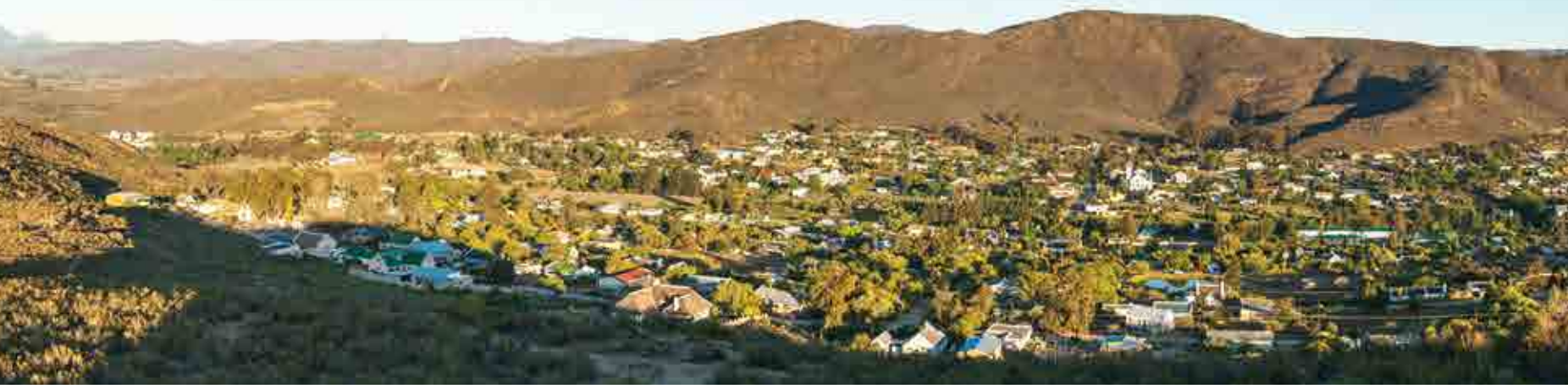
1. Jong Awassi-ramme by All About Sheep.
2. Ryno Reyneke wys hoe sy ligte mout lyk.
3. Doornrivier produseer ’n verskeidenheid vrugte vir plaaslike en uitvoermarkte.
4. Groen olywe toon die eerste tekens van rypheid op Altevrede.

BARRYDALE

Entrepreneurs groei geil in die Klein-Karoo

Deur: Anna Mouton, Foto's: Michel dei-Cont

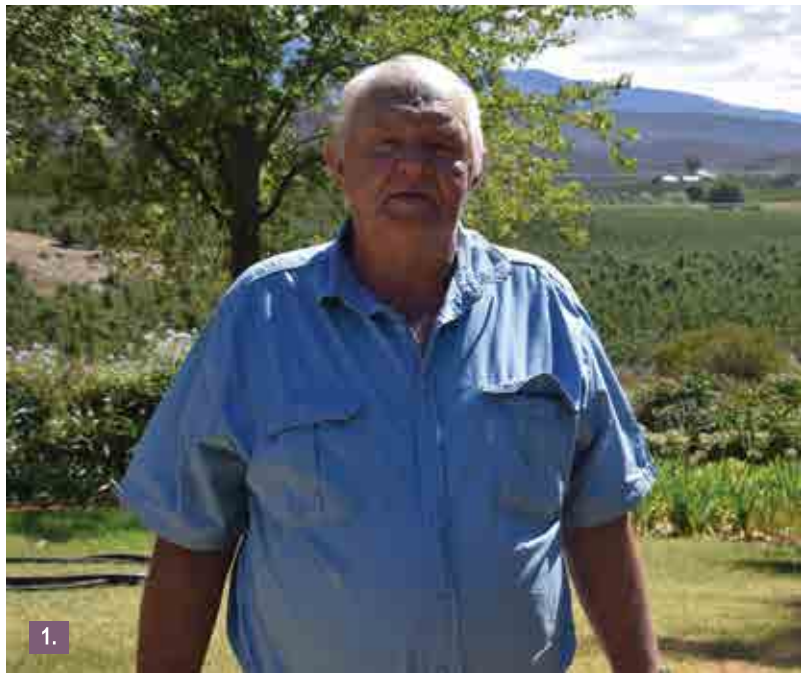


3.

4.

