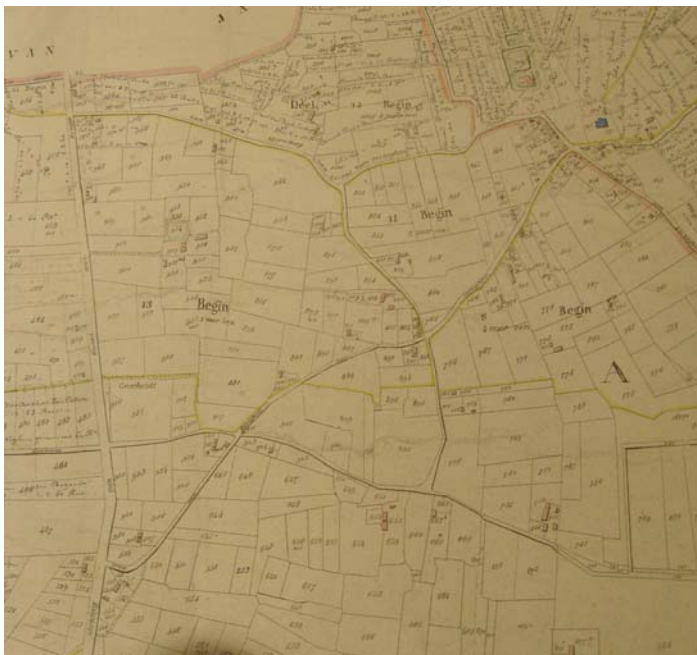


Oorsprong

Het Baliehof was vele jaren geleden oorspronkelijk een gemengd "hofstedeke" in de weinig vruchtbare en zanderige grond van Zerkegem. Het bedrijfje omvatte paardenstal, een oven- en wasplaats, een stal voor enkele koeien, wat mestvee en varkens en op de landerijen werden granen en bieten geteeld. Een deel van de grond werd ingepalmd door akkerbouw.

De historie van het bedrijf gaat heel lang terug. Het oude woonhuis en de originele stallingen staan duidelijk vermeld op een oude kadasterkaart van Zerkegem uit het jaar 1843 . Merkwaardig detail daarbij is dat er naast de hoevegebouwen een vierkante omwalling lag die gedempt werd



halfweg de vorige eeuw. Dergelijke wal lijkt wel op een slotgracht. Men vindt in Zerkegem nog slechts één plaats waar dit voorkomt: de oude pastorie met zijn grote tuin in de onmiddellijke buurt van de kerk. Ook de benaming van de wijk Wallenhove verwijst waarschijnlijk naar een vroegere boerderij tussen de Mosselstraat en 't Steedje die volgens sommige bronnen misschien wel nog ouder was dan het Oosthof in Snellegem. Vermoedelijk stond binnen die wal op het Baliehof ook een

woning die moest beschermd worden tegen indringers. Duidelijk is wel dat het Baliehof, net als zovele andere boerderijen langs de Gistelsteenweg tussen Brugge en Gistel op ongeveer 200 meter van de hoofdbaan staat. Deze hoofdbaan zal in vroegere tijden (de Romeinen ?) natuurlijk op een hoogte gelegd zijn. Voor het kweken van vee had men drinkwater nodig, dus bouwde men verder in de diepte, waar water beschikbaar was.



De Molenhoek staat vermeld als de wijk waar het bedrijf gelegen is en ontleend zijn naam aan een molen die stond in de Maalderijstraat in de hoek aan bouwonderneming Ramon. Onze oudste burens herinneren zich nog dat deze degelijke molen in 1923 werd afgebroken en naar Zarren overgebracht onder de naam Wullepitmolen. Speciaal detail daarbij is dat deze graanmolen in het verleden nog werd uitgbaat door de ouders van Romain Maes, de winnaar van de Tour de France in 1935 (bron Koster

Guido Vanpoucke). De molen werd in de periode 1998-2000 volledig gerestaureerd en is nog "in staat van werking" door financiële tussenkomst van het provinciebestuur van West-Vlaanderen. Daarnaast was er vroeger ook nog een molen in de Vedastusstraat, dicht bij de ingang van het huidige voetbalveld. Beiden staan duidelijk vermeld op de oude kadasterkaart van 1843.

