Reportage

200 leerlingen krijgen spoedcursus landbouw op geiten- en melkveeboerderij

Reportage

Ruim 200 Zeelse scholieren van het 5de en 6de leerjaar waren dinsdag te gast op boerderij 't Leenhof in Zele. Met een educatief programma willen Boerenbond en Plattelandsklassen de kloof tussen burger en landbouw dichten. "We zien dat er nog heel wat misvattingen bestaan over landbouwers en over hoe ons voedsel geproduceerd wordt. Door kinderen een blik te gunnen achter de schermen van land- en tuinbouwbedrijven willen we daar verandering in brengen", klinkt het.

23 MEI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 23 MEI 2023 21:19

Lees meer over:
korte keten
landbouw algemeen
imago



De geiten en koeien in de stal van het 't Leenhof in het Oost-Vlaamse Zele zijn heel wat gewoon. Regelmatig slenteren mensen door de stallen die net een ijsje, geitenkaas, of een andere zuivelproduct hebben gekocht in de hoevewinkel van het melkvee-geitenbedrijf. Toch was het dinsdag even wennen, toen 213 leerlingen van het 5de en 6de leerjaar van drie scholen uit Zele de hele dag op de boerderij aanwezig waren.

"Er bestaan veel misvattingen over het boerderijleven en de producten in de winkel. Door leerlingen een dag te laten snuffelen op de boerderij willen we meer begrip kweken voor de landbouw. We willen de leerlingen tonen hoe het werk op de boerderij eraan toegaat en waar het voedsel dat zij eten vandaan komt. Het eten wordt niet in de supermarkt gemaakt, maar op boerderijen", vertelt Tania Vis, van Plattelandsklassen, over het initiatief BOOST (Boerderij op stelten).



Misverstanden

Plattelandsklassen en Boerenbond hadden een educatief programma in elkaar gebokst om de leerlingen op een speelse manier onder te dompelen in het landbouwleven en de voedselproductie. Zo waren er workshops fruit persen, koeien melken, geitjes drijven en kaas maken voorzien en verzorgde het gastbedrijf rondleidingen door de stallen.

Mede-eigenares Bo Maesschalck nam één van de rondleidingen voor haar rekening. “De geiten krijgen 24 uur na geboorte een oormerk. Dat is vergelijkbaar met een identiteitskaart van mensen”, legt zij uit aan de kinderen.

De boerin had duidelijk ervaring met rondleidingen en ook de informatieborden, die kriskras verspreid staan op het bedrijf, doen vermoeden dat burgers geregeld over de vloer komen. “Wij stellen ons bedrijf open voor klanten van de hoevewinkel zodat ze meer te weten kunnen komen over de herkomst van de producten en over het reilen en zeilen van de boerderij", vertelt Jolan Maesschalck, die samen met zijn boer David en zus Bo het bedrijf runt. Hun ouders Marc en Reinhilde Maesschalck-Van de Vondel, die in 2020 het bedrijf aan hun kinderen lieten, draaien ook nog mee op de boerderij en de zuivelverwerking.





Vooroordelen

Lang heeft Jolan niet moeten twijfelen toen de landbouworganisaties met het idee van BOOST bij hen aanklopten. “Kinderen hebben steeds minder voeling met de landbouw. Je hoort soms de gekste dingen. Zo zijn er kinderen die denken dat chocolademelk uit een bruine koe komt. Door de kinderen een dagje te laten meedraaien op de boerderij kunnen sommige vooroordelen misschien uit de wereld geholpen worden en normaliseert de perceptie van landbouw een beetje.”

Hoewel de veestapel al jaren stabiel is met 60 melkkoeien en 200 geiten, maakte ‘t Leenhof het voorbije jaar een behoorlijke metamorfose door. Aanvankelijk was de hoevewinkel gevestigd op de binnenplaats. “Door de groei van het aantal klanten en strenge eisen van afnemers uit de retail zijn we dit jaar verhuisd naar een afzonderlijk gebouw, waar zich ook de zuivelbereidingsruimtes bevinden.”



“Op 10 februari is de nieuwe winkel in gebruik genomen”, vertelt Jolan. Het aantal klanten zag hij de voorbije jaren sterk toenemen. “Vooral corona betekende een enorme boost. Mensen zaten thuis en namen de tijd voor hun eten en wilden meer lokaal voedsel. Veel consumenten, ook mensen uit het dorp, hebben de hoevewinkel toen leren kennen. Ook al is de coronahype wat gepasseerd, we hebben er zeker extra klanten aan overgehouden.”

Op de boerderij verkoopt de Oost-Vlaamse familie zuivelproducten die ze zelf verwerkt. Van ijsjes, yoghurts, andere desserts tot geitenkazen. Vooral naar dat laatste is er veel vraag. De productie ervan neemt veel tijd in beslag en dit was ooit de reden om naar robotmelken over te schakelen met de koeien. “Alle geitenmelk verwerken we zelf. De zachte kaasjes worden verkocht aan de retail, de plaatselijke horeca en in onze hoevewinkel”, verklaart de bedrijfsleider.





Multifunctioneel inzetbaar

Jolan is op het bedrijf verantwoordelijk voor de veehouderij. Een echte specialisatie heeft hij niet en dat is een bewuste keuze. “Eigenlijk kan iedereen van ons al het werk doen op de boerderij. In geval van nood kan iedereen dus overal bijspringen”, besluit de boer. Hij geeft nog aan voorlopig geen verdere groeiambities te hebben met het bedrijf. “Met z'n vijven kunnen we het nu mooi bolwerken. Als er meer werk bijkomt, moeten we met extern personeel werken.”

De kans is reëel dat BOOST ooit een vervolg krijgt. Na afloop van de dag was organisator Tania Vis in ieder geval enthousiast. “Je merkt dat er veel interactie is met de leerlingen die duidelijk niet verlegen zijn om veel vragen te stellen.” Over een gebrek aan interesse in het boerderijleven kan zij in ieder geval niet klagen. “Binnen het half uur was het boerderijbezoek helemaal volgeboekt."

Bron: Eigen berichtgeving

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada