

Stroese Dame is verrassend lekker

In Barneveld en omstreken wonen en werken veel ondernemende mensen. In de rubriek 'Binnen Kijken' gunt Barneveld Vandaag de lezer een kijkje achter de schermen van een bijzonder bedrijf. Vandaag is dat bij biologische geitenboerderij en kaasmakerij De Grote Stroe, gevestigd aan de Wolweg in Stroe.

JUDITH VAN DEN WILDENBERG

STROE - Het ligt wat verborgen, daar net buiten de bebouwde kom van Stroe, maar liefhebbers weten de weg wel te vinden voor de Stroese Dame, de speciale geitenkaas die op deze boerderij wordt gemaakt. Magda Scholte en Harry van Wenum vormen hier samen de vierde generatie die op deze plek boert. Na een carrière in Amsterdam op het gebied van milieu, besloten ze de oude familieboerderij zelf nieuw leven in te blazen. Harry: "We zijn hier in 2001 begonnen. Eerst hebben we een plan opgesteld of het haalbaar was, want we wilden niet in de spiraal terecht komen van grondstofleverancier zijn. Dat ben je als je bijvoorbeeld melk aan een fabriek moet leveren. Wij hebben gekozen voor een biologische boerderij. Dat betekent dat we meegaan met de seizoenen. Onze geiten zijn dan ook allemaal tegelijkertijd drachtig, in de periode dat dat ook past, bij het voorjaar. Dat houdt weer in dat er op andere tijden minder melk beschikbaar is, daar moet je je

dan op aanpassen. Onze geiten (85) en bokken (4) grazen buiten in de weide, die zonder kunstmest ook prima groeit. Grazen hoort bij de natuurlijke staat van de geiten. Omdat ze buiten lopen en vers gras met allerlei kruiden eten, smaakt de melk en ook de kaas anders dan van 'fabrieksgeitenmelk'. Wij houden het hele proces in eigen hand: de geitenhouderij, de kaasmakerij en de verkoop."

De kaas, die onder de naam 'Stroese Dame' wordt verkocht, doet op dit moment mee aan een speciale wedstrijd. Magda: "We doen mee aan Smaakvol 2009, een wedstrijd voor bedrijven die met mooi eten innovatief bezig zijn en een verhaal hebben. Er

zijn drie rondes geweest en nu staan we met zes bedrijven in de laatste ronde, de finale. Heel spannend, deze week gaat Jonnie Boer, de chef-kok van De Librije in Zwolle, met zijn ploeg onze kaas gebruiken voor hun gerechten. We zijn super benieuwd, maar we weten dat onze kaas heel speciaal is, verrassend lekker

zelfs. Er zijn wel meer geitenboeren in Nederland, ongeveer zestig, maar er zijn er maar een stuk of zes die net als wij kiezen voor biologisch boeren en ambachtelijk kaas maken. We merken ook altijd als mensen onze kaas proeven, dan zijn ze verbaasd, het is zo anders dan kaas in de supermarkt." De diverse soorten kazen (jong, belegen, oud, met kruiden en een witte kaas die gebruikt kan worden als feta), geitenmelk en zelfs geitenvlees zijn te koop op bestelling via de boerderij, op de biologische markt op vrijdag in Utrecht en via diverse boerenwinkels. Ook levert De Grote Stroe aan diverse hotels in de omgeving. Magda: "Wij hebben een echt streekproduct dat uniek is met de smaak van Stroe. Daar timmeren we mee aan de weg en zo langzaam maar zeker hebben we een grote vaste klantenkring opgebouwd."

⓪

WOLWEG 21, 3776 LM STROE
T: 0342 440945
E: INFO@DEGROOTESTROE.NL
W: WWW.DEGROOTESTROE.NL
W: WWW.STROEEDAME.NL



SMAAKVOL 2009

De finale van Smaakvol 2009 vindt plaats in Librije's Atelier op vrijdag 25 september. De wedstrijd is georganiseerd door Syntens, een onderdeel van het Ministerie van Economische Zaken, in samenwerking met de Taskforce Multifunctionele landbouw.

De winnaar krijgt van Jonnie Boer, de chef-kok van De Librije, de erkenning voor het meest authentieke voedingsproduct van Nederlandse bodem.

Ook het publiek kan, nu al, meestemmen. Op de site www.syntens/smaakvol2009.nl is het verhaal van de Stroese Dame te lezen en staan filmpjes van alle producten die meedingen. Alle lezers kunnen hun stem uitbrengen en daarmee dit Stroese product een steuntje in de rug geven.

STROESE DAME

De Stroese Dame is één van de producten van de Veel Luwe, een campagne van het Veluws Bureau voor Toerisme om streekproducten onder de aandacht te brengen. Daarbij gaat het om 'echte' streekproducten, dus niet alleen op lokale wijze bereid, maar ook met lokale ingrediënten. Producten met het label 'Veel Luwe' zijn gemaakt met veel aandacht en

tijd en doen je even stilstaan bij het moment. Een momentje genieten, een momentje rust, iets dat op de Veluwe met haar mooie plekjes nog volop kan. De streekproducten van de Veel Luwe onderstrepen dat en vormen daardoor mede een trekker voor mensen van buiten. Meer informatie over Veel Luwe producten op de website www.veelluwe.nl.



Na een carrière in Amsterdam op het gebied van milieu, besloten Magda Scholte en Harry van Wenum de oude familieboerderij zelf nieuw leven in te blazen. FOTOS: JUDITH VAN DEN WILDERBERG



De kaas, de 'Stroese Dame', wordt gecoat door Magda Scholten.