Veel vroeger, tot de jaren 1900, werd de hoeve uitgebaat door de drie broers en de zussen "Vandaele" die niet getrouwd waren en samenleefden. Door verschillende erfenissen en opvolging kwam het hof in 1935 in handen van grootvader Arthur. Onze ouders André Callemeyn en Simonne Vandenberghe namen de boerderij over in 1958. De huidige bedrijfsleider Luc Callemeyn nam de hofstede over toen hij in 1988 trouwde met Krista Stroo uit Lapscheure.

Ons gezin bestaat uit Luc (°1963) en Krista (°1964) en de drie flinke dochters Lies (°1990), Sarah (°1992) en Sofie (°1995).

Chronologisch op een rijtje :

- Rond 1900 : Ongetrouwde broers en zus Vandaele
- Voor 1935 : Cyriel Logghe en Irma Callemeyn, zij hadden geen kinderen
- 1935 : Arthur Callemeyn en Emma Vandycke, vijf kinderen
- 1958 : André Callemeyn en Simonne Vandenberghe, Myriam, Bea, Luc, Filip
- 1988 : Luc Callemeyn en Krista Stroo, Lies, Sarah en Sofie
- 1989 : Bouw nieuwe jongveestal
- 1990 : Start melkverwerking met boter, room, yoghurt en platte kaas
- 1993 : Bouw nieuwe koestal en verwerkingsruimte, zelf maken van roomijs
- 1995 : Eerste kaastobbe voor het maken van harde kaas.
- 1998 : Eerste opendeurdag ter gelegenheid van de opening van de hoewewinkel.
- 2001 : Overname markthandel Romalac in Brugge.
- 2005 : Grote opendeurdag met randanimatie en

De naam Baliehof gaat wel niet zo heel ver in het verleden terug en is vooral ontleend aan de verzuchtingen van de bezoekers van de hofstede die in vroegere tijden wel drie balies of hekkens (poorten) moesten openen en sluiten om het erf te kunnen betreden. Ook bij het verlaten

van de boerderij moesten de balies weer aangepakt worden. Vooral toen de eerste auto's hun intrede deden, moet dit een ware kwelling zijn geweest voor de chauffeurs...

In de loop der jaren, en hoofdzakelijk door de uittocht van de goedkope familiale arbeidskrachten, kwam er de specialisatie tot een echt melkveebedrijf. Vroeger werden de koeien met de hand gemolken en werd de melkopbrengst in melkbussen langs de straat gezet. Vandaag lopen er op de groene weiden omheen het Baliehof zowat 75 zwartbonte koeien. Een gedeelte van de melk wordt verwerkt in de eigen melkverwerkingsruimte, een gedeelte wordt verkocht aan de melkerij

Het bedrijf



Bij het oprijden van het melkveebedrijf vanaf de Gistelsteenweg in Zerkegem valt het oog meteen op de nieuwe gebouwen die ruim en modern, maar toch functioneel ingekaderd zijn in dit landbouwbedrijf met zuivelverwerking als neventak. De groenaanplant en het terras zijn nog recent, en moeten nog tot volledige ontplooiing komen.



De hoewinkel en de productieruimte zijn samen met het woonhuis direct aan de ingang gelegen. De stallen en de opslagruimtes voor de voeders bevinden zich meer aan de achterzijde. Vanuit de keuken en de leefruimte hebben we ook een prachtig zicht op het nog landelijke dorp Zerkegem. De open omgeving wordt ingenomen door groene

weiden met grazende koeien en scharrelende kippen. Hoge bomen reiken naar de horizon en onderstrepen het weidse landschap.



Op onze groene weiden lopen nu zowat 75 zwartbonte koeien die jaarlijks 8000 liter melk produceren, dat is dagelijks ongeveer 26 liter per koe. Wij melken de koeien twee maal per dag, normaal omstreeks 5u.30 bij het ochtendgloren en om 17u.30 in de vooravond. De Holsteinkoeien zijn door jarenlange gerichte kruisingen speciaal gefokt voor de melkproductie. Vleesaanzet speelt dan ook minder een rol.

Voornaamste selectienorm op ons bedrijf is *een duurzame en langleefbare melkkoe die in een goede gezondheid geschikt is om vele jaren lekkere gezonde melk te produceren*. Daartoe maken wij ook gebruik van kunstmatige inseminatie (KI) bij de koeien, waarbij wij de mogelijkheid hebben om sperma aan te kopen bij de beste fokkerij-organisaties van over heel de wereld. De actuele fokstieren zijn nu Jesther (Frankrijk), Kirby (Nederland), Lorenzo (Nederland), Murphy (USA), Jocko Besne (Frankrijk), Lucky Mike (Nederland) en Dynasty (Nederland). Voor de koeien waarmee niet verder wordt gekweekt, maken we gebruik van een vleesveekruising (BWB), en bij de jonge dieren loopt een dekstier van eigen foklijn.



