

INTERVIEW Kaasboerderij bestaat vijftig jaar

# Ja, ze kunnen er 'veel maken' bij familie Berkhout

Ze gaan inmiddels de hele wereld over. Maar wie een kaasje van de familie Berkhout wil proeven, kan ook nog steeds 'gewoon' in de winkel op het boeren-erf terecht. Net als een halve eeuw geleden.



Judit de Redelijkheid  
j.de.redelijkheid@medihuis.nl

**Hoogwoud** ■ De kerstpakkettenbeurs in Apeldoorn. Die zullen Ted en Marry Berkhout-Broersen niet snel vergeten. Daar werd hen door Hans Bruin, kaasleverancier van Schiphol, ruim tien jaar geleden een vraag gesteld die hun verdere toekomst zou bepalen. "Kun je er veel van maken?". „En dan moet je natuurlijk nooit nee zeggen”, blikt Ted met een grijns op het bewuste moment terug.

Terwijl verder op het erf aan De Gouwe in Hoogwoud de productie in volle gang is, nemen Ted en Marry aan de keukentafel tijd voor een duik in het verleden. Natuurlijk is ook moeder Afra (84) aangeschoven. Als grondlegger van de kaasboerderij weet zij het beste hoe het vijftig jaar geleden allemaal begonnen is. „Uit armoed”, vertelt ze. „Met zeven hectare land en twintig koeien hadden we een klein boerenbedrijf. In De Weere. Mijn man Theo stond voor de keuze: stoppen en te werk gaan, of er moest wat bij.”

## Aanpoten

Het werd dat laatste, waarbij de keuze dus viel op een kaasmakerij. „We zijn op cursus gegaan en hebben veel bij collega's gekeken.



Theo Berkhout in de kaaswinkel in 1982.

FOTO AANGELEVERD

Toen durfden we het an. Want het was natuurlijk wel een flinke investering, met alle machines die aangeschaft moesten worden.” Waar Theo de boerderij bleef runnen, stortte Afra zich op het kaasmaken. En dat was flink aanpoten voor de moeder van vijf kinderen. „Ze waren toen we begonnen tussen de één en elf jaar oud. Dus daar had ik al werk zat an. Maar ze hebben ons ook ontzettend geholpen in de loop der jaren. Van de jongste tot de oudste.”

Al snel ging het echt paar, dat zich toelegde op de productie van 'pondjes' (kleine ronde kaasjes), ook op de markt verkopen. „En we gaven demonstraties aan huis. Bert Smit, de organisator van de woensdagmarkt in Hoorn, vroeg ons op een gegeven moment om dat daar ook te komen doen. En dat heeft ons bedrijf een enorme boost gegeven. We stonden overal. Van Texel tot de haven van Rotterdam. En de kleintjes gingen gewoon mee.”

## Veewagen

Ted (53) - die het bedrijf samen met zijn broer Nico (58) uiteindelijk heeft overgenomen ('Hij runt de boerderij, ik de kaasmakerij') - glimlacht. „Met de veewagen achter de auto. Die werd schoongespo-ten en dan ging de kaas erin.” Er wordt een foto tevoorschijn gehaald waarop zijn ouders - in klederdracht - vanachter hun kraamprinses Beatrix te woord staan. Ook haar hebben ze, tijdens de opening van het stadhuis van Ede, ooit uitgelegd hoe het kaasmaken precies in zijn werk gaat. „De kaaspers die jullie gebruiken bij de demonstraties gaat nog steeds elke week mee naar de kaasmarkt in Alkmaar, toch”, vraagt Marry (46)



En daar gaat weer een voorraad kazen 'het bad' in.

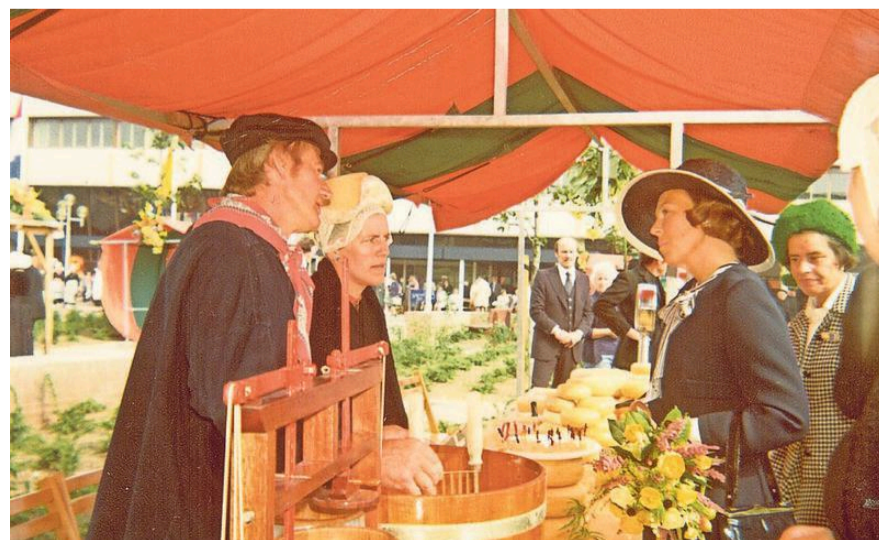
FOTO MARCEL ROB

„De kaaspers voor de demonstraties gaat nog steeds elke week mee naar de kaasmarkt in Alkmaar

Marry Berkhout-Broersen

aan haar schoonmoeder. Afra knikt. „Alles ging vroeger handmatig. Ook het zuursel maakten we zelf. Vandaag de dag is het kaasmaken helemaal geautomatiseerd.”

