

Met een 9 tal knipsels over het zuivelmuseum/kaasmakerij te Orvelte.

zie zuivelhistorie-site van Drenthe www.zuivelhistoriedrenthe.nl

1) Bron: NvhN 20 juli 1983

Museumdorp Orvelte koopt zuivelfabriek

Van een onzer verslaggevers

ORVELTE - De aankoop van het voormalige zuivelfabriekje De Onderneming aan het Melkwegje 3 in Orvelte door de stichting Orvelte is rond. Dit behoudens goedkeuring door de subsidiënten. Hiermee gaat een oude wens van de stichting in vervulling. Deze wilde het fabriekje al jaren aankopen, maar de eigenaar weigerde steeds het van de hand te doen.



Voormalig handkrachtfabriekje als woonhuis in 1983 (Eigen foto)

„Nu de kans zich voordoet het pand te kopen, willen wij er gebruik van maken. Bij het herstellen van het dorp in oude stijl vormt een ouderwetse melkfabriek een wezenlijk onderdeel,” zegt de heer J. Hindriks van de Stichting Orvelte.

De Onderneming werd gebouwd in 1899. Nadat er een melkfabriek in had gezeten werd het een boerenwoonhuis. Niettemin denkt Hindriks dat het pand in oude staat terug kan worden gebracht.

„De mogelijkheid is aanwezig een inrichting te kopen die er in past," zegt hij. „Wij kunnen de melkfabriek in oude glorie herstellen en opnieuw toegankelijk maken voor het publiek. De mensen kunnen dan in Orvelte ook zien hoe de boter en de kaas vroeger werden gemaakt."

Volgens Hindriks is het streven er op gericht in 1984 met de inrichting en de restauratie van de melkfabriek te beginnen. Wanneer dat lukt, kan deze in 1985 heropend worden.

2) Bron: NvhN 7 oktober 1983

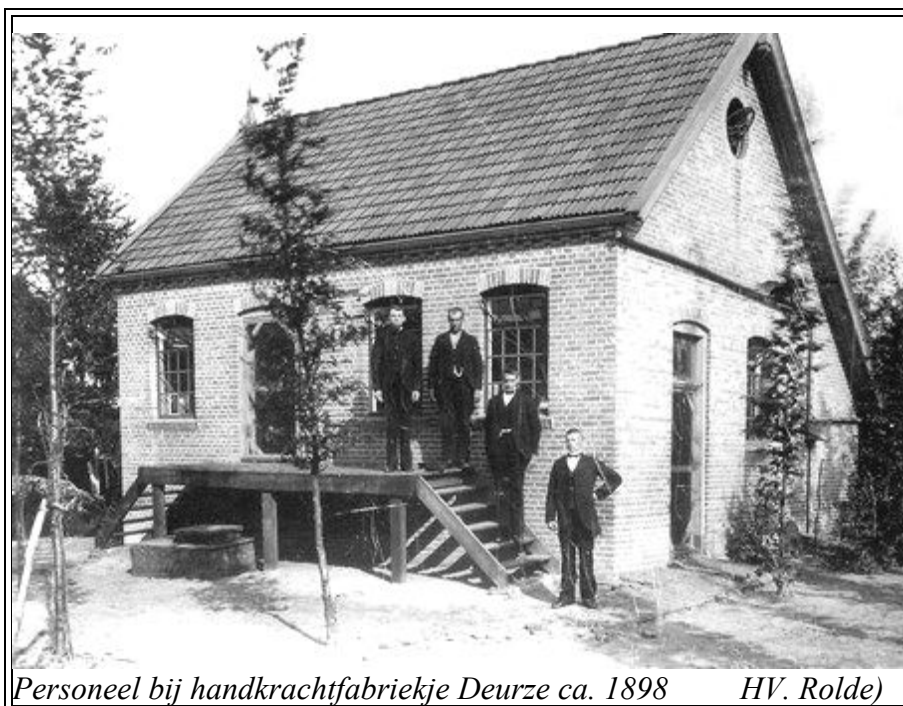
Meerderheid Drentse Staten akkoord

Provincie steekt geld in alternatieve melkfabriek

Van onze Statenverslaggever

ASSEN - Een meerderheid van Provinciale Staten heeft op voorhand geen onoverkomelijke bezwaren om provinciaal geld (f 100.000,-) te steken in een te stichten alternatief landbouwbedrijf in het Drentse museumdorp Orvelte. Ook vindt een Statenmeerderheid het goed, dat de provincie geld (ruim f 22.000,-) beschikbaar stelt om het Stichtingsbestuur van het museumdorp in de gelegenheid te stellen het oude handkracht melkfabriekje aan te kopen.