Net meer as drie ure se ry ooswaarts vanaf Kaapstad lê Barrydale aan die voet van die Langeberge. Van ver af lyk dit na 'n tipies stowwerige, plattelandse dorpie, sluimerend en stil onder die warm Karoo-son. Maar 'n nadere blik onthul 'n dinamiese gemeenskap van gevestigde kommersiële produsente, ondernemende nisboere, kunstenaars en fynproewers.

Tweehonderd jaar gelede was hier net 'n onbeduidende groepie bestaansboere. Daarteen gebruik vandag se produsente moderne tegnologie om wêreldklas uitvoervrugte te kweek terwyl landbou in die omgewing verder hernu word deur inkommers met vars idees en groot planne. Tog het sommige dinge nie verander nie. Die gasvryheid van die inwoners en die wye, oop landskap lok elke jaar meer plaaslike en oorsese toeriste. Hierdie maand het MARKtoe! self gaan kyk wat so besonders is omtrent Barrydale.



1.

2.

Doornrivier en 'n plaaswegbreek

Ry noordwes op die R62 en jy is sommer vinnig by Doornrivier. Die plaas is sedert 1923 in die Smit-familie. Piet Smit vertel dat sy oupa die plaas gekoop het terwyl hy 'n winkelier op Barrydale was. "Daai tyd was hier nie kommersiële boere nie. Die hele Klein-Karoo was die ene volstruis en dit was ook net vir hulle vere – hulle is nie geslag nie."

"Daai tyd was hier nie kommersiële boere nie. Die hele Klein-Karoo was die ene volstruis en ook net vir hulle vere — hulle is nie geslag nie."

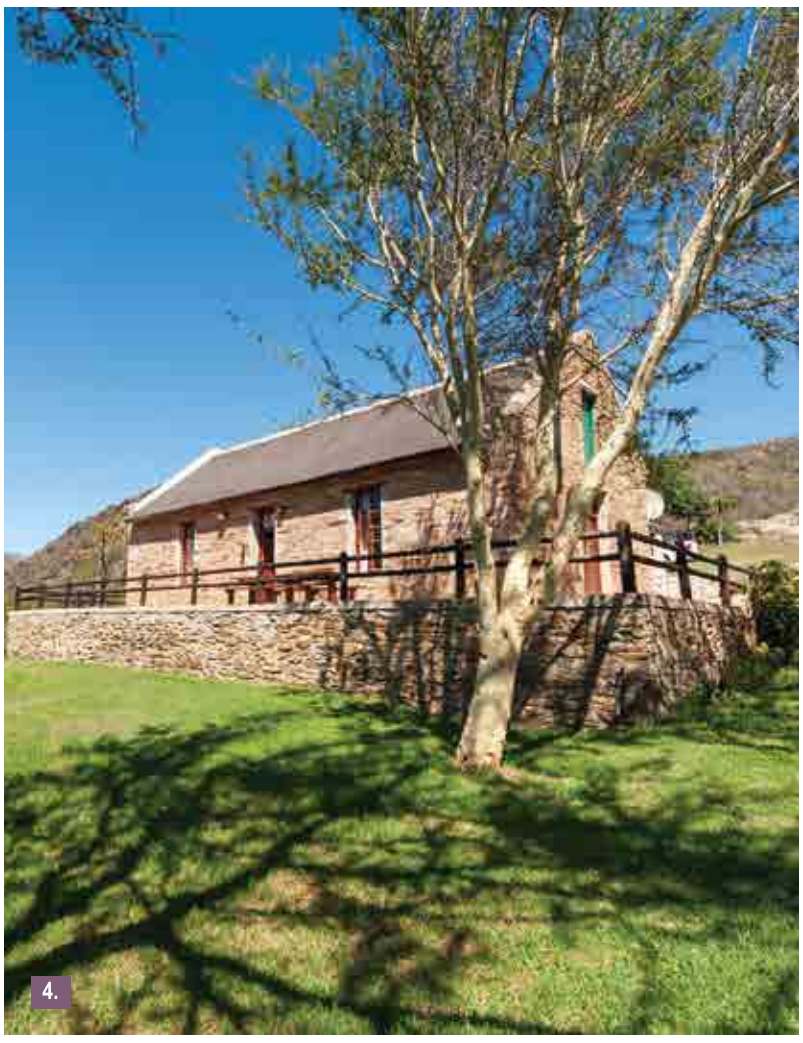
Die Smit-familie was oorspronklik Smith. "My oupa het 'n bord op sy winkel gehad en daar het gestaan 'PD Smith, General Dealer, Barrydale.' In 1902, toe die Anglo-Boereoorlog klaarmaak, sê sy oudste seun, 'Pa moet hierdie Smith laat doodverf.'" Dit was nadat Gideon Scheepers se boeremag die huis van 'n Engels-gesinde familie op 'n naburige dorp afgebrand het. Oupa het geluister en sy bord verander na "PD Smit, Algemene Handelaar, Barrydale."

