



Nele en Dave met hun kinderen (v.l.n.r.) Tuur, Mien en Kaat.



Verfrissend hoeve-softijs bij 'Hanneken Tas' in Essen

Familiehoeve 'Hanneken Tas' in de Noorderkempen bevindt zich halverwege de gelijknamige 'boerenwegel' Hanneken Tas. Leveraars Nele en Dave vertellen hoe hun dagen op de melkveehouderij eruitzien, en over hun nieuwe hoeve-softijsautomaat. Hiermee zijn ze pionier in België.

Biografie

- Hanneken Tas in Essen is het familiebedrijf van Jan Van Hees (62), Veer Gagelmans (58) en hun dochter Nele Van Hees (34) en schoonzoon Dave Billet (39). Nele en Dave nemen de zorg voor het melkvee op zich. Jan en Veer zijn de oprichters en baten sinds 2013 de naastgelegen vakantiehoeve uit. Er lopen ook 3 vrolijke (klein)kinderen rond: Mien (10), Kaat (8) en Tuur (5).
- Hanneken Tas (www.hannekentas.be) bestaat uit 3 takken: het melkvee (150 koeien), 500 'Beter Leven' mestvarkens, en verbredingsactiviteiten zoals de vakantiehoeve, hoeve-softijs en klasactiviteiten.
- Levert sinds 1 juli 2021 aan Royal A-ware.



Een dag op Hanneken Tas

Dave en Nele melken de koeien twee keer per dag. Nele doet het voorbereidende werk: 'Ik jaag de koeien door, zoals ze dat hier zeggen. En ik maak de ligbedden en de roosters proper.' Dave voert het vee, doet de administratie, insemineert en bewerkt het land (maïs, gras en voederbieten). Nele werkt mee op het bedrijf, en heeft nog een deeltijdse job als kinderverzorgster. Zij houdt ook de Instagrampagina (@hanneken_tas_hoeve) van het bedrijf up-to-date. Ouders Jan en Veer verhuren samen de vakantiehoeve, en Jan geeft de kalfjes melk. Zelfs (klein)dochter Mien steekt al eens een handje toe. Mien vertelt trots: 'Ik help soms de koeien melken.'

De hoeve-softijsautomaat

Naast de boerderij staat sinds dit voorjaar een automaat waar je een hoorntje met romig softijs uit de muur kan halen. Normaal maak je softijs door melkpoeder met water te mengen. Dave: 'Hier gebruiken we gepasteuriseerde koemelk in plaats van water. Dat geeft een unieke verse en romige smaak.' Nele: 'Onze klanten omschrijven het vaak als iets tussen roomijs en softijs.' De automaat is 'simple and good': er is enkel vanille-ijs op een hoorntje. Dave: 'Het gaat meer om de totaalbeleving dan om verschillende soorten smaken. Waar kan je een ijsje eten met zicht op de koeien, die de melk voor dat ijsje produceren?'

'Royal A-ware werkt helder en transparant'

Nele en Dave zijn leveraars van het eerste uur bij Royal A-ware. Dave: 'Royal A-ware kiest voor een eigen prijsbeleid, los van andere melkverwerkende bedrijven. Alles is helder en transparant. Al van bij het begin van de maand maken ze de melkprijs bekend. We voelen ons ook echt gehoord, dat vinden we belangrijk.'



'Bij Royal A-ware is alles helder en transparant. We voelen ons echt gehoord, dat vinden we belangrijk.'