

Enthousiast geluid van spelende kinderen, die de grote verzameling fietsjes en plastic trekkers goed gebruiken. Een grote winkel, zonnig terras en dan geiten in de wei. Rick en Anne van Rijn openden in 2014 hun nieuwe boerderij De Geertjeshoeve en ontvangen intussen ruim 60.000 bezoekers per jaar. Eigen producten vormen de basis in de horeca, zoals pannenkoeken gemaakt met geitenmelk..

TEKST MARIA VAN BOXTEL | FOTO'S DICK BOSCHLOO



RICK EN ANNE VAN RIJN STARTTEN OP
EIGEN PLEK MET GEERTJESHOEVE

'GEFELICITEERD, JE MAG STARTEN'

Anne van Rijn groeide op in de stad, maar kwam vaak op een kampeerboerderij in de Achterhoek. "Eerst met mijn familie, later ook zonder. Ik ging kijken bij het melken, en vervolgens zelf mee-melken en op het laatst zei Bert: 'Anne, succes met melken' en ging zelf iets anders doen." Op de HAS bleef de interesse in natuurgericht boeren, recreatie en geiten. "Dan kom je voor je stage al snel bij 't Geertje uit, een biologisch geitenbedrijf met veel recreatie. Daar liep een leuke jongen met krullen rond: Rick. En zo werd ik boerin." Want Rick's ouders Wim en Ada zijn succesvolle biologische pioniers, die op hun bedrijf 't Geertje in Zoeterwoude geitenhouderij combineren met allerlei activiteiten. Rick zat tien jaar in maatschap met zijn ouders. Anne: "Eigenlijk waren wij te vroeg. Wim en Ada hebben alles zelf opgebouwd, en met Rick en mijn schoonzusje hadden ze nog tienduizend plannen. Echt visionaire mensen, een heel gaaf bedrijf. Maar je snapt dat het dan ook wel eens botst. Soms kwamen we er niet uit of die nieuwe deur nou linksom of rechtsom open moest draaien. Tegelijk hadden we allebei wel ingezien dat het bedrijf en de visie klopt, dus dat wilden wij ook." In Haarzuilens, grenzend aan nieuwbouwwijk Leidsche

"Het is zo geworden als we het hadden bedacht."

Rijn met inmiddels 100.000 inwoners, werden boeren uitgekocht en wilde de gemeente wel een stadslandbouwbedrijf met recreatie. "We dachten: we gaan even kijken. En op deze plek werden we meteen verliefd, ondanks dat het een paardenbak met zandvlakte was." Na de selectieprocedure volgde een telefoontje in mei 2010. "Gefeliciteerd, je mag starten.' Maar dan begint het pas." Het vergunningentrajec duurde tot oktober 2013. "Utrecht is een stadse gemeente, de ambtenaar zei bij drie varkens al 'wat veel'. Maar ze bleven welwillend." In deze fase opletten is belangrijk. "Als je vergunningen als multifunctioneel bedrijf niet goed regelt, ga je altijd tegen de lamp lopen." De bestemming natuur-recreatie is weer gedeeltelijk teruggedraaid naar landbouw, en de Geertjeshoeve heeft een volledige horecaverunning en ruimte parkeerplaats.

In 2013 zijn ze verhuisd, in april 2014 gingen ze open. Rick: "Met 40 geitenlammeren van mijn ouders. Nu hebben we 120 melkgeiten en verkopen we alles vanaf ons eigen erf. De geitenmelk zit overal in: de kaas, de koffie en het pannenkoekenbeslag." Hoewel op een zomerse dag de horeca en recreatie groot oogt, is 'het hart van het bedrijf 100 procent agrarisch' benadruk-





Als je je vergunningen als multifunctioneel bedrijf niet goed regelt, ga je altijd tegen de lamp lopen.

ken zowel Anne als Rick. Bij de start deden ze alle werkzaamheden zelf. Inmiddels kan dat niet meer, en werkt Rick buiten en Anne veel binnen. “Binnen moeten we ook gas geven, we hebben nu 50 mensen op de loonlijst. Een vaste kaasmaakster erbij. Verder veel jongelui en sommigen maar voor vijf uur per week, maar toch. We hebben een dynamische groep met een goeie sfeer.” Zowel Rick als Anne vonden de start een zware tijd. “De bank wil niet financieren zonder vergunning, maar ook voor die vergunningen zijn de leges niet goedkoop. Je draait nog geen omzet, maar maakt al wel kosten. Rick’s ouders waren onze redding.” Zij staan garant voor bankleningen – nog steeds. Anne: “Die garantstelling en dat Rick tien jaar in de maatschap bij zijn ouders had gezeten en zijn eigen vermogen kon inzetten, daarmee is de start mogelijk geworden.”

Hoewel er eerst sprake was van pacht, zijn uiteindelijk het erf en de gebouwen gekocht. Het land pachten ze – op 1 ha eigendom na – van Natuurmonumenten. Op korte contracten, maar daar kan Rick zich niet druk om maken. “Al het land komt toch wel naar ons toe. Het is een natuurgebied. Alle andere boeren proberen het een jaar, en lopen gillend weg.” Rick vindt daarin een weg. “Natuurmonumenten wil de bodem verarmen, wij willen een gewas winnen. Daarin moeten we samenwerken.” Hooien gaat prima, en aanvullend wil Rick zijn eigen krachtvoer gaan telen. “Ik ben begonnen met voederbieten, want dit was ooit een akkerbouwgebied. In deze polder mag alleen niet gejaagd



BEDRIJFSGEGEVENS DE GEERTJESHOEVE

Arbeid: Anne en Rick, kaasmaakster en kok, losse arbeid in horeca en recreatie (50 parttimers)

Areaal: 15 ha grasland en akkerland, pacht van Natuurmonumenten waarvan 2,5 ha zonder beperkingen en waarvan 1 ha in eigendom

Veestapel: 130 Saanen en paar Toggenburger melkgeiten, 60 lammeren, 3 zeugen plus biggen

Melkproductie: 3 liter/geit/dag

Afzet: verwerking tot eigen Goudse kaas en kwark, vlees uit diepvries, verkoop in boerderijwinkel en in eigen horeca (chocomelk, koffiemelk, pannenkoeken)





worden. Dus had ik kuddes konijnen in het bietenveld, mijn plantjes werden steeds kleiner. 's Avonds ziet het er wel heel leuk uit, met al die huppelende konijntjes,” grinnikt Rick. Ook kent het gebied een hoge onkruid-druk. “De paden en hagen, er komt van alles vanaf. Ik schoffel veel, dat telen moet ik nieuw leren.” Winning van ruwvoer doet Rick zelf. “Ik maai zonder kneuzer, dat geeft minder beschadigingen, dan vreten ze het beter.” De knotwilgen komen ook van pas. “Dat is heel goed voor geiten. Als ze een beetje duf zijn, vreten ze de takken en schors graag op. Daar worden ze weer fitter van.” Voor volgend jaar: beweiding. “De vleesveehouders hiernaast gaan stoppen. Als het land naar ons komt, kunnen we met een brug voor de geiten de weg over en daar weiden. Ik maak een corridor, zodat ze kunnen kiezen.” Ook wil Rick in de toekomst in twee groepen gaan melken. “Ik denk aan om 't jaar aflammeren en doormelken. Lammeren is zwaar voor geiten. En ik heb toch teveel lammeren, en bokjes kunnen we hier eigenlijk niet afmesten.” De Geertjeshoeve is in omschakeling naar biologisch. “We werkten natuurlijk altijd al zo, maar nog niet gecertificeerd. De licentie kost voor starters wel serieus geld, maar onze afzet loopt al.”

Dat ze al het werk zelf gedaan hebben, betaalt zich uit. Ook in de horeca. “Wij hebben een visie die hier goed werkt. Het is heel laagdrempelig, mensen moeten zich welkom en vrij voelen.” Toegang betalen de bezoekers niet, maar eigen consumpties meenemen is niet toegestaan. De besteding per persoon is dan wat

“Geiten eten graag knotwilgen als ze een beetje duf zijn, daar worden ze weer fitter van.”

lager, de aantallen bezoekers maken dat meer dan goed. “Een bijstandsmoeder koopt misschien alleen een flesje geitenmelk om de lammetjes te voeren van één euro, bij een werkborrel besteden ze dan weer meer.” Maandag en dinsdag is de Geertjeshoeve gesloten voor bezoekers. “Dan hebben we vrij voor onze drie kinderen. Maar natuurlijk doen we dan ook het grovere werk, de geitenstal uitmesten, het erf weer rechttrekken.” Mensen komen ook dan nog langs. “Daar zijn we strenger in geworden, we zetten een hek op de dam.” Een volgende uitdaging is eigen energieopwekking. “We willen energieneutraal boeren.” Anne vult aan: “Dat het loopt, daar ben ik echt trots op.” Rick en Anne hebben na de startjaren nu kans om te verdiepen. “We zijn als een gek gegroeid, veel nieuwe mensen in dienst. Ik denk dat we nu wel 60.000 bezoekers per jaar trekken, dat kan nog groeien naar 100.000. Om te consolideren, moeten we ook tijd hebben.” Dat gaat sneller dan verwacht. “In 2017 draaiden we boven verwachting, we dragen onze eigen lasten. Dat is fijn, want als de vaatwasser kapot gaat, kunnen we nu gewoon een nieuwe kopen. Voor het eerst kunnen we met eigen geld investeren.” En achteraf: dat de vergunning pas een jaar nadat ze er al woonden werd afgegeven, was eigenlijk een zegen. Anne en Rick praten enthousiast door elkaar: “We hadden de tijd om onze nieuwe plek uit te denken en te tekenen. Waar komt wat op ons erf? Dat hebben we zelf uitgedacht, en het werd steeds simpeler. Alleen de keuken zou ik nu anders doen. Het is zo geworden als we het bedacht hadden.” ■