

DE STIEP: STEUNPUNT EN SPRINGPLANK VOOR WERKLOZE JONGEREN

Gerrie Koopman



De stiep Zuidlaren

Rijdend over de Rijksweg van Groningen richting Gieten zal het niemand zijn ontgaan dat, even voorbij Zuidlaren, links van de weg een opmerkelijk gebouwencomplex is verzezen met een even opmerkelijke naam: 'de Stiep'.

De Stiep kan omschreven worden als een landbouwkundig werkcetrum: een schapen- en geitenhouderij waar twintig werkloze jongeren, twintig uur per week, maximaal twee jaar ervaring in hun vakgebied kunnen opdoen, zodat hun kansen op de arbeidsmarkt vergroot worden. De jongeren ontvangen hiervoor geen loon, maar werken met behoud van uitkering. Naast de werkervaring wordt tevens een bijdrage geleverd aan scholing van de jongeren. De dagelijkse leiding van de Stiep is in handen van twee part-time landbouwkundig geschoolde projectleiders.

Jeugdige baanlozen zitten in een moeilijke positie: je krijgt geen baan omdat je geen ervaring hebt en je kunt geen ervaring opdoen omdat je geen baan hebt: een vicieuze cirkel waar haast niet uit te komen is. Het kan een situatie met zich mee brengen, waarin de baanloze jongere zich overbodig, nutteloos en onbelangrijk voelt. En dat op het moment in het leven, waarop de maatschappelijke ontplooiing had moeten beginnen.

Met deze gedachte in het achterhoofd is in 1983 de 'stichting de Stiep', op initiatief van een aantal particulieren en dankzij veel financiële steun uit het bedrijfsleven en een provinciale bijdrage, in het leven geroepen. De gemeente Zuidlaren heeft 6 hectare grond beschikbaar gesteld, waarop in twee jaar tijd de benodigde gebouwen neergezet zijn. Op 6 mei 1985 is de Stiep door minister De Koning geopend.

De Stiep biedt werkloze jongeren werk op agrarisch, technisch en bedrijfskundig gebied, zoals:

- kaas maken;
- bereiden van drinkmelk, yoghurt/kwark;
- wol verwerken;
- laboratorium-onderzoek;
- dierv verzorging en schapen- en geitenfokkerij;
- landbewerking;
- onderhoud gebouwen en machines;
- bedrijfsadministratie, oa. per computer;
- verkoop in eigen winkel/marktkraam en vertegenwoordiging naar (detail)handel.

Een door de overheid gestelde voorwaarde is, dat de Stiep zich niet concurrerend opstelt.

Schapekaas

Komend voorjaar zullen ruim 70 oeien 'aan de melk' zijn. In de modern ingerichte kaasmakerij wordt de verse schapemelk tot kaas verwerkt. De 70 Friese melkschapen geven gezamenlijk zo'n 150 liter melk per dag, goed voor ongeveer 30 kilo kaas. Naast de schapemelk wordt ook geitemelk verwerkt. Het aantal geiten bedraagt nu nog 6, over enkele jaren zal de geitenkudde (Toggenburger- en Hollandse witte geiten) uitgebreid zijn tot 20 dieren.

Een schaap geeft ± 200 dagen per jaar melk. In november t/m februari ligt de productie zo goed als stil. In de periode van maart t/m oktober, wanneer de dieren melk leveren, maakt de Stiep twee soorten kaas: zachte en harde. De zachte schapekaas is een verse

Een kaas-sticker



stichting B de stiep m zuidlaren

Het vignet van de stiep. Een stiep is een gemetselde stenen voet onder een staande balk in een boerdien)

kaas en kan direct na de bereiding gegeten worden. Het is een korstloze, halfharde kaas, lichtzuur en pikant van smaak. De zachte kaas lijkt wat op feta, maar is minder zout. Het kan goed verwerkt worden in salades en smaakt ook heerlijk op toostjes of op roggebrood. De harde schapekaas is te vergelijken met de bekende Goudse en kan het gehele jaar geleverd worden. Na het persen gaat deze kaas een aantal uren in een zoutbad. Daarna wordt de kaas opgeslagen om te rijpen. Na 4 weken is er dan een jonge kaas; oude kaas heeft minstens 10 maanden gerijpt. De kleur van deze schapekaas is witter dan de gewone Hollandse kazen, de smaak is pittig. Deze houdbare kaas smaakt prima op brood, op roggebrood, op beschuit en gewoon uit het vuistje. Een bijmenging van diverse soorten kruiden breidt de sortering van de Stiep uit met pikante kruidenkaasjes.

Een deel van haar produkten verkoopt de Stiep in de eigen winkel, die in het gebouw ondergebracht is, of in de eigen marktkraam. Met een eigen bestelbusje ('de kaasmuis') worden diverse bijzondere markten aangedaan. Voor de afzet van schapemelkprodukten lijkt ook in de gezondheidszorg een goede markt te liggen. In schapemelk is vijf keer zoveel 'orootzuur' (een vitamine-B) aanwezig als in koemelk. Deze stof werkt geneeskrachtig bij darmstoornissen en wordt vooral gebruikt voor kinderen met maag-darmstoornissen, buikklachten, onregelde darmflora en koorts. Het primaire doel van de Stiep blijft werkloze jongeren werkervaring te laten opdoen in hun vakgebied, een steuntje in de rug te geven om weer initiatieven te nemen; ondernemend te worden. Sinds de stichting de Stiep bestaat hebben al ± 30 jongeren, enkelen op eigen initiatief, anderen met behulp en bemiddeling van de Stiep, een betaalde baan gevonden.

Inlichtingen: Stichting de Stiep, Randweg 1, Zuidlaren. Tel. 05905-5386.

De winkel is dagelijks geopend van 9.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 17.00 uur.

Op zaterdag van 9.00 tot 12.00 uur.