Voor het maken van de juiste geplande koppelingen van koe en stier wordt gebruik gemaakt van de dienst "Bedrijfs Inspectie" van de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV). Daartoe komt een medewerker om de acht maanden de nieuwe dieren beoordelen, met andere woorden de sterke en de zwakke punten bepalen. Om dan de zwakkere punten (bouw, uier, beenderstelsel,...) te koppelen met een dekstier die precies daarin goede testresultaten kan voorleggen.

Veterinaire problemen komen natuurlijk ook eens voor. Wij doen dan een beroep op onze aangenomen bedrijfsdierenarts die bij problemen zo vlug mogelijk ter plaatse komt. Meest voorkomende gezondheidsproblemen zijn uierontsteking (mastitis), kalfziekte (calciumtekort) of gedraaide maag (leibmaagdistorsie), maar ook hoest of vruchtbaarheidsstoornissen kunnen voor problemen zorgen.

Initiatieven voor de opsmuk en ter bevordering van de groenaankleding van de hoeve nemen wij graag zelf, o.a. door het aanplanten van een houtkant als groenscherm. Nadeel is misschien wel dat dit er in het begin allemaal wel liefelijk en mooi uitziet, maar dat er in de latere jaren een zware onderhoudklus kan te wachten staan.



Vele handen maken licht werk, en in de drukke oogsttijd van gras en maïs komt de loonwerker langs met zijn grote machines. Bovendien kunnen we dan ook rekenen op de hulp van burens en collega's. Voor de oogst van gras moet er gemaaid worden en moet het maaisel losgeschud worden. Nadien volgen een tot twee beurten droogschudden en als laatste het samenharpen in grote rijen.

De loonwerker kan deze lading van één hectare gras in ongeveer 20 minuten hakselen en thuis brengen met grote silagewagens, die het product netjes tussen de muren van de silo verdelen. Voor een goede

bewaring moet alle lucht uit het gras verwijderd worden, en daartoe wordt dan over het gestapelde voeder ettelijke malen over en weer gereden met een hele zware trekker. Voor het hakselen van 1 hectare maïs, dit is ons andere hoofdgewas, is er ongeveer één uur nodig, terug gecombineerd met altijd maar vastrijden. Om daarna luchtdicht af te sluiten, wordt de hoop afgedekt met een nieuw plasticen zeil. De zijkanten worden toegelegd met tegels, en oude autobanden moeten dan verhinderen dat dit dekzeil wegwaait.

Het grondgebruik en de teelt van gewassen op het bedrijf staan volledig in functie van de voeding van onze melkkoeien. Wij leven in de Zandstreek, en de bodem is van het type "zeer grofkorrelig zand". Deze bodemstructuur heeft als voordeel dat hij niet vlug te nat wordt en dus vlug bewerkbaar is. Nadeel is dan wel dat hij zeer vlug uitdroogt en snel stuifgevoelig wordt. Vooral 's zomers kan dat een probleem zijn. In het voorjaar en tijdens de zomermaanden lopen de koeien in het malse groene gras. In de periode september-oktober gaan ze bij slecht weer op stal, waar ze vrijuit kunnen rondlopen of rusten en altijd beschikking hebben over vers drinkwater en vers voeder.

De voeding bestaat in de winter uit ingekuild zomergras, hakselmaïs en gemalen suikerbietpulp, van de suikerfabriek van Veurne. Dit wordt dan nog beperkt aangevuld met granen, lijnzaad, soja, zout en mineralen. De granen die we niet zelf kunnen verbouwen worden geleverd door een



voederfabriek waar we al jaren een vaste vertrouwensrelatie mee hebben. Waar dat mogelijk is worden enkel grondstoffen gebruikt die vrij zijn van Genetisch Gewijzigde Organismen (GGO's). Zolang verder onderzoek niet ontegensprekelijk kan aantonen dat GGO's geen enkele bijwerking hebben op de voeding van de dieren en op de gezondheid

van de consument, spelen wij op zeker en proberen wij gewaarborgd-vrije grondstoffen te betrekken.

Voederspecialisten helpen ons een voedermengsel samen te stellen dat volledig evenwichtig is voor de koeien, zodat de beste dieren een topproductie kunnen bereiken, en die dan ook probleemloos en in goede gezondheid verschillende lactaties kunnen volhouden. Dit rantsoen wordt apart gemaakt voor de koeien, voor de groei van de jonge kalveren, of voor de "droge" koeien die hoogzwanger de kalving afwachten.