En naast het ambacht zelf, maakte ook de onderneming van de familie Berkhout een enorme ontwikkeling door. „Eigenlijk is er elke tien jaar wel een grote verandering geweest”, vertelt Marry, die naast haar werk als styliste ook volop meehelpt op het bedrijf. „In 1984 is de loopstal gebouwd, in 1994 is de boerderij met de ruilverkaveling naar Hoogwoud verhuisd, in 2004 zijn Theo en Afra van het bedrijf gegaan en in 2014 is de kapschuur afgebrand”, somt ze op.



Met prinses Beatrix bij de opening van

het stadhuis in Ede.

FOTO AANGELEVERD



Afra Berkhout met zoon Ted en schoondochter Marry bij de kazen. „Heel mooi dat de kinderen het hebben voortgezet.”

FOTO MARCEL ROB

Die laatste gebeurtenis ('Dat was echt verschrikkelijk') bood uiteindelijk nieuwe kansen. „Om aan onze grootste klant te kunnen blijven leveren moesten we aanpassen doen”, aldus Marry. „En dat heeft heel veel veranderd. We maakten altijd boerenkaas, van rauwe melk. En zij wilden gepasteuriseerde kaas. Omdat het geëxporteerd moest kunnen worden. Dat zijn we toen gaan doen.”

## Opnieuw

De geboren Niedorpse lacht. „Ik weet het nog goed, onze eerste order. Wat waren we trots. Maar na de levering kwam alles in dezelfde vaart weer terug. Ze hadden ge-

zegd dat het niet erg zou zijn als de kaasjes niet precies allemaal even zwaar waren. Maar er bleek qua gewicht toch een beetje teveel verschil in te zitten. Moesten we alles weer opnieuw doen. Maar daar leer je van. We hebben nu een machine die heel nauwkeurig allemaal dezelfde maten kan produceren.” Ted knikt. „U vraagt, wij draaien.”

Met Schiphol als afnemer, maakte Kaasboerderij Berkhout een professionalisering door. „Er waren certificeringen nodig om ook andere grote klanten, zoals supermarkten, te kunnen binnenhalen”, geeft Marry als voorbeeld. „En we gingen over naar bedrijfskleding.

In de oude kaasmakerij was geen kledruimte, dus alles lag in de kantine.” Afra glimlacht. „En in de stal”, vult zij aan.

Steeds meer uit hun jasje gegroeid, kon op de plek van de afgebrande kapschuur uiteindelijk een nieuwe kaasmakerij worden neergezet. Die werd in 2019 in gebruik genomen. „We besloten dat eerste jaar te gebruiken om met elkaar goed te leren werken in zo'n grote kaasmakerij”, aldus Marry. „Voor- dat we zouden inzetten op groei, wilden we eerst onze bestaande klanten goed kunnen beleveren. Eind 2019 dachten we: '2020 wordt ons jaar'. Nu gaan we knallen. En toen kwam corona.”



De klanten kunnen kiezen uit ruim vijftien verschillende smaken.



Afra in de jaren zeventig aan het werk in de kaasmakerij.

FOTO AANGELEVERD



## Actieweek

Naast een feest voor genodigden, viert Kaasboerderij Berkhout (Gouwe 1B, Hoogwoud) het vijftigjarig jubileum als een actieweek voor de klanten van hun kaaswinkel. Tot en met 18 mei zullen er verschillende aanbiedingen gelden.

man knikt. „We weten nu al wat we eind mei gaan maken.”

Moeder Afra, die nog regelmatig koffie komt drinken als Ted met 'de meiden' op de markt in Alkmaar staat ('En als het echt druk is helpt ze een handje mee') hoort het allemaal met een glimlach aan.

„Het is mooi dat de kinderen het hebben voortgezet”, klinkt het bevestigend. „Zekers. Het is vijftig jaar terug een goede keuze geweest om met kaasmaken te beginnen. Het was hard werken, maar ik heb er nooit spijt van gehad. Het samenwerken met de kinderen, de vele mensen die we hebben ontmoet. Daar bewaar ik mooie herinneringen aan.”

Ze is even stil. „Na het overlijden van Theo hebben we zowat 400 condoleancekaarten gekregen. Heel veel mensen schreven dat het zo'n mooi bedrijf geworden is. Van klein naar groot. Dat maakt trots.”

Op de productielocatie aan De Gouwe wordt anno 2024 - met ruim dertig man personeel - zes dagen per week kaas gemaakt. In ruim vijftien verschillende smaken en liefst achtduizend stuks per etmaal. Voor de grote klanten worden ze naar wens verpakt en voorzien van een eigen label.

## Ander bedrijf

„Het is een heel ander bedrijf geworden”, schetst Marry. „Voorheen ging Ted 's ochtends altijd eerst even in de rijping kijken. Dan was het: 'Oh, vandaag gaan we komijn maken, want die zijn op'. Nu hebben we echt voorraadssystemen, alles wordt ingepland.” Haar