Met name binnen de PvdA was er wel enige weerzin tegen het voornemen van GS om de f 100.000,- voor het te starten biologisch dynamisch bedrijf te putten uit het alternatieve landbouwfonds. PvdA-woordvoerder R. Westra vond dat onjuist, omdat het bedrijf in Orvelte niet als voorbeeldbedrijf door de provincie zal worden gehanteerd, zoals altijd de eis was van een Statenmeerderheid.



Personeel bij handkrachtfabriekje Deurze ca. 1898 HV. Rolde)

Het alternatieve landbouwbedrijf zal namelijk worden aangekocht en gerund worden door (werkers van) het werkvoorzieningschap Hoogeveen en omgeving. Om dat doel echter te verwezenlijken is wel f 100.000,- aan provinciaal geld nodig. Desondanks wilde de PvdA niet zo ver gaan om de financiële bijdrage te blokkeren. In hun ogen wegen de gunstige effecten zwaarder dan de eis van een eigen provinciaal bedrijf.

Wat betreft de aankoop van de melkfabriek verwonderde CDA'er C.J. de Jonge zich over de hoge aankoopssom van f 175.000,-. „Dat is een gigantische som voor dit pand," aldus De Jonge. Nadat gedeputeerde D. van As - Kleijwegt had geantwoord, dat die prijs „slechts" f 5000,- boven de taxatiewaarde lag, antwoordde De Jonge: „U betaalt normaliter toch ook niet meer dan de taxatiewaarde." Desondanks was die prijs voor het CDA niet een onoverkomelijke drempel. Het ministerie van landbouw betaalt 75 procent van de aankoopssom.

Twijfels bleven er wel bij een aantal Statenleden wat betreft de exploitatie van het melkfabriekje. Daarover zei gedeputeerde Van As: „De WSW wil het fabriekje pachten en er eigen mensen inzetten. De winst kan echter wel eens zodanig aantrekkelijk zijn dat verpachting helemaal niet aantrekkelijk is."

3) Bron: NvhN 30 mei 1985

Ruzie over betaald parkeren

Historische melkfabriek in Orvelte draait weer

Van een onzer verslaggevers

ORVELTE - Het melkfabriekje 'De Onderneming' in het monumentendorp Orvelte draait weer. Gisteren heropende Commissaris der Koningin in Drenthe, dr. ir. A.P. Oele, het bedrijfje. Ruim 77 jaar heeft dit voormalige zuivelfabriekje een andere bestemming gehad, boerderij en timmerwerkplaats.



'De Onderneming' in Orvelte op de dag van (her)opening in 1985

(Eigen foto)

Met drie stoten op de stoomfluit gaf Oele gistermiddag het teken dat 'De Onderneming' weer een zuivere zuivelonderneming is.

Op 11 maart 1899 werd de Coöperatieve handkrachtzuivelfabriek 'De Onderneming' opgericht. Van de aangesloten Orvelter boeren werd de melk verwerkt tot kaas¹ en boter; de tijd van de karnton en de kaasbak op de boerderij was voorbij. De ontwikkelingen bij het fabrieksmatig verwerken van de melk gingen echter zo snel, dat amper tien jaar later, in 1908, reeds tot opheffing van de fabriek moest worden besloten. Dat tot heden de ontwikkeling razendsnel gegaan is in Drenthe mag wel blijken uit de aantallen melkfabrieken. Toen 'De Onderneming' op 1 mei 1908 de poort sloot, telde Drenthe nog 102 zuivelverwerkende fabriekjes².

