

Dagje op stap met de fokvereniging.

Zaterdag 20 oktober, kwart over 8, alle 38 personen zitten in de bus en de reis richting de Veluwe kan beginnen. De sfeer zit er meteen goed in en voor we er erg hebben staan we voor de oprit bij hengstenstation Gebr. Van Manen in Ede. Mooi op tijd, de koffie en thee staat klaar en in de kantine worden we hartelijk welkom geheten. Als de koffie op is gaan we door de stallen en krijgen de nodige uitleg.



In de ruime stallen staan zowel rijpaardhengsten als tuigers en natuurlijk de voor ons bekende Friese hengsten: Onne, Beart en Norbert. Voor de jonge opfok zijn de stallen nog leeg, maar ze zullen vandaag nog gevuld worden met onder meer een vrachtwagen vol uit Pingjum. Op het bedrijf worden paarden keuringsklaar gemaakt, niet te veel, want voldoende

aandacht en tijd per dier is een belangrijk punt op dit bedrijf. Voor de aanstaande hengstenkeuring in november is de selectie reeds begonnen. De rondleiding eindigt bij het laboratorium waar uitgelegd wordt hoe het sperma klaar gemaakt wordt voor nationaal en internationaal gebruik. Dat diepvriessperma 190 graden onder nul gehouden wordt en in een paar seconden op de gebruikstemperatuur komt, dat er veel verschil is in de kwaliteit en aantal dekkingen per sprong, enzovoort.

Ondertussen zijn de medewerkers al begonnen met het showklaar maken van een aantal hengsten. Wij gaan naar buiten en de hengsten worden op het straatje getoond. Met Onne en Beart zien we een paar indrukwekkende hengsten met veel behang en prachtige gangen



Onne



Beart



Norbert

Norbert is duidelijk een ander type, luxe en goed bewegend, en jonger. Bij van Manen is niet alles zwart, dus er worden nog een paar goed bewegende tuigers, Cizandro en Ebert getoond.



In de kantine staat een drankje voor ons klaar en al snel volgen de broodjes voor de lunch en een bord soep en wordt er heel wat afgekletst aan de tafeltjes. Dan is het tijd om afscheid te nemen en wordt de reis vervolgd naar de biologische boerderij van fam. Van der Voort te Lunteren. Op dit bedrijf bestaat de gehele

veestapel uit jersey koeien en wordt alle melk verwerkt tot een luxe kaassoort met de naam Remeker die vooral in de meer sterren restaurants gebruikt wordt.

Onze rondleiding begint met een toespraak bij de open potstal, met een aantal droge koeien op de achtergrond en kleine kalfjes bij de stieren. Kalfjes die niet mee gaan met de moeder naar het land omdat ze zich gaan verstoppen en niet mee terug komen naar de boerderij. De koeien lopen dag en nacht buiten. Hebben ze een kalf, dan komen ze eerst langs de melkstal en mogen daarna een paar uur bij het kalf en gaan de wei weer in.



Wij gaan ook naar de wei, gewapend met een schop. Boer van der Voort schept hiermee een stuk graszode los en laat de structuur van de grond zien. Mooie, droge korrelige grond, ondanks de regen van de afgelopen dagen, ontstaan door jarenlang biologisch boeren en weidebeheer. Van der Voort is overtuigd van de natuurlijke kringloop van voeding, mest en grond. Om te beoordelen of dit gelukt is mogen de liefhebbers even poepruiken.



Puur natuur!

De jerseykoeien om ons heen hebben horens, die door ringen aantonen hoeveel kalveren de koe gehad heeft. De horens is tijdens de dracht een belangrijke voedingstof. Heeft een koe geen horens, dan gebruikt hij de stoffen uit de hoeven.



Terug bij de boerderij komen we in het kaaspakhuis, vol met grote Remeker kazen, van jong tot zeer oud. De kazen liggen korter dan normaal in de pekkel en hebben geen synthetische afdeklaag. Door middel van experimenteren is er een korst van natuurlijk materiaal, maar daarmee kwam de strijd tegen de mijt, die gaten in de kaas maakte. Daar is ook weer een oplossing voor gevonden en zo is ons wel duidelijk geworden dat het een voortdurend proces van zoeken naar oplossingen is waarvoor we tijdens ons bezoek respect hebben gekregen. De kaas wordt geproefd, smaakt goed en enkelen nemen iets mee voor thuis. Nee, er is geen kantine en we kunnen er niets te drinken krijgen.

In de kaaswinkel wordt de heer Alex van Silfhout gespot door enkele reisgenoten. Hij nodigt ons uit om een bezoek te brengen aan zijn bedrijf, waar koffie en thee klaar staat, op nog geen kilometer afstand. Daar gaan we graag op in en zo hebben we een leuke, onverwachte afsluiter van ons dagje uit. Alex wacht geduldig tot iedereen voorzien is van koffie en gaat vertellen over het familie bedrijf. Hij is de leermeester van zijn eigen kinderen: zoon Diederik wil naar de Olympische Spelen onderdeel dressuur, dochter Jarissa is meer een springer. Diederik heeft sinds kort de hengst Don Tango onder het zadel, een volle broer van de reeds overleden Vontanga. Ook op dit bedrijf is een gecertificeerd dekstation. We maken nog snel een ronde door de stallen en zien een sfeervol en mooi aangelegd bedrijf, bij een authentieke Gelderse boerderij.



Nieuwsgierig geworden? Kijk op [www.stalvansilfhout.nl](http://www.stalvansilfhout.nl) .

Dan is het hoog tijd om de terugreis aan te vangen. Onderweg wordt er veel gepraat, een krantje gelezen of een dutje gedaan, afgewisseld met af en toe een lekker hapje. Een beetje later dan afgesproken rijden we het parkeerterrein bij Van der Valk weer op en nemen afscheid van elkaar met "Tot het volgende reisje".

