

Bioboerderij 't Schop heeft positieve en belangrijke boodschap over eten

Hilvarenbeek, 21 november 2018 - Biologische boerderij 't Schop heeft hun boerderij uitgebouwd tot een belevingscentrum waar je ook zelf met streekproducten kunt koken of met groepen kunt komen eten. Daarbij geven ze uitleg over hun manier van boeren: diervriendelijk, transparant en duurzaam. Ze ontvangen in november de Agrofoodpluim.

Nu is 't Schop een breed biologisch agrarisch circulair bedrijf met winkel, boerderijkeuken en vergaderruimte is en 10.000 bezoekers per jaar trekt. Maar een eeuw geleden startte opa van den Broek een gemengd bedrijf. Zijn zoon specialiseerde zich in eerste instantie in melkvee, later vleesvee. Jan van den Broek zette het werk van zijn vader weer op eigen wijze voort. Begin jaren '90 opende de winkel in het schuurtje: 't Schop. Dat is nu een begrip in de regio voor biologische streekproducten, bijvoorbeeld varkensvlees van de Voortse Hoeve uit Hilvarenbeek, en Eindhovense kaas van de Genneper Hoeve en groente van Sophia's tuin.

Ruwvoereters in het Brabants Landschap

Duurzaamheid is voor de ondernemers meer dan de eisen voor een biologisch keurmerk. De koeien van 't Schop begrazen de natuurgebieden in de buurt. In de stallen ligt stro uit de buurt en de stro met mest belandt weer op verantwoorde wijze op het land. Ook worden seizoensgroenten en -fruit geteeld zonder kunstmest en ziekten of onkruid op een natuurlijke manier bestreden. Duurzaam en biologisch gaan voor zoon Bart van den Broek hand in hand: "Ik denk dat het belangrijk is om dat open te laten zien: hoe belangrijk biologisch of duurzame voeding is."

Jan schakelde snel om naar biologisch. "We kozen bewust voor kwaliteit en een ander koeienras. Bij gangbaar vleesvee wordt 80% van de kalfjes met een keizersnee geboren. Daar sta ik niet achter. Nu werken we alweer een tijdje met het Black Angus ras, een koe die veel beter past bij het beheer van het natuurgebied." Ons doel is: de hamburger met de laagste ecologische voetafdruk. "Hoe groot die is, hangt er wel vanaf hoe je dat vlees produceert. Geïmporteerd krachtvoer en kunstmest drukken zwaar op het milieu, en dat gebruiken wij al niet."

Toekomstmuziek

Op het Schop worden al jaren kookworkshops gegeven in de boerderijkeuken, maar met de relatief nieuwe vergaderlocatie is 't Schop ook interessant voor een zakelijke doelgroep. Ook komen er schoolklassen voor een lessenreeks. Ze spitten, mesten, zaaien, planten, schoffelen, oogsten en koken zelf hun eten. De vierde generatie van den Broek staat klaar om daarmee aan de slag te gaan. Bart: "We merken dat we moeten werken aan onze vindbaarheid en naamsbekendheid. We willen mensen echt wat bijbrengen. Eten gaat om het totaalplaatje: van grond tot mond. Daar wil ik meer aandacht voor genereren."

De missie: mensen dicht bij de oorsprong van hun voedsel brengen op een positieve manier. Dat verdient een Pluim, volgens gedeputeerde Anne-Marie Spierings: "De familie van den Broek brengt boeren en burgers dicht bij elkaar. Ze bieden de Brabander een prachtige plek om te leren over en genieten van lekker en eerlijk voedsel. Dat werken in een korte keten perspectief heeft, bewijzen zij. Daar mogen we trots op zijn!"

Bijlagen



[2.9 MB jpg](#) [Agrofoodpluim voor bioboerderij 's Schop](#)



[2.5 MB jpg](#) [Anne-Marie Spierings met familie Van den Broek](#)



[1.7 MB jpg](#) [Ook een winkel, kookworkshops en educatie bij 't Schop](#)



Hyperlink [Video over bioboerderij 's Schop](#)