"Jy kan in die doopregister van Barrydale se kerk gaan kyk," sê Piet. "My oupa-hulle het agt kinders gehad en die eerste vier is Smith en die laaste vier is Smit!" Piet se pa was die jongste seun en derhalwe 'n Smit. "Die oudste seun was 'n tandarts en hy het nie belanggestel om die plaas te koop nie. My pa het die winkel bedryf ná my oupa oorlede is en ook die plaas gekoop."

Piet vertel van sy passie vir boerdery. Hy het die plaas in 1966 oorgeneem en was die eerste Smit wat self op Doornrivier geboer het. "Toe was hier al vrugte. En wingerd. En so met die jare het ek die wingerde uitgeskakel en meer na vrugte toe oorgegaan. Toe die kinders gekom het – Pieter en Fanie – het hulle hoofsaaklik na pakvrugte oorgeskakel en ons het 'n pakstoor hier op die plaas gebou."

Vandag besit die Smit-familie twee plase – Doornrivier en Tradouwshoek – wat onder die naam Vleihoek Agri bedryf word. Hulle het altesaam ongeveer 120 hektaar onder vrugteboorde en produseer meestal pere en perskes, maar ook pruime, nektariens, appelkose en sitrus. Meer as twee-derdes word vars bemark. Die res gaan na Ashton waar dit verblik word. 'n Klein gedeelte word verwerk as puree en daai goeie ou Suid-Afrikaanse gunsteling, Mrs H.S. Ball's Chutney.

Vrugte-produksie lê in die hande van Pieter Smit. Hierdie tyd van die jaar is hy hard aan die oes van Packham-pere. "Ons verbou Early Bon Chrétien, Bon Chrétien, Packham en Forelle pere vir uitvoer. Ons perskes is inmaak-variëteite maar ons pak dit vars vir die plaaslike mark."



Al die boorde word besproei. Soos soveel ander plase is Doornrivier hard deur die droogte geslaan. "Die laaste drie jaar is dit verskriklik droog hierso en ons afloopwater was verskriklik min so die damme het nooit vol gekom nie. Ons het vanjaar met so 25 persent water begin. Ons gebruik nou boorgate," verduidelik Pieter, "maar dis al water wat ons het, so ons besproei ver onder normaal." Tans ontvang die bome omtrent 'n derde van die water wat hulle in die verlede gekry het.

Gelukkig het Doornrivier al vyftien jaar gelede oorgegaan na drup- en mikrobesproeiing. "Jy kan meer met minder water doen," reken Pieter. En hy voel dat die droogte gehelp het om produsente meer doeltreffend te maak. "Ons het slim geraak. Ons het altyd oneffektief besproei – jy dink meer is beter maar dis net waar tot op 'n punt."

"Ons het slim geraak. Ons het altyd oneffektief besproei — jy dink meer is beter maar dis net waar tot op 'n punt."

Pieter se broer, Fanie, hanteer die verpakking en bemarking. Die moderne pakstoor en koelkamers is druk besig met die vragte pere wat per trekker uit die boorde aankom. Doornrivier pak sedert 2010 hulle eie vrugte vir uitvoer en dit gaan direk van die plaas na die hawe. Hulle pak ook per geleentheid vir ander produsente.

"Ons oes van so einde November tot einde Maart," sê Pieter, "en suurlemoene so twee of drie maande in die winter." Veral pere kan in die koelkamers bly en vir nog 'n maand of twee ná oes gepak word.

1. Piet Smit was die eerste een in sy familie wat self op Doornrivier geboer het.
2. Anna (links) en Yvonne (regs) Smit bedryf die selfsorg-eenhede by Plaas Wegbreek.
3. Pieter Smit verduidelik hoe vrugte op Doornrivier geoes word.
4. Die skadubome om die Appelhuis is van saad gekweek deur Anna en Yvonne se ma.
5. Packham-pere hang gereed vir oes op Doornrivier.
6. Doornrivier bestry kodlingmot organies deur feromoonlokvalle in die boorde te hang.