Uit gezondheidsoverwegingen voegen wij sinds juli 2004 ook geëxtrudeerd lijnzaad toe aan het rantsoen van de koeien. Omdat dit lijnzaad een warmtebehandeling onder hoge druk heeft ondergaan, kan



de koe dat in de pens (één van de vier magen) samen met de voedermiddelen zoals gras en maïs omzetten in melk met méér onverzadigde vetzuren (CLA en Omega-3). Dat komt de gezondheid van de consument zeker ten goede. Er is onder andere een duidelijk bewezen werking tegen slechte cholesterol, hart- en vaatziekten en

verouderingsziekten. In feite wordt dan in de koeienmagen de werking nagebootst van vers lentegras. Iedereen weet dat precies in de meimaand de boter beter smeerbaar is en de melk een betere, vollere smaak heeft. Dit komt door de aanwezigheid van het "alfalinoleenzuur", en dit element heeft men ook gevonden in lijnzaad (zaad van vlas). Zo is duidelijk dat de technologie in de landbouw ten dienste staat van de consument.

Ons voorbeeldrantsoen voor de winter van 2005 :

- **30 kg** maïs, 34% ds., ras Allstar voor goede verteerbaarheid, haksellengte 12 mm
- **15 kg** bietenperspulp 22% ds van de suikerfabriek van Veurne
- **10 kg** zelfgewonnen voorgedroogd gras 20% ds
- **3.5 kg** aardappelsnipper, restproduct van de frietfabriek
- **3.0 kg** sojaschroot 44% RE, restproduct na het persen van sojaolie
- **2.0 kg** Nutex of geëxtrudeerd lijnzaad, voor méér Omega-3 in de melk
- **1.5 kg** RumiPlus, kunstmatig gedroogde luzerne uit Frankrijk
- **1.3 kg** geplette voedertarwe
- **100 gram** mineralen Orcovet Unifeed met extra Selenium
- **50 gram** krijt, kalk voor het beendergestel
- **40 gram** MagnesiumOxide voor een goede vruchtbaarheid
- **50 gram** zout, voor de smakelijkheid en de aanbreng van Natrium

Elke dag wordt dus ongeveer 66 kg vers en gemengd voeder aan de koeien verstrekt. Omdat dit totale mengsel van nature evenwichtig is wordt er geen extra krachtvoeder meer gegeven.

In de boerenstiel veranderen de tijden even rap als in andere sectoren, ook op ons landbouwbedrijf zaten we niet stil. We hebben geïnvesteerd in productierechten en moderne stallen en machines. Daarnaast kunnen wij er niet omheen dat wij als landbouwers ook maatschappelijk een rol te spelen hebben. Enerzijds is er zeer strikte normering van de melkqualiteit die op het Baliehof zeer nauwlettend opgevolgd wordt. Wij zijn er dan ook bijzonder trots op al meer dan 28 jaar melk te



kunnen leveren met de hoogste kwaliteitsnorm "AA-melk". Daarnaast zijn er milieunormen zoals de hoeveelheid te produceren mest, het gebruik van de mest op de akkers, de afvalwaterproblematiek, de verplichte vergunning voor eigen waterwinning, de milieuvergunning met beperkte looptijd, ... Om alles op te volgen wordt van ons een dagelijkse en blijvende inspanning gevraagd voor het in orde houden van de "papierwinkel". Gelukkig kunnen wij ons ook hier laten bijstaan door gespecialiseerde diensten.

Werkorganisatie en efficiënte werking zijn dé sleutelwoorden voor het bereiken van het gewenste resultaat. Het spreekt ook voor zich dat het landbouwbedrijf en de hele zuivelverwerking moeilijk door onszelf (Luc en Krista) alleen kunnen gedragen worden. We krijgen de hulp en de assistentie van twee vaste werkkrachten, die deeltijds inspringen zowel in de productie als in de verkoop. Ook op het veebedrijf wordt steeds meer een beroep gedaan op een loonwerker voor het uitvoeren van het werk op het land met gespecialiseerde machines.

Melkverwerking

Onze hoofdbedoeling is : een vers product, van zuivere eigen grondstoffen en de garantie van het ontbreken van kleur- en smaak- en bewaarstoffen. Dat alles aan een aantrekkelijke prijs waar zowel producent als consument beter van worden.