Op dit moment zijn er nog acht fabrieken en volgend jaar maar zes meer. (2007- nog 2)



Commissaris de Koningin dr. ir. A.P. Oele plakt eerste kaasmerk (Eigen foto)

Volgens commissaris Oele pas een attractie als 'De Onderneming' prima in het beeld van Orvelte. „Het ligt juist op de grens van het ontwikkelde ambacht en een zich ontwikkelende industrie.“

Toch houdt Orvelte het gevaar in zich een compleet verkeerd beeld van Drenthe te geven, aldus de commissaris. „Orvelte geeft een rolbevestigend beeld van Drenthe. Het beeld van een oude, conservatieve, niet geëmancipeerde, Saksische dame. Dat geeft te denken“.

Oele gaf aan de andere kant toe, dat het museumachtige van Orvelte juist weer hypermodern van opzet is. „De tijd is voorbij dat we onze monumenten met rust laten. Die moeten we gebruiken en dat gebeurt hier in Orvelte. Dat is uniek.“ Om het

¹ Geen kaas ZHN

² In 1908 nog $\chi\alpha$. 90 stuks ZHN.

alleen oud-Drenthe beeld van Orvelte weg te halen, gaf hij het stichtingsbestuur de suggestie moderne kunst of andere nieuwe ontwikkelingen binnen te halen. „Waarom zou je in een pand niet beginnen met een expositie over huiscomputers of de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van doe-hetzelf-apparatuur. Dit om Orvelte voor een breder publiek toegankelijk te maken."

Volgens stichtingsvoorzitter J. Jonkers zal 'De Onderneming' er toe bijdragen, dat meer bezoekers een tolkaart kopen, waardoor de exploitatie sluitender kan zijn. „De educatieve waarde van Orvelte wordt met deze melkfabriek enorm versterkt. We hebben wat betreft de meer-verkoop van tolkaarten dan ook hoge verwachtingen."

Het streven van de Stichting Orvelte is er op gericht elke bezoeker een tolkaart, die recht geeft op toegang tot de diverse attracties in het dorp, te laten kopen. Voor bezoekers die geen tolkaart kopen, wil de stichting parkeergeld gaan heffen. Jonkers ging gistermiddag nog even in op de discussie zoals die vorige week gevoerd was in een statencommissie over het al dan niet betaald parkeren bij Orvelte. „Zo gek is het toch niet dat we een kleine vergoeding vragen van die personen die gebruik maken van onze riante parkeergelegenheden, maar die geen tolkaart kopen. Het heeft niks te maken met een verkapte of ordinaire verhoging van entreegelden, zoals werd beweerd. Al levert het naar schatting zo'n 25.000 gulden op."

Nog tijdens de bijeenkomst vond Jonkers woordvoerder G.W. Smegen van de plaatselijke bevolking tegenover zich. Als voorzitters van de Vereniging Algemeen Belang Orvelte verklaarde Smegen zich vierkant tegen het heffen van parkeergelden: „Orvelte is een open dorp, waar ieder vrij binnen kan komen. Het is geen museumdorp. Dat willen de bewoners ook niet. Orvelte leeft en wil blijven leven. De bewoners van Orvelte hebben ter ere van de heropening van 'De Onderneming' spontaan een ereboog opgezet. Museumstukken doen - zoiets niet."

4) Bron: NvhN 7 april 1985

Zuivel

Eind mei wordt een nieuwe attractie in gebruik genomen en wel het gerenoveerde zuivelfabriekje 'De Onderneming'. In dit fabriekje, dat in 1899 werd gebouwd, zal op ambachtelijke wijze melk verwerkt worden tot boter en kaas. Met behulp van vrijwilligers wordt dit gedaan. Na een oproep van de stichting hebben zich 25 vrijwilligers gemeld. „Dat opent perspectieven om dagelijks te kunnen draaien in het seizoen," aldus Jonkers en Pol. Met de zuivelgigant Noord-Nederland (Domo) is een regeling getroffen over de leveranties van de melk. Twee keer per dag zal er 600 liter melk verkarnd worden. De stichting is nu nog op zoek naar een oude stoomfluit die, naar oud gebruik, twee keer per dag moet gaan toeteren. Eén keer om twaalf uur 's middags om de boeren op het land te vertellen dat ze moeten eten en om half zes 's avonds om te laten weten dat het melkenstijd is.

