



VERSLAG EDUCATIEVE OF CULTURELE ACTIVITEIT

AFDELING: Vief Brugge Onbegrensd

IN SAMENWERKING MET: Liberale Mutualiteit Brugge

DATUM ACTIVITEIT: 16 mei 2019

PLAATS: Baliehof kaas- en zuivelboerderij, Gistelsteenweg 577, 8490 Zerkegem

AANVANG: 14.30 u.

EINDE: 17.40 u.

VERANTWOORDELIJKEN: bestuur

SPREKER: Krista Stroo

DESKUNDIGHEID SPREKER: boerin

AANTAL AANWEZIGEN: 23

TITEL VAN DE ACTIVITEIT: bezoek aan Baliehof kaas- en zuivelboerderij

VERSLAG MET BETREKKING TOT DE EDUCATIEVE WAARDE VAN DE ACTIVITEIT

We worden er hartelijk verwelkomd in de ontvangstruimte voor bezoekers door boerin Krista Stroo, die samen met haar man Luc Callemeyn de boerderij uitbaat sinds 1988. Ze worden daarbij geholpen door hun 3 dochters, Lies, Sarah en vooral de jongste dochter, Sofie, die de boerderij zal overnemen, samen met haar vriend, die al meehelpt in de boerderij. Allebei volgen ze een landbouwopleiding en een cursus bedrijfsbeheer, verplicht om het bedrijf te kunnen runnen en de nodige financiële steun te krijgen van de overheid. We krijgen er koffie met een chocomousse aangeboden, waarna de boerin ons uitgebreid uitleg geeft over de activiteiten op de hoeve en ingaat op de vragen die de deelnemers stellen.

Aanvankelijk werden er koeien en varkens gehouden. De varkens werden verkocht en de uitbaters concentreerden zich op het houden van ongeveer 75 koeien. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen vlezige en melkkoeien. De vleeskoeien leven 6 jaar, de melkkoeien tot 12 jaar. Het voedsel van de koeien bestaat uit gras, maïs en suikerbieten.

De zwangerschap van een koe duurt 8 maanden. De uitbaters willen geen stier, wegens te gevaarlijk. De stier beschermt immers "zijn meisjes" en staat erom bekend dat hij de boer zal doden als hij hen bedreigd acht. Naar gelang de leeftijd van het jonge kalf bestaan er verschillende benamingen: kween, munte en vaars. Het nageslacht wordt verzekerd door kunstmatige inseminatie en er wordt geselecteerd van vet vlees, zoals het vroeger was, naar mager vlees, zoals vandaag door de consument gevraagd wordt. Het duurt 4 jaar eer het gewenste dier geboren wordt. De kunstmatige inseminatie wordt toegepast, als de koe bronstig is, wat zichtbaar is door gedragsverandering. De veearts helpt de boeren bij de bevalling. Eerst komt het kopje, dan de voorpoten van het kalfje en tot slot het lijfje en de achterpoten. Het diertje blijft maar één dag bij de moeder.

Er worden heel wat specialiteiten bereid op de hoeve, afkomstig van de koemelk: boter, kaas, yoghurt, platte kaas, chocomousse, pudding, ijscrème, speculoosbavarois, rijstpap, karnemelk en vla. De boter en de kaas zijn zachter in de zomer, omdat de koeien dan vers gras eten. Om al dit lekkers te kunnen klaarmaken hebben de uitbaters zuivelcursussen gevolgd en veel geleerd uit de praktijk.

Er is een winkel bij de boerderij waar allerlei lokale producten worden verkocht, zoals allerlei kazen met of zonder kruiden, geitenkaas, confituur, speculaas, noten, bier, eieren, mosterd, honing, paté, diverse fruitsappen, wijn, spaghettisaus en stoofvlees, enz.. De winkel is open op vrijdag en zaterdag van 9.00 u. tot 18.00 u.

We vernemen van de boerin dat ze haar producten ook aanbiedt op verschillende markten in Brugge, op verschillende dagen in de week: woensdag op de Markt, zaterdag op 't Zand en zondag aan Ten Briele, telkens tot 13.00 u..

De boerin besluit haar uiteenzetting met het tonen van een film over het reilen en zeilen op het bedrijf, zoals het was, 15 jaar geleden.

Na de uiteenzetting met vraagstelling in de ontvangstruimte leidt de boerin ons naar de kaasmakerij die volledig geautomatiseerd is. De bleke bollen kaas zijn de jonge, de donkergele zijn de rijpere kazen. De grootste bollen kaas wegen wel 16 kg!

Ons bezoek wordt afgerond in de ontvangstruimte, waar we kunnen proeven van 7 soorten kaas. Daarna koopt iedere deelnemer naar hartenlust enkele specialiteiten in de winkel.