Sinds 1990 wordt een gedeelte van de eigen melk verwerkt tot lekkere en gezonde hoevezuivel. De aanzet was het zoeken naar een alternatieve bron van extra inkomsten na het beperken van de melkproductie hoeveelheid door het instellen van de melkquota. Ook was er de wil van Luc en Krista om een meerwaarde te geven aan de grondstof melk onder vorm van afgewerkte zuivere hoeveproducten.

Na rijp beraad en na het volgen van enkele specifieke cursussen en bijscholingen werd een hoek in het vroegere melkhuis voorzien voor een ontromer, een boterkarn, een pasteurketel en een tankje voor magere melk. Zo werd voorzichtig en op kleine schaal begonnen met het maken van boter en karnemelk (botermelk). Later volgden ook yoghurt en platte kaas. Na enkele jaren kwam een lichte uitbreiding van het gamma met roomijs van de eigen melkproductie.



Een nieuw melkhuis werd ingericht in 1993 om beter te voldoen aan de Hygiënenormen voor de Voedselproductie, onder andere met een grote productieruimte, specifieke bewaartanks en koelkasten. De samenstelling van de basisgrondstof verse melk wisselt namelijk van seizoen tot seizoen, zelfs van 's morgens tot 's avonds. Ze is ook in belangrijke mate afhankelijk van de

voeding van de koeien.

Voor de productie van boter is er een groot verschil of de room vóór het verzuren verkregen is van melk van koeien die in de weide gras eten, dan wel of de dieren op stal wintervoeding verorberen. Het malse gras in het voorjaar zorgt voor de gekende gele boter die goed smeerbaar is. Dit



komt door de natuurlijke aanwezigheid van geconjugeerd linolzuur (CLA) en Omega-3 die een bewezen werking hebben tegen kankers en verouderingsziekten. Precies daarom kopen heel wat mensen zomerboter om op te slaan in de diepvries tegen de winter. De eerste zomerboter wordt verwacht halverwege de maand april. Voor kaas die van nature al geel is, moet er even gewacht worden tot het

begin van de junimaand, want het rijpingsproces van de kaasbollen duurt ongeveer zes weken.

Naast het maken van de gewone verse "light"-producten zoals yoghurt, platte kaas, karnemelk en boter wordt ook verder gezocht naar lekkere varianten. Denk daarbij onder meer aan volle yoghurt en volle plattekaas, al dan niet verrijkt met diverse fruitmengsels. Maar er worden



ook nieuwe uitdagingen aangegaan met desserts zoals chocolademousse, pudding of vla, gaande van natuur tot gemengd met chocolade of speculaaskoek. Verder hebben we nog vanillerijstpap en chocopasta van verse boter. Het enthousiasme en het uitgebreide assortiment van onze hoefwinkel en van onze marktwagen die opgesteld staat in Brugge en in Beernem sloeg ook over naar

enkele speciaalzaken in de streek. Zij presenteren ook onze verswaar in hun aanbod.

Kaas maken

De kaas die wij maken is in hoofdzaak van het type Gouda. We bieden deze soort aan in een natuurversie of met diverse kruiden. Daarnaast maken wij ook Boeren-brie, met of zonder kruiden, Wij gaan ook nog steeds op zoek naar een lekkere variant van Brie die gesmaakt wordt door het hele gezin, zo ontwikkelden wij de Boeren-Witten. Het is



een zachte, smedige zuivel met witte korst. Wij bieden hem aan in (gedeelten van) blokken van 3 à 4 kg. Ons enthousiasme voor het ontwikkelen van nog nieuwe soorten is nog niet ten einde, onze nieuwste creatie is een klein kaasje van zachte zuivel met een zachtfluwelen oranje korst en een pittige, rijpe smaak

Boerenkaas onderscheidt zich van fabriekskaas op verschillende vlakken. Vanzelfsprekend werken wij met verse melk, dit is de melk van de koeien van 's morgens om 6 uur die om 11 uur al in zijn vaste vorm



onder de pers staat. Voor de beste en volle smaak wordt deze melk niet gepasteuriseerd. Dit kan natuurlijk alleen maar wanneer de melk uiterst zindelijk gewonnen wordt en alle materialen voor de kaasbereiding grondig zijn gereinigd en ontsmet. Wij laten ook nooit vreemde personen toe in de kaasmakerij en de kaasrijping, dit om besmetting te voorkomen.

