

1996

De Kijker sprak met ... **Herman Van Hooydonck,** *directeur van melkerij Sinte-Marie*

Met een opendeurdag vierde Melkerij Sinte-Marie in Wuustwezel haar negentigjarig bestaan. Deze melkerij is één van de weinige melkerijen in Vlaanderen die haar zelfstandigheid heeft bewaard. Een goede afzetmarkt in Italië en het feit dat de melkerij dicht bij de landbouwers staat, zijn de sterke troeven. Herman Vanhooydonck is reeds 25 jaar werkzaam in deze melkerij. Een reden voor een gesprek voor De Kijker.

D.K.: Waarom opteert Wuustwezel voor deze zelfstandigheid?

Herman: Bijna alle melkerijen in de Kempen zijn opgeslorpt door zuivelunies. Wij konden onze zelfstandigheid bewaren. Wij houden daar sterk aan omdat dit voor de landbouwers-melkleveranciers enorme voordelen biedt. De afstand tussen boer en melkerij is gering. De aangesloten leden hebben hier nog inspraak wat veel minder is in grotere eenheden. De boer kan met al zijn problemen direkt in de melkerij terecht. Hier is hij geen nummer maar heeft hij nog een gezicht. Zelfstandig blijven is voortdurend alert zijn, inspelen op nieuwe tendenzen, de ogen open houden. Zelfstandig blijven is ook mogelijk omdat Wuustwezel door zijn specifieke fabricatie van Italiaanse kaassoorten niet de behoefte voelt tot samensmelten en schaalvergroten.

D.K.: Landbouwers vertelden ons dat de figuur van Vanhooydonck ook veel heeft te maken met de zelfstandigheid. Je zou een gewiekt onderhandelaar zijn.

Herman: Ik slaagde erin om heel wat melkquotum uit andere streken bij de landbouwers, die melk leveren in Wuustwezel, terecht te laten komen. Werken voor die zelfstandigheid is één van mijn prioriteiten. Vorig jaar leverden 160 landbouwers uit Wuustwezel, Brecht, Essen, Kalmthout en enkele uit Brasschaat en Stabroek, 45 miljoen liter melk, ongeveer 280.000 liter per leverancier. Ondanks de invoering van het melkquotum in 1984 blijft de zuivelfabriek van Wuustwezel steeds groeien. Toen ik hier 25 jaar geleden kwam was de aanvoer 15 miljoen liter, geleverd door 420 boeren.

D.K.: U maakte dus een hele evolutie mee.

Herman: De Noorderkempen telt dynamische boeren die inspelen op de nieuwe tendenzen. Melk is echter mobiel geworden. Wie dus de hoogste prijs biedt en de beste service geeft, mag de melk ophalen. Service is mijn hobby geworden. 's Zondags durf ik dus gerust de boer opgaan. Daarbij moet de melkerij blijven kiezen voor specialiteiten, blijven zoeken naar het gat in de markt. In die vijfentwintig jaar stooten wij produkten af: wij produceren geen ancilac, de grondstof voor roomijs, meer. Wij produceerden melkpoeder met de rolmetode, vooral gebruikt door chocoladefabrieken, maar nadat er geen markt meer voor was stopten wij hier ook mee. We maken nog maar één dag per week boter, mensen eten immers erg weinig boter. Maar er is een nieuwe markt voor het vet van de melk: spijs het slankheidsideaal verslinden de mensen tegenwoordig room.

Lees verder op blz. 15

De Kijker sprak met ...

Herman Van Hooydonck, directeur van melkerij Sinte-Marie (vervolg van blz. 12)

D.K.: De melkerij van Wuustwezel is vooral bekend om de productie van kaas. Welke soorten produceren jullie?

Herman: De Italiaanse kazen Nostrano en Canestrati vormen de hoofdbrok. Voorts is er nog de Castellum, een zachte, aromatische streekkaas die goed in de markt ligt. Wij hebben de techniek van de Italiaanse kaasbereiding zeker onder de knie na 25 jaar produceren van Italiaanse kaassoorten. De Nastrano is cilindrisch van vorm en men kan hem voor sommige aspecten vergelijken met Castellum. Deze kaas wordt vrij jong uitgevoerd, in hoofdzaak naar Italië, waar hij verder gerijpt wordt. De Canestrani is momenteel het belangrijkste product dat door ons wordt geproduceerd. Naargelang zijn bestemming in Italië wordt de wrongel in verschillende vormen gegoten onder de benaming Rigatello, Puntinato, Vimini Grande, Vimini Piccolo, Pepato, enz. Deze kaas heeft een pittige en pikante smaak.