5) Bron: De Melkweg³ 'Kijken naar het verleden' september 1985

Een historisch zuivelfabriekje

Henk Vonk

Eindelijk was het zover. De uit vier personen bestaande werkgroep zag hoe op 28 mei, na maandenlange voorbereiding, de laatste hand werd gelegd aan de restauratie van het - uit 1899 - handkracht zuivelfabriekje in het museumdorp Orvelte.

Orvelte is een typische nederzetting dat als museumdorp in stand wordt gehouden en steeds meer bezoekers trekt. Het kreeg in 1974 al internationale waardering toen in het kader van het Europees monumentenjaar werd erkend als „lichtend voorbeeld" van landelijke bouwkunst.

Dat dit agrarisch dorp zeer oud moet zijn, bewijst wel toen enige jaren geleden bij grondwerkzaamheden sporen zichtbaar werden van een oude boerderij uit de ijzertijd, dus zo rond het begin van onze jaartelling. De nederzetting vertoont de karaktertrekken als alle andere dorpen op het Drents plateau: de esgronden, heideveldjes, houtwallen, bossen en beekdalen met de daaraan gelegen madelanden. Het gehele patroon was in aloude tijden geschikt om er te gaan wonen en werken. Ook nu nog vormen dorp en omgeving een eenheid, landschappelijk en cultuurhistorisch.



Het bestuur van de Stichting Orvelte gaf in het begin van 1984 te kennen het zeer op prijs te stellen als ook het voormalig handkracht zuivelfabriekje „De Onderneming", gelegen aan het Melkwegje, geheel hersteld en ingericht zou worden, om vervolgens weer in werking te stellen. Dat was nog niet zo eenvoudig, temeer doordat men er vanuit ging dat, als het enigszins mogelijk was, het fabriekje als bedrijf financieel zichzelf moest bedruipen.

Gelukkig bleek dat Monumentenzorg en diverse overheden en instanties bereid waren bij te springen als het ging om het geheel zoveel mogelijk in de oude staat te herstellen en in te richten. Het bleek echter al gauw dat het praktisch onuitvoerbaar was om het uit 1899 daterende handkracht zuivelfabriekje, waar alleen boter werd gemaakt, weer te laten draaien als toen, hoe ideaal dat ook zou zijn. Besloten werd daarom in het oude fabrieksgebouwtje, zodra het geheel in de oude staat was hersteld, weer in te richten zoals ten tijde rond de eeuwwisseling.

Een verheugend feit was dat er een mogelijkheid bestond om daarvoor alle benodigde werktuigen en gebruiksvoorwerpen aan te kopen zoals: melkbussen, meetemmer, oude vertind koperen melkbak, handkracht boterkarn, boterkneder, boterwasbak, ondermelkbak compleet met meetemmer, handkracht centrifuges voor ontroming, Swartzvaten, koeler, pompen, bascule met gewichten, botervaten enz.

³Periodiek van Zuivelorganisatie Noord-Nederland

Ook was de werkgroep in de gelegenheid de volledige inrichting van een laboratorium uit vroegere tijden aan te kopen. Het geheel, zowel wat betreft de fabriek als laboratorium en kantoortje, blijft nu voor de toekomst bewaard. Of het ooit nog eens weer dienst zal doen is zeer de vraag, doch het is vooral uit een zuiveloogpunt gezien, prettig te weten dat deze oude zuivelwerktuigen een juiste bestemming hebben gekregen en als museum steeds meer een bezienswaardigheid zal gaan worden. Achter dit oude bedrijfje is destijds een schuur aangebouwd die eveneens is gerestaureerd en thans aan de moderne eisen voldoet om er op ambachtelijke wijze boerenkaas te maken. De bezoekers krijgen door vlotte, vakbekwame mensen volledige inlichtingen hoe het een en ander in z'n werk gaat. Er is zelfs een klein winkeltje ingericht waar men de kaas kan proeven.