Het maken van harde kaas (type Gouda) kreeg zijn vaste uitwerking in 1995. Toen keken we uit naar een kaastobbe en kaaspers en een specifieke rijpingsruimte. Dat vereiste ook weer een nieuwe opleiding o.a. een sessie avondcursussen "Opleiding tot kaasmeester" om de geheimen van het kaasmaken te ontsluiëren en het productieproces van kaas uit rauwe melk te beheersen. Deze cursus verschaftte ook behoorlijk veel inzicht in het ruime aanbod Belgische en buitenlandse kazen, elk met zijn typische bereiding en bewaring, wat elke keer opnieuw blijkt te resulteren in een andere, unieke smaak.

WEETJE : Onze zelfgemaakte boerenkazen zijn in de winter bleker en in zomer geler. Dit is volstrekt normaal. Koop je een kaas in een gewone kaaswinkel die het hele jaar door geel-oranje is, dan werd kleursel gebruikt! Wij doen dit bewust niet, en voegen geen kleurstoffen of bewaarmiddel toe. Dit komt zeker uw gezondheid ten goede.

Op vandaag wordt ook in onze ambachtelijke kaasmakerij gewerkt met moderne machines zoals de kaastobbe met elektronisch gestuurd roerwerk, de pneumatische persen, de pekelpakken met elektrische takel of de klimaatgestuurde rijping. Toch zijn dit slechts hulpmiddelen die het werk wat verlichten. Het maken van kaas blijft een authentiek ambacht dat zich baseert op oude gebruiken maar vooral op de kennis en "het oog en het gevoel van de kaasmester". Er mag dan ook niets mislopen of het resultaat van het kaasmaken is niet wat men ervan verwachtte. En meestal komt dit slechts na enkele weken tot uiting.



Kaas maken wordt uitgelegd aan de hand van de volgende reportage :



De verse melk van de avondmelking wordt gekoeld en de volgende dag gemengd met de ochtendmelk en daarna verwarmd tot ongeveer 30°C. Er wordt zuursel en stremsel aan toegevoegd. Dat zijn de enige toevoegingen aan onze kaas.



De melk stremt in een halfuurtje, dit ziet er eerst uit als een dikke pudding of gelatine. De snelheid van het stremmen en de stremkwaliteit zijn de parameters waarop de kaasmester zich baseert om elk onderdeel van het productieproces bij te sturen.



Met de scherpe kaasmessen wordt de halfvaste massa eerst voorzichtig gesneden, daarna gaat het sneller. De gestremde melk wordt op die manier helemaal gekorrelt. Het vloeibaar gedeelte van tussen die korrels (de kaaswei) wordt afgetapt en gebruikt in bepaalde bakbereidingen, vb. pannenkoeken.



Door de dikke massa verder te roeren en te snijden komt er nog meer wei los, en in de kaastobbe blijft na een tijdje alleen nog de "wrongel" achter. Er wordt veel warm water toegevoegd zodat de wrongel plots nog meer krimpt, zo wordt alle wei uit de korrels gedreven.



De wrongel wordt dan uit de kaasbak genomen en in kaasvormen gedaan. Dit is een zeer zwaar karwei!



De kaas gaat nu onder de pneumatische pers om het laatste vocht uit te persen. Hier krijgt de kaas zijn definitieve vorm. De verse melk van 's morgens is zo om 10u.30 al vaste kaas geworden !



De kaas moet nu enkele uren op de perstafel blijven rusten. Dit komt de natuurlijke korstvorming ten goede. Ondertussen worden de kaasvormen gereinigd.



De kaas moet nu in een pekelpad, dit is een verzadigde zoutoplossing. Hij blijft daar enkele uren of meerdere dagen liggen, afhankelijk van de grootte van de kaas. Door osmose wordt nog meer water uit de kaas gedreven, en neemt de kaas een minimale hoeveelheid zout op. Dit is bijzonder gunstig voor de natuurlijke bewaring, want zo krijgt de kaas meer smaak, wordt hij steviger, en is hij ook langer houdbaar.



De kaas krijgt een beschermlaagje in luchtdoorlatende plastic en wordt op houten planken gelegd om te rijpen. Regelmatig wordt hij omgekeerd, eerst elke dag, later na meerdere dagen. Zo kunnen de geur en de typische smaak zich verder ten volle ontwikkelen.



Afhankelijk van de soort moet de kaas nu enkele maanden blijven liggen. Dan is hij klaar voor de verkoop en voor de consument. In de bewaarcellen is een strikte opvolging van temperatuur en luchtvochtigheid.

Smakelijk !

