

**Paul D'Haene stampte bijna veertig jaar geleden een geitenboerderij uit de grond. De 30 geiten van toen zijn er intussen 550. Zij leveren de melk voor de rauwmelkse geitenkaas, die sinds 2011 erkend is als streekproduct. «Paul heeft de Antwerpenaren geitenkaas leren eten», zegt echtgenote Veerle Minsaer.**

TEKST: JEF VAN NOOTEN, FOTO'S: PETER VANDERVEKEN

# «Paul leerde Antwerpenaren geitenkaas eten»

Paul D'Haene wilde eigenlijk groenteboer worden toen hij in 1979 aan zijn carrière begon. Hij teelde biologische groenten en had aanvankelijk maar een handvol erfieren. Het beetje kaas dat hij met de melk van die dieren maakte, bleek vlotter van de hand te gaan dan zijn groenten. «In 1983 kwamen er een aantal geiten bij en dat was het begin van een geitenboerderij met dertig dieren», blikt Veerle Minsaer terug op het ontstaan van geitenboerderij De Polle. De eerste tien jaar lag de boerderij in Westmalle, maar door de stijgende vraag naar geitenkaas steeg ook het aantal geiten. De boerderij in Westmalle werd te klein. Paul D'Haene en Veerle Minsaer verhuisden daarom in 1993 naar Lichtaart.

**Geitenmelk bevat minder vet dan koeienmelk en past dus in een gezonde levensstijl**

VEERLE MINSAER

«Ondertussen telt de boerderij 550 geiten», weet Veerle. «De kaasjes die we in het begin maakten – natuur, kruiden en zwarte peper – maken we nog altijd, maar het assortiment is wel al sterk uitgebreid.»

Dat De Polle resoluut voor geiten koos,

was een risico. Een paar decennia geleden waren mensen nog niet echt wild van geitenkaas. «In het begin waren mensen niet vertrouwd met geitenkaas. Ze kenden alleen de sterkere versie uit het buitenland. Nu zijn de kaasjes zacht van smaak en toegankelijk. Het publiek voor geitenkaas is daardoor groter geworden. Paul staat al 39 jaar op de Vogelmarkt in Antwerpen. We horen er geregeld zeggen dat hij de Antwerpenaren geitenkaas heeft leren eten.»

## Ook gepasteuriseerde melk

De Polle verwerkt jaarlijks driehonderdduizend liter geitenmelk tot hoeveproducten. Behalve kaas maakt het bedrijf ook ijs en yoghurt. De rauwmelkse geitenkaas van De Polle is sinds 2011 erkend als streekproduct.

«We hebben vanaf het begin rauwmelkse kaas gemaakt, maar op vraag van supermarkten maken we nu ook kazen van gepasteuriseerde geitenmelk. Die is langer houdbaar. De melk voor rauwmelkse kaas wordt niet gepasteuriseerd, maar wordt wel lichtjes verwarmd tot 21 graden omdat we de gekoelde melk van de avond voordien samen gebruiken met de melk van 's morgens, die warm binnen komt. We doen er wat zuurstof bij, zodat de melk op een aangename manier kan zuren en stremmen. Het productieproces duurt vier dagen. Eenmaal klaar kun je er kruiden aan toevoegen, spek rond doen, zowel koud als warm gebruiken... Het is een makkelijk product. Geitenmelk bevat minder lactose dan koemelk, dus voor



## VLAAMSE RAUWMELKSE GEITENKAAS

• UIT LICHTAART •



Sam D'Haene en Veerle Minsaer van De Polle tussen de geiten.

mensen met lactose-intolerantie is het lichter verteerbaar. Geitenmelk bevat ook minder vet dan koemelk. Het past in een gezonde levensstijl.»

## Koe van arme mens

De geitenkaas van De Polle wordt in de eigen hoevewinkel en in supermarkten verkocht. Tegenwoordig staan er in Kempense

weilanden meer koeien en schapen dan geiten. Toch is geitenkaas volgens Veerle Minsaer een echt Kempisch product. «We zien dan wel minder geiten in de Kempen, maar ze zijn er wel altijd geweest. De geit was vroeger de koe van de arme mens. Het was een dankbaar dier: een speelkameraad voor de kinderen, je kreeg er melk van en vlees via de lammetjes...»

## Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).