

DE VLOEDLIJN

Informatieblad voor de kring van oud-personeelsleden van de scholengroep Sint-Rembert
Torhout

Nummer 104 (juli - augustus - september 2024): inhoudstafel

Info over komende activiteiten

Activiteitenagenda

In Memoriams (Katrien Desmet, Rose Tavernier, Els Vandaele, Wilfried Seys)

VTI Torhout maakt een monument voor Eernegem (artikel van Lieven Vandecaveye)

Minder bekende kanten van oud-collega's: Bertrand Denys (Ludo Timmerman)

De hop (Fernand Devos)

Familiale zuivel- en kaasboerderij Baliehof in Jabbeke (Ward Lootens, artikel beschikbaar op deze site)

Hier zitten de addertjes niet onder het gras! (verslag bezoek SOS Reptiel door Geert Devidt)

Digitale ontwikkelingen in de gezondheidszorg en wat te doen als zelfstandig wonen niet meer lukt (verslag van Roos Becue)

Havenbezoek aan Zeebrugge (verslag van Ludo Timmerman)

De bende van Bakelandt: aflevering 1 (tekst en tekeningen van Guido Deboutte)

Kruiswoordraadsel 46

Verslag van het bezoek op 19 april 2024
FAMILIALE ZUIVEL- EN KAASBOERDERIJ
BALIEHOF IN JABBEKE

Wij werden hartelijk ontvangen door kaasboerin Krista met lekkere huisbereide warme appeltaart met advocaat en koffie. De toon was gezet!

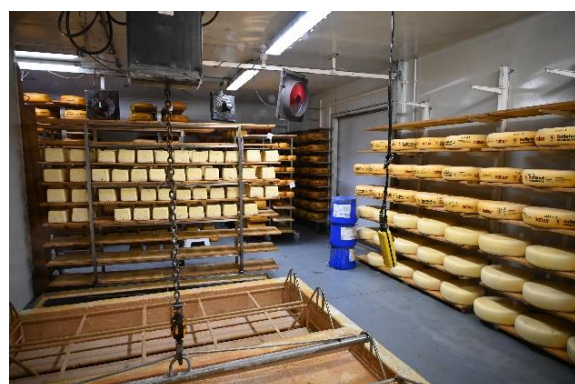
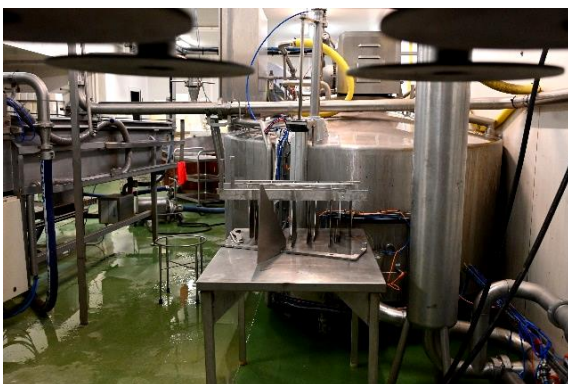
Wie hoevezuivel en Jabbeke zegt, zegt Baliehof. Sinds de Houtlandse Asche-kaas eind 2023 de tweede plaats kreeg bij de uitreiking van de World Cheese Awards in Noorwegen, doet de bedrijfsnaam nog vaker een belletje rinkelen.



Krista Stroo en Luc Callemeyn runnen er samen met dochter Sofie en haar echtgenoot Matthias Deloddere het bedrijf.

Luc en Krista trouwden in 1988 en namen van het bedrijf van Luc zijn ouders over. Er waren toen 36 stuks melkvee en 500 vleesvarkensplaatsen. Krista werkte tijdelijk buitenshuis, maar om praktische redenen wilde Krista ook iets op de boerderij. Zo startte(n) ze in 1990 met melkverwerking. “Na de geboorte van elk van de drie dochters werd de zuivelproductie wat uitgebreid”. Eerst werd gefocust op de productie en zelf vermarkten van room en boter. De afzet hiervoor vonden ze bij bakkers en in restaurants. De korte keten kreeg vorm. Wat later startte de productie van roomijs en desserts.

In 1995 startte de kaasproductie. Luc en Krista kochten een eerste kleine kaastobbe. Zij gingen aan de slag en experimenteerden met recepten. Zo ontwikkelden zij hun eerste boerenkazen. De klanten waren hun directe inspiratiebron. Iedere stap in de verwerking vroeg veel extra kennis en grote investeringen.





Eind de jaren '70 tot begin de jaren '80 was er in de EU een overproductie van melk met lage melkprijzen tot gevolg. De overproductie werd verwerkt tot melkpoeder, boter en schoolmelk maar dat bleek geen structurele oplossing te zijn. Daarom werd in 1984 binnen de EU het **melkquotum** ingevoerd. Het melkquotum is de hoeveelheid melk die een bedrijf per jaar mag produceren en leveren aan de melkerij. Die hoeveelheid werd bepaald aan de hand van de geleverde melk aan de fabriek de voorafgaande jaren. Zo kreeg Baliehof een quotum voor levering aan de fabriek. Later kregen zij ook een quotum op basis van de hoeveelheid melk die ze verwerkten tot diverse zuivelproducten. Een bedrijf dat wilde groeien, dus meer melk produceren, moest hiervoor extra koeien houden en daarvoor moest de melkveehouder quotum aankopen bij een stoppende boer of leasen, huren. Door dit systeem kon de melkproductie in de EU niet stijgen, met stabielere verkoopprijzen als gevolg.

