

# Zesde generatie Sinneveld



**Evelien Engele**  
e.engele@hollandmediacombinatie.nl

**Santpoort-Zuid** \* Al ruim vijfhonderd jaar worden er koeien gehouden op de boerderij aan de Bloemendaalsestraatweg. Femke (30) en Wouter Hartendorf (34) zijn de zesde Sintenie-generatie die de boerderij voortzetten en de zevende generatie rent alweer op kinderschoentjes rond. Een kijkje op boerderij Sinneveld waar de lucht vol lente is.

„Sinneveld is altijd een boerderij geweest waar mensen uit de buurt langskomen”, vertelt Wouter wanneer hij een rondleiding geeft langs de schapen, paarden, kippen en natuurlijk koeien. Kwamen mensen vroeger om melk en kaas te kopen, tegenwoordig weten dagelijks tientallen bezoekers de boerderij te vinden voor een rondje langs de dieren, een educatief klassenuitje of het afhalen van een



'Het boeren zit ons in het bloed'.

FOTO UNITED PHOTOS/TOUSSAINT KLUITERS

vleespakket.  
„Vier jaar geleden vroeg iemand of hij hier vlees kon halen. We reageerden er in eerste instantie wat lacherig op. Later leerde ik een

slager in de Beemster kennen en werd het een serieus plan.”  
Weten waar je eten vandaan komt, is volgens Wouter de kracht achter de pakketten waarvoor mensen

zelfs op de wachtlijst staan. Hij haalt hamburgers en een rollade uit de vriezer. Zelfs het oormerknummer van de koe staat op de keurig geordende vleespakketjes vermeld. „Het is zelfs zo dat wanneer ik een stukje vlees bij het eten in mijn mond doe en mijn ogen even sluit, altijd de koe weer voor me kan halen. Dan denk ik: hij heeft een mooi leven gehad of dat was die ene die me een keer een trap heeft gegeven.”

Zo'n 45 blondines van het Italiaanse ras Marchigiana staan rustig vanuit de stal toe te kijken. Nog enkele kalfjes zijn op komst. „We slachten niet op aanvraag, maar wanneer de koeien ervoor in aanmerking komen”, legt Femke uit. De grote vraag zorgt er niet voor dat de jonge ondernemers willen uitbreiden. „Onze kracht is dat we de koe kennen, dat de dieren gezond zijn en ons antibioticagebruik nul is. Mensen mogen alles over de koeien weten.” En het verschil tussen een Sinnevelds

biefstukje of eentje uit de supermarkt wordt geproefd.

Bij voorkeur levert Wouter niet aan grotere horeca-afnemers waar nog een flinke prijs slag wordt gemaakt voordat het op het bord ligt, maar aan burgers die voor een betaalbare prijs kwaliteit kopen. „De helft van onze afnemers is vaste klant. En ze kennen ons vlees zo goed dat een klein smaakverschil wordt opgemerkt. De ene koe is namelijk de ander niet.”

Sinds kort is er ook lamsvlees. „Dat komt van onze Zweedse krullenbollen of gewone boerenwitte Texelaars. We hadden niet verwacht dat er zoveel animo voor lamsvlees zou zijn. Er is nu al een wachtlijst.”

Wouter, geboren en getogen Santpoorter, is van huis uit agrarisch specialist. Dat hij hier samen met Femke de boerderij overneemt, is een kans. „Ik voel me boer. Ik hou ervan zeven dagen in de week bezig te zijn. Boeren zit me in het bloed.”