1. Packham-pere word in die moderne pakhuis by Doornrivier gesorteer.

Die tradisie van vrugte stoor en pak, kom al lank aan op Doornrivier. In die ou dae was daar Rome Beauty en York Imperial appels op die plaas. Piet vertel hoe sy oupa die appels verkoop het. "Daai tyd het al die kruideniersware vir my oupa se winkel van Mosselbaai af gekom. Hy het sy bestellings uitgeskryf en aan die groothandelaars in Mosselbaai gepos. Dan stuur hulle dit met die ossewa – dit was baie soos vandag se vragmotors. As daar 'n wa verby kom, laai hy sy vrag in Heidelberg en Barrydale af en dan is hy leeg. My oupa het sy appels in kissies gepak en op die wa gelaai en die drywer het dan met dié appels van hier af na Ladismith, Calitzdorp en Oudtshoorn gesmous. As hy volgende keer weer by ons verby gekom het, het hy vir Oupa sy geld gegee."

Piet se oupa het plaaslike klip gebruik om 'n appelstoor tussen die boorde te bou. Die dik mure en goeie ventilasie het gehelp om die appels van die oestyd in April tot so laat as Augustus vars te hou – dit was inderdaad Doornrivier se eerste weergawe van 'n kouestoor! Die stoor is later in 'n huis omskep en vandag word dit as 'n selfsorg-eenheid deur Piet se skoondogters, Yvonne en Anna, bedryf. Daar is drie eenhede wat onder die naam Plaas Wegbreek bemark word.

"Ons is op die roete wat almal na die Kangogrotte en Klein-Karoo Nasionale Kunstefees toe ry," sê Yvonne, "en ons het baie gaste wat terugkom, want hulle wil eintlik net op die plaas kom bly. Hulle kom met hulle honde en hulle stap en ry fiets." Daar is nog steeds boorde om die Appelhuis en besoekers kan die stilte en skoonheid van die Langeberge van die ruim stoep af ervaar. Dit is werklik 'n plek waar stadsmense hulself weer kan vind. 'n Groot muurskildery in die leefarea beeld die unieke plante van die area uit – genoeg om enigiemand lus te maak om die veld te verken. Die kunstenaar is Barrydale se bekende Quinton Pharo.

Eietydse Barrydale het 'n lang pad sedert die dae van bestaansboere en ossewaens gekom, maar mense hier het nie hulle geskiedenis vergeet nie. "In die depressietyd was die mense mos nou baie arm," vertel Piet, "en daar was net een halfkroon in die hele Barrydale. Daai jare het die mans sommer al vroeg afgetree. Hulle het soggens daar by die winkel by my oupa op die stoep gaan sit en dan gee my ouma vir hulle koffie. En dan kyk hulle waar die halfkroon in Barrydale is. Dan sien hulle daar stap die prokureur, ou Brink, nou om na die slaghuis toe, dan weet hulle: die slagter, oom Gert Uys, het nou die halfkroon. Oom Gert was lief vir 'n drankie. So as oom Gert Uys in die straat afstap en hy gaan hotel toe, dan weet hulle die halfkroon is nou by die eienaar, Sterner. En môre of oormôre kom ou Sterner hier na my oupa by die winkel toe om kruideniersware vir die hotel te koop, dan het my oupa weer die halfkroon!"

SOUTHEY TRANSPORT
SINCE 1948

VERVOERDIENS
MET 'N VERSKIL
70 jaar van vervoerdienste

KONTAK ONS:
T: (028) 572 1033 | S: (082) 854 8642 | (083) 627 6574
daniel@southeytransport.co.za | www.southeytransport.co.za

1.

1. Die treffende aansig van The Maker's Brew is 'n Barrydale landmerk.
2. Helen Vaughan stal haar kuns uit in die aanliggende galery.
3. Die eertydse werkswinkel is vandag 'n stylvolle eetplek waar besoekers gesellig kan verkeer.

The Maker's Brew

"Ek is geensins 'n meesterbrouer nie," sê Ryno Reyneke. "Meesterbrouers is mense soos Wolfgang Koedel van Cape Brewing Company. Ek hou nie daarvan om myself in dieselfde kategorie te plaas nie, want wanneer ek vashaak, is hy die persoon wat ek bel. Ek is net 'n baie passievolle brouer. Ek dink die meeste mikrobrouerye ontstaan om mense wat baie passievol is oor wat hulle doen."

