

# KAASBOERDERIJ WEENINK

**Branch: zuivel**

**Eimersweg 3, Lievelede**

**Streekproducent: Kaasboerderij Weenink**

**[www.kaasboerderijweenink.nl/](http://www.kaasboerderijweenink.nl/)**

**(<http://www.kaasboerderijweenink.nl/>)**

## **Belevenisboulevard tussen de koeien en de kaas**

Kaasboer Peter Weenink uit Lievelede heeft graag dat bij zijn bedrijf naar binnen wordt gekeken. „Het hele bedrijf is zo ingericht dat je te allen tijde kun zien hoe iets wordt gemaakt.”

Zaterdag en zondag kan dat ook heel uitgebreid, dan zijn er open dagen omdat de nieuwe stal klaar is.

Het nieuwe onderkomen voor de koeien is pal naast de kaasmakerij gebouwd. De doorgang tussen beide gebouwen is inmiddels de Beleefboulevard gedoopt. Aan de ene kant zie je stap voor stap wat er in de stal gebeurt. Van de eigen plek voor de koe die net een kalf heeft gekregen tot de leef- en eetruimte voor de dames en de plek waar ze gemolken worden. Dat gebeurt overigens met de nieuwste versie van de ‘MI one’, een van de modernste melkrobots. Regelmatig komen bezoekers uit verre buitenlandse landen naar Lievelede om te zien hoe de koeien daarmee gemolken worden.

De andere kant van de Beleefboulevard toont de bezoeker door de ramen van de kaasmakerij de stappen die van melk mooie ronde kazen maken. In het achterste lokaal mogen ze een tijdje blijven liggen om te rijpen.

De nieuwe stal voor het melkvee is de laatste stap van een traject waarmee de kaasboerderij weer jaren vooruit kan, legt boer Peter Weenink uit. Nu staan er zo'n tachtig koeien, er is ruimte om nog door te groeien naar honderdtwintig.

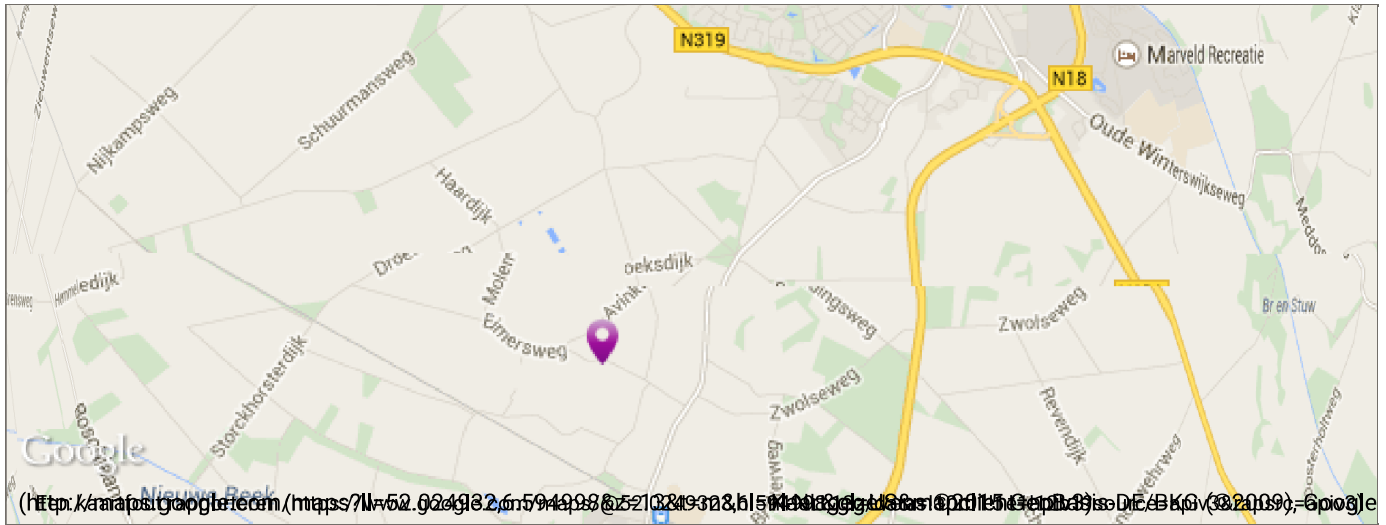
Snel doorgroeien is geen doel op zich, vertelt Peter. De melkproductie hangt samen met de hoeveelheid kaas die wordt gemaakt en dus ook met de afzet in de eigen winkel en andere kanalen, zoals de ruim tachtig Landwinkels in ons land. „Met deze capaciteit kunnen we het zelf goed aan.”

## **Alleen de melk van de eigen koeien wordt gebruikt**

Kaasboerderij Weenink is een echt familiebedrijf waar Peter en Lidy samen met hun zonen Johannes en Michiel en de medewerkers twee types kaas produceren. Goudse kaas van heel jong tot oud-brokkelig (twee jaar gerijpt) en Maasdammer. Die kaas wordt gemaakt met een andere bacteriecultuur en een andere productiewijze. De eerste drie weken ligt de kaas in een warme ruimte, dat bepaalt mede de Emmentalerachtige smaak. Alleen de melk van de eigen koeien wordt gebruikt. Dat gebeurt vooral omdat Weenink rauwmelkse kaas maakt en dat luistert heel nauw, zegt Peter.

„Goedgemaakt is het de lekkerste kaas maar er zitten wel risico's aan. Je moet heel secuur werken, om een constante smaak te krijgen. Daarom gebruiken we alleen de eigen melk. Dan kunnen we alleen onszelf de schuld geven als het een keer minder is.”

Lekker Achterhoek organiseert samen met Kaasboerderij Weenink de workshop van Koe tot Kaas. Je kunt je hier inschrijven (<http://www.lekker-achterhoek.nl/evenement/workshop-van-koe-tot-kaas/>).



## MEER STREEKPRODUCENTEN

### Kemperkip

, IJzevoorde, Doetinchem

De Kemper Kip krijgt de tijd om te groeien en kan naar hartenlust in ...

Bekijk details > (<http://www.lekker-achterhoek.nl/nieuws/streekproducent/kemperkip/>)

### Um den Olden Smid

Keijenborgseweg, Velswijk

‘Een Velswijks Smidje van walnoten en most helpt om de koude te verjagen’ Koud? ...

Bekijk details > (<http://www.lekker-achterhoek.nl/nieuws/streekproducent/um-den-olden-smid/>)