Toen in het verleden van handkracht op stoom werd overgegaan, was het in de meeste dorpen gebruikelijk om twaalf uur de stoomfluit te laten horen zodat iedereen in wijde omtrek wist dat het middag was en zich meteen haastte zo spoedig mogelijk thuis te komen waar het dampend middagmaal klaar stond. De fluit werd wederom gebruikt toen op 29 mei de Commissaris der Koningin in Drenthe deze hanteerde, maar nu vanwege het feit dat de fabriek opnieuw officieel werd geopend waarbij, evenals in 1899, vooraf de toerhoorn door het dorp had geklonken als aankondiging dat er iets bijzonders aan de hand was.

En ook, zoals toen, werd er die dag feest gevierd. Voor de fabriek stond een boog versierd met groen en bloemen. De kinderen werden getrakteerd op chocolademelk, koek en krentebollen en er werd op versierde wagens een tocht door het dorp gemaakt, terwijl later op de dag het feest door ouderen werd voortgezet.

Een bezoek aan dit museumdorp is zeker de moeite waard. Neem er de tijd voor om alles rustig te bekijken. Let ook op de prachtig gerestaureerde boerderijen, het smederijtje uit vroegere tijden, het ouderwets winkeltje, de maalderij en zo zijn er nog meer historische bouwwerken en verschillende activiteiten aan de flintenstraatjes te zien. Doch voor mensen uit de zuivelwereld staat ongetwijfeld het geheel hersteld en ingericht zuivelfabriekje centraal.

De start was zeer waarschijnlijk niet zo voorspoedig verlopen, ware het niet dat zuivelgigant „Noord-Nederland" bij de wedergeboorte van „De Onderneming" zich moederlijk over haar kleinkind had gebogen en voortaan dagelijks zorgt dat haar "moedermelk" op tijd wordt afgeleverd, wat zonder twijfel zal leiden tot prima produkten. Hiernaast een foto even vóór de restauratie.

Henk Vonk

6) Bron: NvhN 4 jan. 1986



Van onze verslaggever Rinus Bouwmeester

ORVELTE - Goudse, Edammer, Leidse, Emmentaler, Rocquefort, Gorgonzola, Gruyère en Cheddar. Aan dit rijtje kan over een aantal jaren een nieuwe toevoegd: Orvelter kaas. Althans..., kaasmaker Albert Muskee (38) in Orvelte hoopt stiltes dat dit gaat gebeuren. Orvelter boerenkaas moet een begrip gaan worden.

Eind mei werd in het Drentse monumentendorp Orvelte een geheel nieuwe attractie geopend, of heropend is misschien beter gezegd. De voormalige coöperatieve handkrachtzuivelfabriek De Onderneming die van 1899 tot 1908 in Orvelte gedraaid heeft, werd voor het publiek geopend. Het oude fabrieksgedeelte is als museumpje ingericht en in het boerderijgedeelte kwam een kaasmakerij. De stichting Orvelte trok voor deze kaasmakerij in de loop van dit jaar de chef-kaasmaker van de Asser zuivelfabriek Acmesa, Albert Muskee uit Westerbork, aan. Muskee, die zelf in Orvelte geboren is en er tot zijn achttiende woonde, is al twintig jaar kaasmaker van beroep.

„Ons doel hier is om een kaas met eigen smaak en karakter te ontwikkelen. Orvelte moet een heel eigen kaas krijgen. Het zou zo moeten worden: als je niet met een stuk kaas uit Orvelte terug komt, heb je Orvelte eigenlijk maar half gezien,” zegt

Muskee. Vroeger, toen er nog allemaal kleine kaasfabriekjes waren, kon je, als je tenminste een fijnproever was, verschil proeven tussen kaas van de ene- en van de andere fabriek. Doordat de kleine kaasfabriekjes niet meer bestaan, ze werden voor het grootste deel opgeslokt door enkele grote broers, heeft kaas een veel neutralere smaak gekregen. De melk komt nu in één grote plas terecht, waardoor de verschillende kruiden van de afzonderlijke gebieden niet meer te proeven zijn. Dat nu, hoopt Muskee terug te krijgen. „Dat moet kunnen, want we krijgen de melk steeds van één en dezelfde boer.”