Jonge kaas kan al verkocht worden op een leeftijd van drie à vier weken, onder de vorm van kleine bolletjes. In een grotere bol duurt dit veel langer vooraleer hij op smaak is. Maar de smaak is dan ook veel dieper, en het zijn dan ook enkel de perfect gemaakte grote kazen van 10 tot 14 kilogram die zich lenen om zolang te laten rijpen.



Het "Molentje" is een bijzondere soort uit onze kaasfamilie. Het is een zachte jonge kaas in een handig bolletje van ongeveer één kilogram. Deze variëteit ontleent zijn naam aan de omgeving van het bedrijf. De buurt staat immers op oude atlanten beschreven als de Molenhoek in Zerkegem.

Belegen kaas is een lekkernij voor de fijnproevers. Regelmatig worden daarom ook kazen opzij gelegd om te laten rijpen tot belegen of extra belegen, of zelfs overjaars. Laatst hadden we zelfs nog een kaas van 4 jaar oud, dit is een echte exclusiviteit, maar tegelijk ook een garantie voor het uiterst zindelijke productieproces. Mochten zich gedurende het maken van de kaas abnormaliteiten of besmettingen hebben voorgedaan, dan is dat al na enkele weken zichtbaar aan de kaas en kan deze nooit belegen of oud worden.

De productie van kaas situeert zich vooral in de zomermaanden terwijl de koeien zich te goed doen aan het verse gras. De soorten kruidenkazen die we maken worden bepaald in functie van de vraag van de klant en de evolutie in de verkoop. Zo zijn er diverse kruiden zoals brandnetel, tuinkruiden, zeewier, komijn, maar ook de mengsels met paprika, noten, zwarte peper, tomaat of groenten slaan duidelijk aan...

Geschenkmanden maken wij op aanvraag. Wij verzorgen de hapjes voor uw receptie of garneren een volledige kaasschotel, dit alles voor onbeperkte hoeveelheden en naar ieders beurs en smaak.

Markthandel

Zuivelhandel ROMALAC van collega landbouwer Roger Vandamme uit St.-Kruis-Brugge was over te nemen in januari 2001. Zo werd opnieuw



een grote stap vooruit gezet met de overname van zuivelverwerking en markthandel zodanig dat de hoeveproducten van het Baliehof nu ook verkrijgbaar zijn op de markten in Brugge op woensdag, zaterdag en zondag. Daarbij werden uiteraard ook de marktwagen en de receptuur van bepaalde succesproducten overgenomen. Gevolg was ook dat daarbij grotere hoeveelheden moesten aangemaakt worden en

dat er een uitbreiding kwam van het assortiment met o.a. heel veel karnemelk, gortepap en rijstpap, heel lekkere en altijd smeerbare chocopasta (van verse boter !), enzovoort...

De marktwagen, overgenomen van ROMALAC, was een prima middel



om ook op de nieuwe wekelijkse marktdag van Beernem op vrijdag onze hoeveproducten aan de man te brengen. Regelmatig vindt u ons ook op speciale kaasmarkten zoals die van Damme, Brugge, Diksmuide of Peer. Met veel plezier geven we ook afspraak op plattelands- en voedingsbeurzen zoals Countryside, Het Salon voor Gastronomie en Toerisme Brugge, en andere

gelegenheden.... Daar gaat het vooral om de promotie van ons volledig assortiment kazen naar de consumenten uit de streek.

Nieuwbouw en uitbreiding van machines drong zich daarbij echter op. In het millenniumjaar 2000 besloten we tot een nieuwbouw die aansluit aan de melkwinningslokalen om nog zinderlijker en nog gemakkelijker te werken. Blikvangers in deze nieuwe verwerkingsruimte zijn ongetwijfeld de grote kubusvormige boterkarn uit een vroegere melkerij, de volautomatische boterverpakkingsmachine en de grotere opslagtanks en pasteurisators. Verder vallen de kraaknette wanden en de afwerking op.



Dit alles helpt een perfect productieproces te garanderen. Ook is zeer sterk rekening gehouden met de "routing" die een product aflegt doorheen het proces zodanig dat van kruisbesmetting tussen vers product-afgewerkt product geen sprake kan zijn.



