

# Producent in de kijker: Stalse Schans

Gepubliceerd op Woensdag, 13 april 2011 | Mark Pauwels

Ik ben op weg naar de melkschappen van Willy Theunis in Beringen en in het centrum van van de gemeente bots ik op een lichtkrant met aankondiging: "Opendeur bij de Stalse Schans op 25 april!". Willy en zijn Stalse Schans zijn graag gezien in de gemeente, zoveel is duidelijk. En nu het aflammertijd is, toont de boerderij zich van zijn meest charmante kant: de lammetjes, het ijs, de stallen, het terras, de fietsroutes rondom ... dit is Limburg.



Mij charmeert het bedrijf ook nog op een andere manier: schapenmelk is door haar hoger drogestof- en vetgehalte uitermate geschikt om 'smeuïg' roomijs van uitstekende kwaliteit te maken. Met zijn 100 melkschappen is het bedrijf piepklein in verhouding tot de gangbare normen. Maar Willy heeft er door zelfverwerking en rechtstreekse verkoop een volwaardig bedrijf van gemaakt met een aanvaardbaar arbeidsinkomen. Nogmaals een bewijs dat kleinschaligheid een troef kan zijn.

De dieren zijn Belgische melkschappen, een beschermd ras. Het zijn grote schapen met een goede melkproductie. Gemiddeld 3 liter per dag is een mooie hoeveelheid. Ze zijn zeer vruchtbaar, in cijfers kan men het als volgt uitdrukken: 2,4 gespeende lammeren per ooi per jaar. Ter vergelijking: bij Texel (vleeschapen) ligt dat rond 1,4. De vleeskwaliteit is ook goed, maar dit ras is niet sterk bespied. Dat maak dat de ramlammeren niet erg gewild zijn.



Willy startte in 2000 met de melkschappen. Voordien had hij vleeschapen en varkens. Maar aan de varkens denkt Willy niet met heimwee terug: "Toen kwamen er maar twee mensen op het bedrijf: de koopman en de veevoederleverancier, ik was als boer geïsoleerd." Met het huidig bedrijf voelt hij zich als boer terug op de juiste plek met zijn open bedrijf. Vijf jaar geleden is de oude schuur omgebouwd tot een mooie ontvangstruimte en verbruikzaal. Ze staat open voor allerlei activiteiten: zoals de nieuwjaarsreceptie van het BROS (Beringen raad voor ontwikkelingsamenwerking), infoavonden van de milieudienst en Hartenboer Limburg of Voedselteams zijn er ook al eens te gast.

De schapenmelk wordt tot allerlei zuivelproducten verwerkt. Roomijs laat Willy maken, hij levert de melk en krijgt ze als roomijs terug. Verkazen doet hij in samenwerking met Catharinadal, bij alle Limburgse voedselteamleden gekend om zijn uitstekende kazen van koemelk.

Willy gaat in de kaasmakerij in Hamont-Achel zelf de schapenkaas maken. Het resultaat is een ruim assortiment van schimmelkazen (wit- en blauwschimmel) tot vaste kazen met of zonder kruiden en feta. Yoghurt ontbreekt ook niet in het gamma.

Tot voor kort werden de kazen via Catharinadal aan de Voedselteams verkocht, maar sinds een goede maand levert Willy rechtstreeks. Op de vraag of hij tevreden is met de omzet is het antwoord voorzichtig ja. Maar het mag zeker nog verder groeien!



## Zit de kans er in dat je op korte termijn naar bio omschakelt?

"De ervaring heeft geleerd dat dit voor mij alleen (Willy runt het bedrijf alleen) bijna onmogelijk is. Mechanische onkruidbeheersing moet op het juiste moment gebeuren, meestal op hetzelfde moment (goed weer) als wanneer de ijsverkoop piekt of ik in de kaasmakerij moet zijn, dat gaat dus moeilijk samen. Het is ook niet haalbaar om maïs uit het rantsoen van de schapen te halen. Het zijn echt wel hoog productieve dieren, zowel voor het aantal lammeren als voor hun melkproductie, daarom moeten ze voldoende energie krijgen, zeker op het einde van hun dracht, dat krijgen ze hier via maïs."

## Je hebt stamboekschapen, verkoop je dan ook fokmateriaal?

Fokmateriaal verkopen kan lucratief zijn, maar de vraag is wisselvallig en af en toe krijg je moeilijke of

onbetrouwbare klanten.

### **Wat wil je nog graag realiseren met het bedrijf?**

De rechtstreekse afzet verbeteren op het vlak van vlees. In Beringen is er een grote vraag naar schapen bij het Islamitisch offerfeest. Daar zijn de rammen dan wel gewild omdat het snel groeiende en grote schapen zijn. Maar omdat de lammeren hier al op enkele dagen gespeend worden, moeten ze verder met kunstmelk opgefokt worden en dat is een dure zaak. Het betekent al gauw een kostprijs van 30 euro alleen al aan melk. Het zijn dus relatief dure lammeren, die door hun beperkte bespiering ondergewaardeerd worden, met rechtstreekse verkoop van vlees zou er een mooie meerwaarde kunnen gerealiseerd worden.

Het is weekend, dus Willy heeft zijn handen vol met de zorg voor alom mekkerende lammeren en oaien plus de bezoekers die komen genieten in hun vrije tijd

Bedankt Willy voor de ontvangst.

Stalse Schans, Guido Gezellestraat 9, 3582 Beringen

### **Opendeur op tweede paasdag: maandag 25/4.**

Wat is er te doen?

- Lammetjes de fles geven vanaf 14:00
- Bedrijfsfilm (doorlopend) met info over o.a het kaasmaken,...
- Schapen scheren
- Proeven van ijs en kaas
- Melken om 18:00
- Genieten van een lekker bier met kaasschotel
- ...