Ryno en sy vrou, kunstenaar Helen Vaughan, is nuwelinge op Barrydale, waar hulle The Maker's Brew bietjie meer as 'n jaar gelede geopen het. Ryno was voorheen 'n suksesvolle fotograaf in Kaapstad. Hy het in 2013 saam met Lucy Corne die boek *African Brew: Exploring the Craft of South African Beer* geskryf. Dit was die eerste werk oor ons Suid-Afrikaanse bier.

"My skoonpa het my na die jaarlikse lenteskou van 'n Kaapse tuisbrouersvereniging genooi. Daardie dag het ek iets ontdek wat my laat regop sit het."

Ryno het 'n lewenslange belangstelling in kos, maar hy was nie altyd 'n bierdrinker nie. "My skoonpa het my na die jaarlikse lenteskou van 'n Kaapse tuisbrouersvereniging genooi. Daardie dag het ek iets ontdek wat my laat regop sit het. En as ek op 'n ding fokus, dan wil ek dit in diepte leer ken en dit self doen. So toe begin ek by die huis bier maak en vandaar af het dit net gegroei en gegroei."

2.

3.

GOEIE HOOP ONDERDELE
BRACKENFELL

"Ons gee baie goeie diens die afgelope 35 jaar!"

- Gerieflik binne bereik vanaf die N1 of R300.
- Genoeg gratis parkering. • Wye reeks voertuig-onderdele, olies, werkswinkel toerusting, gereedskap en skaars items. • Groot voorraad!
- Bespaar met ons gereelde spesiale winskope.
- Ons is 'n familiebesigheid met 'n goed-opgeleide personeel, ingestel op klantetevredenheid.

Die Nr.1 Onderdeleverskaffer in die Wes-Kaap (Die Burger, 30 Okt 2017).

Taurusstraat 10, Brackenfell
• Tel (021) 981 4501 • www.gho.co.za
• info@gho.co.za

35 JAAR TROTSE DIENS

CHIPPER & TREE FELLING

Chipping rate R90/m3 fresh material
Chipping rate R100/m3 dry material
Tree felling rate R900/hour
We do Windrows, Oak trees, small & large trees

We have 14 years experience in chipping of orchards and 30 years experience in the felling and trimming of trees

