

OP HET ERF VAN ZIJN OUDERLIJK HUIS IN SON EN BREUGEL RUNT ARJAN SWINKELS WATERBUFFEL-BOERDERIJ DE STOERDERIJ. MET DE BUFFELMELK MAAKT HIJ ONDER MEER ROOMIJS, YOGHURT EN BOTER. DE STIERTJES HOUDT HIJ VOOR HET VLEES. WE SPREKEN DE EINDHOVENSE FLATBOER IN ZIJN NATUURLIJKE HABITAT.

Tekst: Renée Conradi  
Foto's: Willem van Santen



De winkel op het boeren-erf van De Stoerderij is dagelijks geopend. Tref je er niemand aan? Klop dan even op het raam bij de ertegenover gelegen boerderij. De kans is groot dat Nelly, de moeder van Arjan, thuis is om je te helpen in de winkel.

# DE STOERDERIJ

In Son en Breugel zijn ze er inmiddels aan gewend, maar voor buitenstaanders is het een intrigerend schouwspel: de waterbuffels die verkoeling zoeken in een van de modderpoelen in de rond het dorp gelegen weilanden. Eenmaal in het water lijken het wel neushoorns. En zie je er een van achteren? Dan is de vergelijking met een jonge olifant gauw gemaakt. De familie-kudde behoort toe aan Arjan Swinkels, die op het moment van spreken precies één jaar fulltime boer is. Zelf woont hij in het centrum van Eindhoven, al is zijn appartement tegenwoordig niet meer dan enkel een slaapplek. Iedere dag is Arjan te vinden op en rondom het erf

waar hij opgroeide. “Ik ben hier tussen de koeien geboren en getogen. Al in 1905 hadden mijn opa en oma hier een melkveebedrijf. Mijn ouders zijn er in de jaren negentig mee gestopt omdat geen van de kinderen, waaronder ik dus, het bedrijf overnam. We konden alle drie goed leren en het is niet dat ik géén boer wilde worden, het lag alleen niet voor de hand na het vwo.”

## Harley Davidson

Na een studie sporteconomie krijgt Arjan die langverwachte kantoorbaan, maar dan begint het boerenleven toch te kriebelen. Hij schrijft zich in voor een opleiding biologische landbouw en

droomt over een grote farm ergens in de Australische outback. “Ik ging drie maanden *woofen*, werken tegen kost en inwoning, op een aantal Ierse boerderijen. Daar kwam ik erachter wat ik wilde: een kleinschalige boerderij waar ik alles zelf kan doen.” Het buitenland zet hij bij nader inzien toch maar uit zijn hoofd en Arjan pakt de draad weer op waar zijn ouders er bijna twintig jaar geleden mee stopten. Alleen niet met koeien, maar met waterbuffels. “Ik wilde me onderscheiden, iets anders doen dan de meeste boeren hier in de regio. Daarom koos ik voor waterbuffels – de Harley Davidson onder de runderen. Het zijn prachtige beesten en ze maken ook nog

eens de lekkerste melk. Qua samenstelling is buffelmelk heel anders dan koemelk, veel vetter en eiwitrijker. De zoete, romige smaak is hemels.”

## Eigenwijze dames

Waar Arjan in 2013 als parttime boer begint met negen kalfjes, telt zijn familie-kudde inmiddels 56 waterbuffels – ongeveer evenveel dames als heren. Terwijl de jongens zich ontspannen een weg door het nabijgelegen natuurgebied van Staatsbosbeheer grazen, worden de dames geregeld gemolken in de naast de boerderijwinkel gelegen schuur. Tenminste, als ze daar zin in hebben: “Waterbuffels geven niet alleen minder melk dan koeien, ze zijn ook nog eens ontzettend eigenwijs. Je kunt op je kop gaan staan, maar als een buffel geen zin

heeft om melk te geven dan gebeurt het niet. En hoe meer je uit de kast trekt om dat voor elkaar te krijgen, des te langer duurt het voor ze besluiten wél een keer mee te werken. Soms is dat frustrerend, maar dat eigenwijze karakter maakt ze juist ook zo onweerstaanbaar.” De stiertjes gaan als ze ongeveer twee jaar oud zijn naar de slacht. Het vlees wordt verkocht in pakketten, maar bijzondere delen zoals de picanha en de bavette zijn ook los verkrijgbaar.

## Cookie Doerak

De buffelmelk van de dames wordt onder meer verwerkt tot boter, roomijs en yoghurt. Het ijs is verkrijgbaar in verschillende smaken en is met namen als StracciaBella, Cookie Doerak en Fienille – gemaakt met echte vanille –

vernoemd naar de waterbuffels die het allemaal mogelijk maken. De buffel-yoghurt is romig, dik en kan zo door voor hangop. Ook experimenteert Arjan sinds kort met paneer – een kaas die veel wordt gebruikt in de Indiase keuken. Mozzarella, wellicht de eerste kaas waar je aan denkt bij een buffelboerderij, verkoopt Arjan nog niet. “Het is moeilijk om écht goede buffel-mozzarella te maken. Ik heb het al met verschillende mensen geprobeerd, maar tot dusver ben ik nog niet helemaal tevreden over het resultaat. Het is nog te veel tennisballenkwaliteit. Dat zou ik dus nog wel willen, de ultieme buffelmozzarella maken. Maar daar wordt aan gewerkt...”

[destoerderij.nl](http://destoerderij.nl)