Interview met Eugene en Angelique op 10 augustus.

Even voorstellen: Angelique en Eugene Veraart-Buijs wonen samen met hun 2 zonen Pieter-Paul (14) en Olivier (12) aan het Dreefje 3 te Schijf, vlakbij de Belgische grens.

Bedrijf: Ze hebben een ijsboerderij genaamd **"de Gerdahoeve"** met een mooie salon en een uitgebreid terras, met rondom vele dieren. Verder hebben ze een gastenverblijf met 3 aparte verblijven. En een akkerbouw bedrijf.

Hoe het begon: Eugene komt uit een gezin van 11 kinderen, 7 zussen en 3 broers. Hij is de jongste op de rij. Zijn ouders hadden een melkveebedrijf. Eugene volgde een opleiding richting metaal. Daarna is hij naar de MAS gegaan, richting rundveehouderij. Angelique heeft op de LAS gezeten in Oudenbosch, vervolgd met 2 jarig MAS, Plantenteelt in Aalsmeer. Toch was het niet wat ze zocht. Ze ging daarom naar Antwerpen om Decor en Standbouw te studeren.

In 1991 is Eugene begonnen in maatschap met zijn ouders. Na een paar jaar zijn Eugene's ouders verhuisd en in 1997 ging hij samenwonen met Angelique. Hij molk toentertijd 75 koeien. Via het vakblad Boerderij, stonden artikels in om als neventak ijs te gaan maken, en hun interesse was gewekt. Na een cursus ijs maken en verdere begeleiding zijn ze in 1999 gestart met hun ijsboerderij.

Het was spannend in het begin. Ze hadden een ijsvitrine op wieltjes met 7 smaken ijs, 4 stoeltjes binnen en 4 stoeltjes buiten. Tussen 6 en 7 waren ze dicht, want ze moesten melken.

Vervolg: Van lieverlee breidde ze uit, meer keuzes ijs, groter terras. Fruitbomen voor de schaduw werden

aangeplant. Dieren kwamen ook rondom het terras. De aangrenzende oude schuur (+-1900) werd erbij getrokken. Ze melden zich aan voor boerderijuitjes, zoals bv boerengolf. Je kon er ijskarren huren en ze hebben een ijsscooter voor braderieën en evenementen. Ook zijn ze vaste ijsleverancier voor diverse boerderijwinkels en restaurants waarvan het Hooihuis er een van is.

In 2009 is Eugene gestopt met melken en het gastenverblijf "**de Hooiberg"** verderop is toen geopend. Je kunt er overnachtingen boeken, en je hebt keus uit 3 verblijven. Ieder met een eigen stijl. In totaal 16 bedden.

Al met al zijn ze 10 jaar de boer opgegaan om te promoten. Dit heeft zeker zijn vruchten af geworpen. Dit hoeven ze niet meer. Ze hebben wel 60 smaken verschillende ijs. Waarvan de **yoghurtkersen** toch wel de topper is. Met hun volledige horeca vergunning kun je er ook buffetjes en luxe lunchen bestellen. Ze hebben diverse fruitmilkshakes en 10 verschillende bieren. Eén vaste medewerker is er in dienst en 10 op basis van oproepkracht.

Toekomst: Eugene en Angelique zijn trots op wat ze bereikt hebben. Ze zijn gestopt met de boerderij uitjes omdat dat toch moeilijk te combineren viel. Concrete plannen hebben ze nog niet voor nieuwe dingen. Maar in hun hoofd blijven ze wel in beweging. Hun motto is, ga niet te snel, overdenk het goed,maar vooral, **voelt het goed.** Wil je een kijkje nemen op hun website kijk dan op **www.gerdahoeve.nl**

Angelique en Eugene bedankt voor het interview en succes met je bedrijf!!

Jacqueline