

Heerlijke zuivel ambachtelijk bereid

De koeien van de familie Commijs staan en liggen er rustig en tevreden bij. Zij zorgen dagelijks voor het belangrijkste ingrediënt van de producten van Steengoedt leverancier Hoeksche Zuivel: melk. Van deze natuurlijke, witte vloeistof maakt het familiebedrijf allerlei heerlijke zuivelproducten, zoals melk, boter, karnemelk, yoghurt, diverse soorten vla en ijs.

Het melkveebedrijf Commijs is te vinden in het pittoreske dorpje Maasdam. Daar zijn Arie, Heleen en hun drie kinderen Jan, Petra en Pieter elke dag in de weer met hun grote trots: de kudde van ongeveer 120 rood- en zwartbonte koeien. Verder lopen er nog zo'n 80 stuks jongvee rond en er zijn het hele jaar door kalfjes te bewonderen.

Dierenwelzijn

Het welzijn van de dieren is belangrijk voor de familie, dus verblijven de dieren in de ruime, duurzaam ingerichte stal of buiten in de wei. "De stal voldoet aan de normen van Maatlat Duurzame Veehouderij: de koeien hebben brede paden om doorheen te lopen en hebben ruime ligboxen. Voor hun welzijn zijn die ligboxen gevuld met zand en daaroverheen een doek", vertelt Petra Commijs. Ook is de stal duurzaam en milieuvriendelijk. "We vangen het regenwater op en de roosters zijn emissiearm, waardoor de ammoniakuitstoot minder is."

Ambachtelijk

De liefde voor de dieren en voor het boerenbedrijf zit in de genen van de familie en daar zijn zij maar wat trots op. Een groot deel van de melk gaat naar de melkfabriek. Petra: "De zuivel die wij produceren is op ambachtelijke wijze gemaakt. Daarvoor gebruiken we de verse melk van de koeien, zonder toevoeging van onnatuurlijke stoffen. We verwerken het tot een grote diversiteit aan producten en sommige met verschillende smaken. Zoals het overheerlijke Hoeksche ijs in meer dan 30 smaken." Maar ook de diverse yoghurt en vla-variaties zijn het proeven waard.

hoekschezuivel.nl