Recept voor het koken van 1 liter karnemelk Baliehof op grootmoeders wijze

- *neem een brede pan van 3 à 4 liter, giet de karnemelk erin en plaats op een hoog vuur*
- *goed laten koken, de pan niet bewegen op het vuur en zeker niet roeren*
- *de karnemelk zal koken en "gevlokt" tonen, maar dat is niet erg*
- *laat de pot op het vuur, direct na het vlokken mixen met de handmixer onder toevoegen van een "tempertje" (een mengsel van 1 eetlepel bloem en een beetje karnemelk of melk)*
- *Al roerend nog even laten door laten koken en nu kan u naar smaak rijst of gort of havervlokken toevoegen*

Boeren met onze burens

Boeren doe je niet alleen en wij leven in een samenleving die niet altijd meer zoveel afweet van de boerderij. Regelmatig hebben wij vraag van groepen of scholen of verenigingen die ons bedrijf beter willen leren kennen. Wanneer dit mogelijk is gaan we daarop in, maar dan wel alleen buiten de marktoren en ook niet tijdens de productie van zuivel of kaas. Op speciale aanvraag maken wij echter voor scholen een aangepast programma waarbij de leerlingen (vooral vijfde- en zesdeklassers van het basisonderwijs) zelf hun bolletje kaas kunnen maken en nadien aankopen. Wij zorgen dan in samenspraak met de leerkrachten voor een passende uitrusting.

Onze eerste opendeurdag organiseerden wij in 1998 en wij brachten daarbij een massa volk uit de streek op de been. Begin 2005 kriebelde de microbe weer, want nu hadden wij de medewerking van het ganse gezin, en zijn er veel meer animatiemogelijkheden.

Provinciale netwerken ondersteunen de positieve uitstraling van de landbouw en onze boerderij is daarom ook opgenomen in www.onthaalopdeboerderij.be en www.metdeklasdeboerop.be, waarbij de Provincie West-Vlaanderen zowel vormend, organisatorisch als financieel ondersteuning geeft voor boerderijen die hun erf openstellen voor groepen of klassen.



Rond dierenwelzijn en verantwoorde teelttechniek proberen wij de principes te volgen die onze relatie tussen mens en natuur niet verstoren, echter zonder daarbij in extremen te vervallen. Wij zijn er niettemin van



overtuigd dat je geen bioboer moet zijn om lekkere en gezonde producten voort te brengen. Wat wij wel doen is proberen om de leefomstandigheden van de dieren zo optimaal mogelijk te houden : door het aanpassen van de ligboxen, door het plaatsen van zachte koematrassen, door het opruwen van de roosters of het aanleggen van een verhard wandelpad voor de koeien.

Ons aanbod

**Welke verse producten kunnen wij u aanbieden ?
"Boerenkaas" op de hoeve bereid uit verse AA melk met :**

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ✓ Tuinkruiden | ✓ mosterdzaadjes |
| ✓ brandnetel | ✓ zwarte peper |
| ✓ komijn | ✓ provençaalse kruiden |
| ✓ zeewier | ✓ noten |
| ✓ paprika-ui | ✓ bieslook |
| ✓ pizza kruiden | ✓ brucetta |

Maar ook :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ jonge kaas (2 maand) | ✓ brie natuur en brie met kruiden |
| ✓ jong belegen (4 maand) | ✓ dieet 15+ natuur of met kruiden |
| ✓ extra belegen (9 maand) | ✓ Boeren-Witten (type Maredsous) |
| ✓ overjaars (+ 1 jaar) | |
| ✓ zeer oude kaas (2 à 3 jaar) | |
| ✓ paterskaas | |

✓ "Het Molentje" jonge kaas , 1

kg. Natuur of met kruiden



Vanillepudding met koek en chocolade en vanillerijstap.

Magere en volle **yoghurt**, natuur en met verschillende soorten fruit.

Magere **platte kaas** met fruit en kruiden en volle platte kaas natuur.

Chocolademousse, chocoladepasta en truffels met verse boter.

Hoeveboter (250 gr) met en zonder zout.

Verse AA-melk (vol en mager) en wei.

Karnemelk en karnepap gekookt met gort of rijst.

Roomijs en melkijs (1l en 2,5l) met aardbeien (seizoen), banaan, chocolade, mokka-whisky, pistache, praliné en vanille. Ook sorbet framboos.

Verder alle **kaasschotels** en **kaasmanden** op aanvraag en naar ieders smaak!

Onze hoevewinkel is open op vrijdag en zaterdag, van 10 tot 18 uur.

Aanwezigheid op de markten in Brugge op woensdag, zaterdag en zondag en in Beernem op vrijdag.

Onze contactgegevens :

Luc en Krista Callemeyn – Stroo

Gistelsteenweg 577

8490 Jabbeke – Zerkegem

Tel + fax 050 / 81 11 02

www.baliehof.be info@baliehof.be