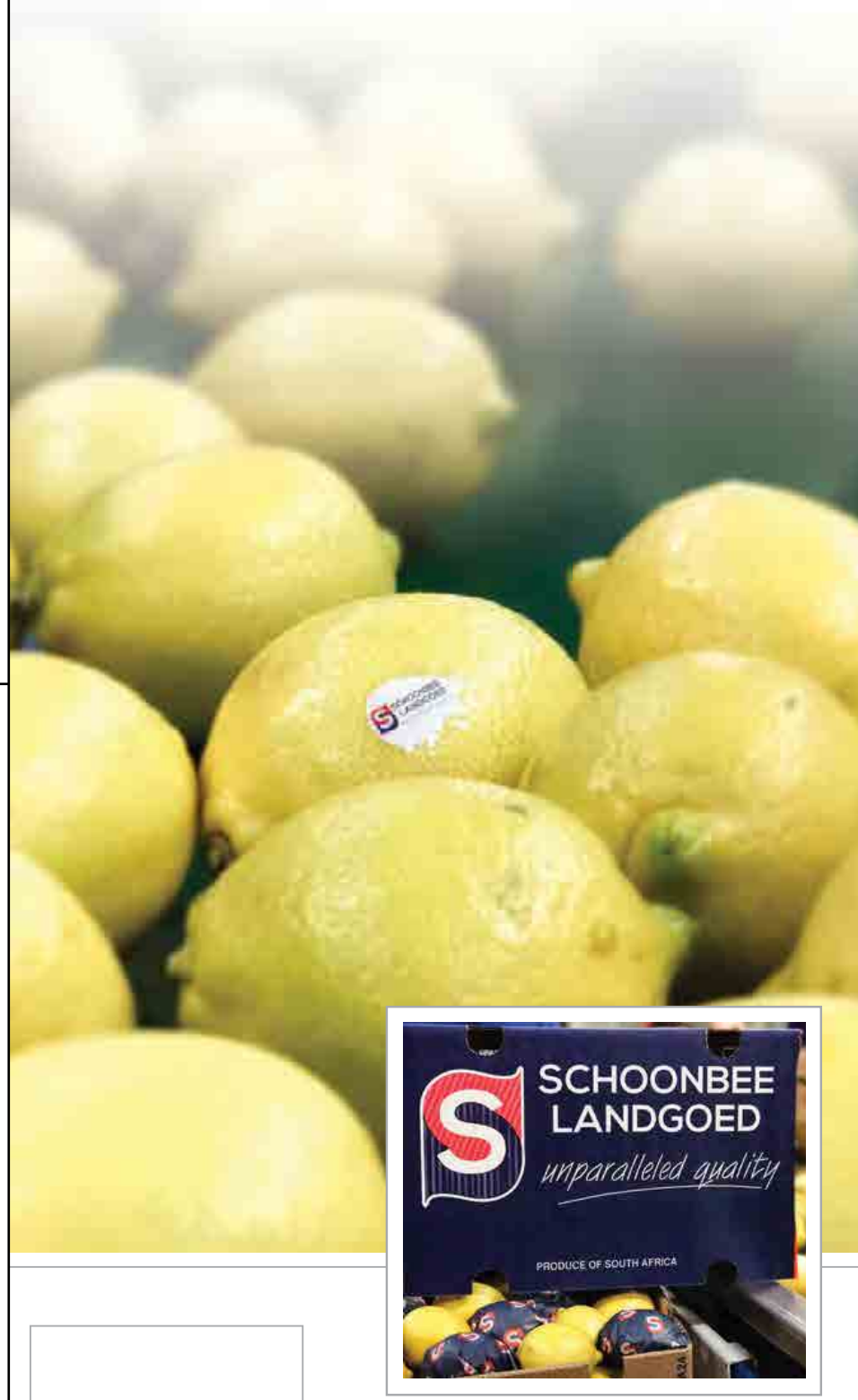
TO BOOK CONTACT: JODY VAN ZYL 083 650 2220

earthvaluesystems.co.za

EARTH VALUE SYSTEMS
SAVING OUR HERITAGE

CORRUGATED

"Quality cartons worth their price"



mpact
smarter, sustainable solutions

PAPER | PLASTICS | CORRUGATED | RECYCLING
www.mpact.co.za
info@mpact.co.za

Twee jaar gelede het Ryno besluit om fotografie te los en voltyds te brou. “Ons het besef dat ‘n suksesvolle brouery ‘n bestemming moet wees. Dit moet ‘n storie hê. Jy kan nie net nog ‘n produk in ‘n drankwinkel wees nie,” sê Helen. “Ons het ‘n kaart bestudeer en gevra, waar is die geleenthede? Waar is daar nie reeds ‘n brouery nie? En so ry ons toe na Barrydale.”

Ryno en Helen het per toeval die ideale perseel gevind. “Die gebou was oorspronklik in 1967 as ‘n petrolstasie en meganiese werkswinkel opgerig. Dit was baie verwaarloos toe ons dit gekoop het.”

Vandag is die treffende vooraansig van The Maker’s Brew ‘n Barrydale landmerk. Tafels binne en buite lok besoekers om met ‘n koue bier en ietsie te ete te ontspan. Groot vensters en hoë plafonne skep ‘n gevoel van rustigheid en ruimte – hierdie is nét die plek vir gesellig wees op ‘n lang, warm Karoomiddag. Die brouery self is agter ‘n glaspaneel sigbaar. “Mense wil die proses sien,” sê Helen. “Hulle stel belang daarin om te sien hoe die bier gemaak word wanneer hulle die brouery besoek.”

“Mense wil die proses sien,” sê Helen. “Hulle stel belang daarin om te sien hoe die bier gemaak word wanneer hulle die brouery besoek.”