De kaasmakerij is helemaal ambachtelijk opgezet, op de ouderwetse manier. Dus met houten vaten en kaasdoeken, maar zonder kleurstoffen. Het productieproces kent overigens enkele moeilijkheden. Muskee: „Kaasmaken moet gebeuren in een hele schone omgeving, om besmetting te voorkomen. Maar omdat we een recreatief en educatief project zijn, komt hier veel volk kijken hoe dat kaasmaken nou gaat. Dat houdt een groot risico van besmetting in. Het publiek staat weliswaar achter een balie, maar toch heb ik in de afgelopen maanden bemerkt dat er zo nu en dan vuiligheid in de productiehal terecht komt. De kans op besmetting is des te groter, omdat we hier kaas maken op de boerenwijze. Dat wil zeggen met rauwe, volle melk, zo van de boer. De melk wordt niet gepasteuriseerd, zoals op de zuivelfabrieken, wordt hier niet verder verhit dat tot stremtemperatuur (ongeveer 30 graden).”

De stichting Orvelte heeft bij het ministerie van landbouw een verzoek lopen om de Orvelter kaas het predikaat 'boerenkaas' te mogen geven. Kaas mag deze titel eigenlijk pas dragen, als het melken én het kaasbereiden op één en dezelfde boerderij gebeuren. „Gelet op het educatieve karakter van Orvelte en de ambachtelijke boerenkaasmakerij in het bijzonder, is het aanbrenge van het Rijkskaasmerk voor de boerenkaas voor onze kaas van eminent belang,” schrijft het stichtingsbestuur aan landbouwminister Braks. „Door het gebruik van de merkaanduiding 'Orvelter boerenkaas' heeft het gebruik van het boerenkaasmerk eveneens nog een belangrijke promotionele waarde.”

Inmiddels heeft Muskee toestemming gekregen kruiden door zijn kaas te mogen doen. „Het gaat hier om de kruiden als bieslook, peterselie, selderij en dergelijke. Ik ben nu aan het uitdokteren, welke hoeveelheden de beste resultaten hebben.”

7) Bron: De Melkweg 1986

Een stap terug in de tijd

Orvelte is een dorpje in de Drentse gemeente Westerbork. Een museumdorp, vertelt de folder, waar het lijkt alsof de tijd heeft stilgestaan.

Tussen de gerestaureerde Saksische boerderijen staat de Coöperatieve Handkrachtzuivelfabriek 'De Onderneming'. Het uit 1899 stammende zuivelfabriekje is geheel authentiek gerestaureerd en ingericht. In een in 1910 aangebouwde schuur is de ambachtelijke boter- en kaasmakerij ondergebracht. In het seizoen kunnen de bezoekers dagelijks zien hoe vroeger deze producten werden bereid.

De Stichting Orvelte kwam met „Noord-Nederland" overeen dat elke dag een RMO (rijdende melkontvangst) de benodigde hoeveelheid melk bij de fabriek brengt. Behalve voor het weekend, dan brengt hij op vrijdagavond een dubbele portie. Het bedrijfje verwerkt zo'n zeventuizend liter per week, afkomstig van dezelfde veehouder. In Orvelte worden Goudse kaas (zonder toevoegingen) en kaas met verschillende kruidenmengsels gemaakt.



„Mag ik een beker kaas?"

„Bezoekers stellen de wonderlijkste vragen", zegt Willem Runhart, vervanger van de kaasmaker van het zuivelfabriekje in het Drentse museumdorp Orvelte.

De chef-kaasmaker van het voormalig bedrijf in Ruinerwold werd na de sluiting van dit bedrijf in begin 1985 gevraagd in te springen als de vaste kaasmaker in Orvelte een vrij weekend heeft of een vrije dag opneemt. Het komt er in de regel op neer dat Runhart in het zomerseizoen om de week zaterdag en zondag in de Coöperatieve Handkracht-zuivelfabriek De Onderneming is te vinden.