Baliehof is allesbehalve een traditioneel melkveebedrijf. De familie ziet de boerderij en de zuivelverwerking als twee verschillende bedrijven. Twee derde van de melkproductie van de 120 koeien gaat rechtstreeks naar de eigen verwerking. Wekelijks wordt ongeveer 16.000 liter melk gebruikt voor de ambachtelijke bereiding van verse hoeveproducten zoals 5000 potjes verse zuivelproducten en desserts, 2000 flessen melk en karnemelk en ongeveer 1000 kilo kaas. Er worden op vandaag kazen van drie kaasfamilies gemaakt nl. Gouda, Abdijkazen en Baliebrie. De overige derde van de melk gaat naar Milcobel, een coöperatieve melkverwerker.

Afhankelijk van het eindproduct wordt de melk vers verwerkt, gepasteuriseerd, of gekoeld in de melktank. Een eenvoudige bewerking is het afromen waarbij de volle melk gescheiden wordt in room en magere melk. De room wordt gebruikt voor directe verkoop of de productie van boter. De magere melk wordt aangewend voor de productie van magere yoghurt, platte kaas of magere half-harde kaas. Voor dessertjes wordt meestal verse romige melk gebruikt. Bij de productie van kaas wordt in de eerste plaats stremsel toegevoegd. Dat is een bindmiddel dat de melk doet samenklonteren. Ook zuursel wordt toegevoegd. Zuursel bestaat uit melkzuurbacteriën, die zorgen voor de verzuring van de kaas. Verzuring van de kaas vindt plaats door de vorming van melkzuur uit de melksuikers in de kaasmelk. De vorming van zuur is van belangrijk voor de houdbaarheid, stevigheid en smaak van de kaas. De familie werkte op het melkveebedrijf van bij de start tot nu in drie verschillende staltypes en drie verschillende melksystemen. Bij de start was het een bindstal met een pijpleiding. In 1993 werd een ligboxenloopstal gebouwd met een visgraat melkstal. Die zorgde voor meer arbeidsgemak, arbeidsefficiëntie en ergonomischer werk voor boer en boerin.

In 2021 namen dochter Sofie en schoonzoon Matthias de melkveetak over en grepen het moment om aan om een vergunning aan te vragen voor het bouwen en de uitbating van een nieuwe melkveestal, een serrestal. Er wordt een lichte metalen constructie gebouwd, vergelijkbaar met een serre. Het dak wordt bedekt met speciale plasticfolie, vandaar de naam serrestal.



De stal biedt veel ruimte voor de dieren, veel lichtinval en lucht in de stal. Verder ging ook veel aandacht naar arbeidsbesparing en -efficiëntie, dierenwelzijn, meer comfort voor de koe en het ergonomische gemak van de twee melkrobots. De mestrobot houdt de stalvloer zuiver. Met de robots worden de koeien dagelijks driemaal automatisch gemolken. De stal werd eind 2023 in gebruik genomen. Het geeft de familie zuurstof en energie maar ook ruimte voor sociaal leven en de werkplanning om straks ook nog het gedeelte van de melkverwerking, bouwjaar 2000 volledig om te vormen tot een moderne en hygiënische zuivelwerkplaats.

In de nieuwe stal is er een volle vloer voorzien in plaats van de klassieke roostervloer met gescheiden opvang van urine en vaste mest. Zo wordt de ammoniakuitstoot beperkt en is het bedrijf op milieuvlak toekomstbestendiger. Ze hopen in de toekomst verder te investeren in eigen energievoorziening.

Na de productie de afzet rechtstreeks aan de consument



Producten rechtstreeks aan de consument verkopen is een hele uitdaging, vaak een verhaal van vallen en opstaan en doorzetten! Op de hoeve is een aantrekkelijke winkel gebouwd waar Sofie met haar team drie dagen per week een breed gamma hoevezuivel en andere ambachtelijke streekproducten verkoopt. Krista verkoopt met haar team al 22 jaar de hoeveproducten op de wekelijkse markten van Oostkamp, Brugge, Aalter in een moderne marktwagen. Kaasplanken en geschenkenmanden kunnen online besteld worden. De jonge generatie startte de onlineverkoop via hun www.balieshop.be

Op termijn nemen Sofie en Matthias ook de zuivelverwerking over. Op vandaag doen ze het werk met z'n vieren en zijn de taken goed verdeeld. "De mannen doen de koeien en de vrouwen de zuivel", zegt Sofie. Maar natuurlijk springt iedereen bij waar nodig. Wij kunnen stellen dat zij samen als pioniers, met veel stielkennis, gedrevenheid en passie het bedrijf uitgebouwd hebben en klaar zijn voor de toekomst.

Na de voorstelling van het bedrijf konden we bij een drankje napraten en enkele hoevekazen proeven. We danken Krista voor alles en wensen haar en haar familie veel succes met alles wat ze in de toekomst nog zullen ondernemen.

Ward Lootens