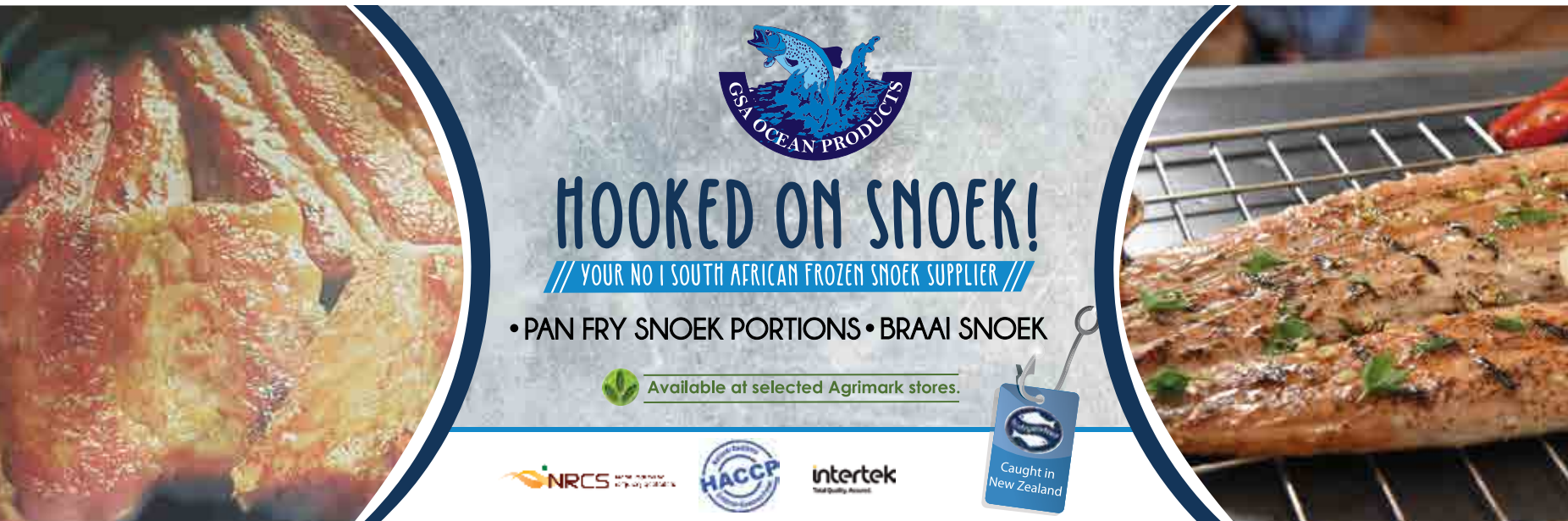
Die bestanddele van bier is graan, water, gis en hoppe. “Gars is die basis van alle biere,” verduidelik Ryno. “Jy gebruik altyd gars. So selfs ‘n Weiss- of koringbier is slegs dertig tot vyftig persent koring en die res is gars.” Meeste van die gars in Ryno se biere word plaaslik verbou en deur Walts Malting in Bellville gemout.

1. The Maker’s Brew se vier biere word gesien as ’n kunsvaardigheid van presisie in smaak en uniekheid. Al vier (Amber, Blonde, Porter en Saison) kan so bestel en geproe word.

2. Ryno Reyneke demonstreer die spesiale spaan waarmee hy die moutmengsel roer.

“Die mouter maak die gars nat sodat dit begin ontkiem. Sodra dit ontkiem stop hulle die proses met hitte en dan word die graan geroos-ter.” Volgens Ryno is moutery op sigself ‘n kunsvorm. Mouters beheer die temperatuur en voginhoud om verskillende klasse mout te genereer – soveel as 300 tipes. Brouers kan uit hierdie soorte mout kies om unieke biere voort te bring, net soos ‘n sjef allerhande speserye gebruik om ‘n smaaklike dis te berei.

“Graan-persentasies is baie belangrik,” sê Ryno. “Jou hoofbestanddeel is ligte mout en dit gee ‘n ligte kleur, soos jy in ‘n lager sien. Dan voeg jy verskillende tipes mout by om verskillende kleure en geure te skep. Neem byvoorbeeld ‘n Blonde – gewoonlik negentig persent ligte mout en tien persent Munich, wat ‘n bietjie donkerder is.” Ryno reken sy Blonde is die naaste aan die lager wat meeste Suid-Afrikaners ken.



Bierhumus

The Maker's Brew gebruik bier in hulle humus om dit 'n unieke smaak en gladde tekstuur te gee.

Bestanddele

- ¼ koppie The Maker's Brew Blonde
- 1 blik kekerertjies
- 1 t suurlemoensap
- 2 knoffelhuisies
- 1 e tahini
- ¼ t paprika
- ¼ t sout
- ¼ t peper

Metode

Dreineer die kekerertjies. Plaas al die bestanddele in 'n voedselverwerker en meng saam totdat dit goed gemeng en klontvry is. Versier met koljander- of pietersielie-blare.