Foto's: Willem Runhart, bij pekelbad en kaasstellingen
(foto's: NvhN)

Van Haalweide naar Orvelte

„In dit handmatige bedrijfje moet natuurlijk een kaasmaker werken die het oude handmatige vak kent. Ik zit al 35 jaar in de zuivel en ken het vak door en door. In '48 begon ik na de militaire dienst in Haalweide en ging ik studeren. Omdat je toch hogerop wilt, moest je in die tijd solliciteren. Via de zuivelfabrieken Slochteren en Hoogersmilde kwam ik als 1^e kaasmaker in Haalweide terug. Na enige tijd werd ik daar chefkaasmaker."

„Na de sluiting in '68 werd ik naar Ruinerwold overgeplaatst en werd ook daar na korte tijd chef-kaasmaker. We maakten daar goede kaas, die regelmatig in de prijzen viel. In 1984 bijvoorbeeld kreeg onze Goudse bij de FNZ-keuring goud en bij de Friese kaasprijs brons. De spanning die met zo'n keuring gepaard gaat, die mis ik in de kaasmakerij van Orvelte."

Hoe wordt melk gemaakt?

„Als ik in Orvelte in de kaasmakerij werk, doe ik alle voorkomende werkzaamheden, van melkontvangst tot keren van de kaas in het pakhuis. Van tien uur 's morgens tot vijf uur 's middags ben ik daarmee bezig. Aan het einde van de werkdag zorg ik dat de kaasmakerij weer goed schoon wordt." De bezoekers staan achter een balie en kunnen via een grote spiegel aan het plafond precies zien wat er in de kaasbak gebeurt, hoe het stremingsproces verloopt. Tussen het werk door legt Runhart uit wat wrongel is.

's Middags wordt er geplastificeerd in het pakhuisje dat door een ruit is gescheiden van de bezoekersruimte. Runhart: „Ben ik daar aan het werk, achter het raam, dan voel ik me net een aap." Sommigen hebben geen flauw idee van kaasbereiding. Laatst vroeg een kind mij hoe melk wordt gemaakt en een ander om een beker kaas. Je staat ervan versted dat er mensen zijn die zo weinig van de zuivel weten."

Mooi kaasje

„Het is leuk werk om een mooi kaasje te maken", aldus de 60-jarige Runhart. „Ik ben gezond en ontmoet op deze manier allerlei mensen." Naast kaasmaken is ook tuinieren een geliefde bezigheid van de oud chefkaasmaker van Ruinerwold. In de winter volgt hij schilderlessen. In huize Runhart in De Wijk siert een aantal eigen werken de muren

8) Bron: NvhN 16 febr. 2000

Huurder oud melkfabriekje Orvelte

Orvelte - De stichting Het Drentse Landschap heeft een nieuwe huurder gevonden voor het oude melkfabriekje in het monumentendorp Orvelte. Melkveehouder Douwe Hoogland uit het Friese Wijns gaat het bedrijfje exploiteren. Hij wil er biologische kazen gaan maken en gaat daarbij nauw samenwerken met twee veehouders. Ook wil de Friese veehouder ijsjes en milkshakes te gaan maken.

Het melkfabriekje heeft geruime tijd leeg gestaan, net als de houtzagerij en het tolhuisje in het monumentendorp. Die probeert de Het Drentse Landschap, eigenaar van de monumentale panden in Orvelte, nog aan de man te brengen.

9) Bron: NvhN 13 september 2000

Nienke Gönning

Orvelte wordt soms wel eens vergeleken met Urk: als er iets aan de hand is, weet meteen iedereen ervan. Dat het dorp zo sterk in de gaten wordt gehouden, is voor de drie Friese biologische boeren Douwe Hoogland, Durk Oosterhof en Jelle Hooisma geen probleem. Voor hen werkt de extra aandacht voor het monumentendorp juist stimulerend. "Hier kun je heel duidelijk laten zien wat je doet, je werk in de etalage zetten."

