakerij en bij een kaasboer. Zij delen allemaal de passie voor kaas, vinden het een heel mooi natuurproduct om mee te werken."

Er breekt nu een spannende periode aan. Onder professionele begeleiding wordt gezocht naar een heerlijk smakende kaas, worden keuzes gemaakt hoe het bereidingsproces precies plaats gaat vinden én moeten marktpartijen enthousiast gemaakt worden voor de kazen van Schep Kaasmakers. "We hopen een kaas te gaan leveren die je meteen herkent als je hem proeft. Daarmee zijn we echt een nieuw avontuur ingestapt. Overigens staan we daar heel nederig in. De Krimpenerwaard kent meerdere kampioenen op het gebied van boerenkaas maken. Wij beginnen net en hopen daar op termijn op een bescheiden manier bij aan te sluiten. Grootschalig gaat het ook niet worden; we blijven een

kaasboerderij en worden geen kaasfabriek." De omslag past overigens naadloos in de overtuiging van Johan dat er toekomst is voor de boerensector in de Krimpenerwaard. "Wij werken nog vrij intensief, maar kunnen daarmee juist goed aansluiten op boeren met minder vee en veel grond in onze streek. Met onze koeien kunnen wij voor hen de mest leveren om die vruchtbaar te houden. Ook heeft de provincie gronden in onze buurt die nu nog maar amper gebruikt worden door melkveehouders uit de buurt."

Hij vervolgt: "Het overstappen naar het maken van kaas maakt daarnaast als alles goed verloopt voor ons de weg vrij om te investeren in zaken als duurzaamheid en biodiversiteit. Zo spelen we in op de vraag van de landelijke overheid om als boeren in harmonie met onze omgeving te werken, het landschap te beheren en tegelijkertijd zakelijk een goed rendement te behalen." 🐄