D.K.: Maar waarom juist Italiaanse kazen?

Herman: Italië is een onvruchtbaar land. Het moet dus voedingsmiddelen invoeren. De Italianen eten veel kaas en kunnen niet in hun eigen productie voldoen. Mijn voorganger Alois Boden ontdekte dit gat in de markt. Zo kan de melkerij van Wuustwezel zelf bijna volledig de aangevoerde melk verwerken. In de resterende kaaswei zitten nog suikers. Die kaaswei wordt afgevoerd voor de productie van lactose, gebruikt in medicamenten en in de vetmesterij.

D.K.: Misschien voor onze lezers een woordje geschiedenis over de melkerij?

Herman: Negentig jaar geleden bestonden hier in de streek al de melkerijen van Loenhout, Achterbroek, Overbroek en Essen. Sommige melkveehouders van Wuustwezel leverden melk in Achterbroek. Anderen trokken naar de melkerij van het kasteel van Sterbos. Daar had Delahaye een kleine melkerij opgericht om de melk van zijn eigen veestapel te verwerken. Hij was een zeer vooruitstrevend man die in die tijd zelfs melk in flessen deed om ze in Antwerpen te verkopen. Na diverse gesprekken tussen de landbouwers werd 28 april 1907 de heer Van Elst, landbouwkundige in Retie, uitgenodigd om uitleg te verschaffen over de werking van een melkerij. 42 veehouders lieten zich opschrijven om mee te doen. Samen vertegenwoordigden zij 251 koeien. J.J. Hens, burgemeester in Wuustwezel, werd de eerste voorzitter, de voorzitter van de toezichtsraad dokter Frans Deckers. Er traden 58 leden toe. Er werd grond gekocht van Christiaan Anthonissen, 35 frank per roede. De firma Gilliaen uit Antwerpen maakte een plan. De eerste directeur werd Jozef Hofmans, de eerste botermaker Louis Van Tichelt. De schouw van de melkerij rookte het eerst op 7 januari 1908. De leden voerden die dag 1875 liter melk aan. Tussen de twee wereldoorlogen krijgt de melkerij nieuwe machines. Maar er wordt nog gewerkt volgens het oude stramien: volle melk ontvangen, afgeroemde melk en botermelk terug naar de hoeve. De verwerking van de melk was dus enkel gebaseerd op de fabricage van boter. Tijdens de oorlog begon de productie van walsemmelkpoeder. In 19467 werd de coöperatie Inza opgericht. Die zou de melk verwerken tot consumptiemelk. In 1960 startte de melkerij haar kaasproductie, het was kaas van het Gouda-type. Vanaf 1970 vond men hier dus een afzetmarkt in Italië.

D.K.: Ondertussen bent u zelf 25 jaar op de melkerij. Hoe kwam u hier terecht?

Herman: Ik ben afkomstig van Nieuwmoer. Ik trok naar de zuivelschool in Gent, waar ik in 1969 het diploma van industrieel ingenieur in de zuivelindustrie behaalde. Ik werkte eerst in Lier, als laborant van het comitC voor de melkkwaliteit. Ik moest de boer op en kreeg zo heel wat ervaring. Ik gebruikte de oude Opel van thuis. Toen Frans Peeters van de melkerij van Gierle, en zelf voorzitter van het comitC voor de melkkwaliteit, vernam dat Wuustwezel iemand zocht voor de uitbreiding van het laboratorium van de melkerij, prees hij mij aan bij directeur Alois Boden. Mijn vader zag het ook wel zitten want dan had hij zijn auto terug. Van Nieuwmoer naar Wuustwezel ging het immers gemakkelijk met de fiets. Ik heb nooit spijt gehad van mijn beslissing. In Wuustwezel heerste een goede sfeer: veel mensen zijn vele jaren goed opgevangen geweest door Alois Boden. Vanaf 1985 was ik mededirecteur en bij de pensionering van Alois Boden in 1988 droeg ik de hele verantwoordelijkheid. Ik ben blij dat de melkerij van Wuustwezel nog een grote toekomst heeft en dat wij sterk gewapend zijn voor het Europa van vandaag.

D.K.: Wij danken directeur Herman Vanhooydonck voor dit gesprek en wensen hem en alle leden veel succes voor de toekomst en veel geluk met de uitbreiding van de zuivelwinkel waarvan u wekelijks in De Kijker een bon vindt voor een gratis product bij aankoop van een bepaald bedrag.