Aan het begin van het jaar was het nog onduidelijk hoe het verder moest met de Orvelter melkfabriek. De stichting Orvelte stopte haar activiteiten, de monumentale panden werden overgedragen aan de Stichting Het Drentse Landschap. Deze zag er echter geen heil in ook de bedrijvigheid voor haar rekening te nemen. Daar moesten de ondernemers van het dorp zelf voor zorgen. Voor verschillende panden ging Het Drentse Landschap op zoek naar nieuwe huurders. Hoogland, Oosterhof en Hooisma hadden wel interesse in de melkfabriek. "Vooral het dorp sprak ons erg aan, je kunt hier echt laten zien wat je doet", vertelt Douwe Hoogland. En dus besloot het Friese drietal een plan op te stellen voor de exploitatie van het melkfabriekje.

Biologisch

Het Drentse Landschap zag het wel zitten met de drie, met name omdat zij biologische boeren zijn. Hoogland, Oosterhof en Hooisma gaven onder meer aan in de toekomst contact te willen zoeken met Drentse boeren voor de levering van biomelk. Het Drentse Landschap stelde samenwerking niet verplicht, maar beschouwde dat wel als een pré. Op dit moment is echter nog niet duidelijk op welke manier er samenwerking zal worden gezocht.

Dat hangt af van het marktonderzoek dat het drietal laat uitvoeren.

"Om echt te kunnen produceren is de melkfabriek hier in Orvelte te klein. We laten nu onderzoeken of er een markt is voor onze producten en op welke manier we de fabricage dan het beste kunnen aanpakken", legt Hoogland uit.



Mogelijk zoeken de drie boeren een locatie buiten het dorp Orvelte. De fabriek aan het melkwegje in Orvelte blijft echter behouden. Hoogland: "We proberen in de toeristenmaanden demonstraties te blijven geven van het kaasmaken. Dat is mooi voor de toeristen en we kunnen er een klan-tenkring mee opbouwen. Verder kunnen we hier ook wat proefdraaien en nieuwe producten uitproberen. We hopen dat door een bezoekje aan de melkfabriek en het museum de mensen nog eens vaker komen."

Het is de bedoeling dat ook in de wintermaanden de melkfabriek haar deuren opent voor publiek. Omdat het tijdens deze periode echter toch rustiger is in het dorp, is besloten om dat alleen op vrijdag- en zaterdagmiddag te doen.

De biologische achtergrond van de drie boeren werkt door in Orvelte. "We verwerken alleen biologische melk. We denken dat voor dit soort producten zeker een markt is." Verschillende instanties houden zich bezig met de promotie van bio-producten. Hoogland, Oosterhof en Hooisma verwachten dat ook in Drenthe vraag zal zijn naar hun kazen. "Biologisch produceren kost meer. Vandaar dat in de winkel de prijs van een biologische kaas ook wat hoger ligt. Maar als we meer kunnen maken, dan kunnen we zelf de prijs van onze spullen in de hand houden", zegt Durk Oosterhof.

Het meest verkochte kaasje van de Orvelter melkfabriek is de basilicumkaas. Hoe het assortiment van de kaaswinkel er komend seizoen uit komt te zien is nog niet duidelijk. "We bekijken nog welke modellen en welke soorten kazen geschikt zijn om in het winkeltje te verkopen."

Hoewel de drie Friese boeren al sinds februari bezig zijn met de voorbereidingen, konden ze pas in augustus echt beginnen met het maken van kaas in Orvelte. "Het kost toch heel wat tijd om alles voor te bereiden, om personeel aan te trekken, om alle vergunningen rond te krijgen. Dat is nu allemaal geregeld en sinds augustus draaien we hier dus volop", aldus Jelle Hooisma.

Voor het kaasmaken in Orvelte is Grietien Fortuin aangetrokken. Hoogland, Oosterhof en Hooisma zijn eens per week in Orvelte te vinden. "We hebben allemaal nog ons eigen bedrijf, daar gaat ook heel wat tijd inzitten."