

# Genneper Hoeve

## Genneper Goud

Rustig veegt Age Opdam wat voer richting de koeien. Een straaltje voorjaarszon kruipt langs de staldeur naar binnen. De roodbonte koeien staan nog te dromen in de stal, malende kaken bij het herkauwen. De veehouder van de Genneper Hoeve in Eindhoven heeft zijn koeien net gemolken. Heel zorgvuldig en netjes, want elke druppel melk gaat naar de kaastobbe van Age's vrouw, Mirjam Matze. De koel bewaarde voorjaarsmelk is een uitstekende basis voor Genneper Goud: smaakvolle, twee jaar oude boerenkaas.

### Vitale koeien

Mirjams kaas verandert met het seizoen, varieert mee met de melk van de koeien. Begin april zijn op de Genneper Hoeve alle kalveren geboren en is de kaastobbe weer vol met romige melk. Als de kalveren wat ouder zijn, wordt ook de melk wat magerder. "Wij hebben een eigen stier, die vanaf Koninginnedag bij de kudde gaat," vertelt Age. "Zo zorgen we ervoor dat onze kalfjes in het voorjaar geboren worden." Met een draagtijd voor koeien van ongeveer 9 maanden worden van eind januari tot eind maart de meeste kalveren geboren. Net als de koeien liggen ze in een dikke laag stro in de potstal; het is nog te koud om naar buiten te gaan. Het jongvee, de kalveren van vorig jaar, staat al buiten en komt aangehold als Age hard fluit. In de zomer mogen de koeien dag en nacht naar buiten, en dat doen ze graag. "Ons oude, roodbonte koeienras is heel vitaal. De koeien zijn sterk van zichzelf. Ze geven wat minder melk, maar de melk die ze geven is van hoge kwaliteit. En dat proef je in onze Genneper kaas." Dat blijkt, want alle medewerkers van de Genneper Hoeve eten hun boterham belegd met dikke plakken van de smaakvolle kaas. De varkens slobberen intussen luidruchtig het weivocht op, dat overblijft bij het kaasmaken.