1.

"My Amber Ale bevat weer meer van die spesialiteitmout. Dit is bietjie donkerder en meer uitdagend." Ryno voer sy spesialiteitmout van België en sy gis van Frankryk in. Hoppe word plaaslik deur SAB Hop Farms in George gekweek. "Suid-Afrikaanse Brouerye het besef dat hulle onafhanklik moet wees van die internasionale mark en hulle begin toe hulle eie program. Suid-Afrika is eintlik in die verkeerde breedteligging vir hoppe – ons is te naby aan die ewenaar. Maar deesdae het ons kultivars hier wat wêreldwye erkenning kry."

Die brouproses begin deurdat Ryno al die grane afweeg volgens sy resep. Die korrels word vir beter vrystelling van die stysels vergruis en dan met warm water gemeng om 'n pap te vorm. Suiker-ekstraksie neem ongeveer 'n uur waarna die vloeistof na die ketel gepomp word. Hoppe word bygevoeg en die hele spul word gekook. Hierna is dit gereed vir fermentering.

"Ek gebruik verskillende gisstamme vir my verskillende biere," verduidelik Ryno.

"Ek gebruik verskillende gisstamme vir my verskillende biere," verduidelik Ryno. Die fermentasieproses neem sewe na tien dae waarna die bier vir 'n verdere twee weke in 'n koelkamer verouder. Tydens veroudering verhelder die bier en die geure ontwikkel ten volle. Ryno karboneer sy bier ná veroudering.

Ryno brou tans elke maand tussen 2 500 en 3 000 liter bier en bottel dit self. Benewens die Blonde en Amber Ale maak hy ook Saison en Porter. Sy bier word onder andere by die luukse Sanbona Wildlife Reserve bedien, asook in gewilde Barrydalese eetplekke soos Mez Karoo Kitchen en Diesel & Créme. Elkeen van The Maker's Brew se vier bier het sy eie storie en etiket. "Ryno en ek het self die etikette ontwerp," sê Helen. "Ons het illustrasies van inheemse plante gebruik om ons produk te bemark – dit is my kunswerk op die bottels."

1. 'n Smullekker peuselhappiebord met hummus wat selfs 'n bietjie van The Maker's Brew se eie bier kry om dit 'n gladde tekstuur te gee.

2. Die varkvleis van The Maker's Brew se "pulled pork"-toebroodjie word vir agt ure in die oond gaargemaak en Ryno maak ook die gepekelde agurkies self.

"Toe ons hierdie plek gekoop het, was ons op die identiteit van ons besigheid toegespits en het ons met verskillende name rondgespeel," onthou Ryno, "en toe eendag sê my seun, 'Pa, noem dit wat julle is.' Ek vra hom, 'Wat bedoel jy?' En hy antwoord, 'Julle is makers. Noem dit The Maker's Brew, want dis wat julle is.'"

Special prices available at your nearest Agrimark from 20 March until 6 April 2019.

All About Sheep

"Ek wou my hele lewe lank boer – ek was op landbouskool," vertel David Wright, "maar my familie het nie plase gehad nie so ek het gedink ek sal daai idee moet prysgee. Ek het getrou en begin werk – ek het bedryfsagteware aan kommersiële drukkers verkoop." Sedertdien het ongeveer drie dekades verbygegaan en vandag is David en sy vrou, Irmgard, die trotse eienaars van 'n kudde Awassi-melkskape.

Irmgard is 'n oogkundige en het een van die grootste praktyke in Johannesburg bedryf, en by die Universiteit van Johannesburg gedoseer. Nadat hulle eerste dogter gebore is, het die paartjie vinnig agtergekom hoe moeilik dit is om 'n balans tussen hul albei se beroepe en kindersorg te vind.

"Ek was versot op my twee dogters," sê David. "So ons het besluit dat ek na vryskutwerk sal oorskakel en die kinders sal grootmaak. Maar sodra hulle uit die huis uit is, is dit mý beurt!"

"Ek was versot op my twee dogters," sê David. "So ons het besluit dat ek na vryskutwerk sal oorskakel en die kinders sal grootmaak. Maar sodra hulle uit die huis uit is, is dit mý beurt!" David het vroeg reeds in melkskape belanggestel en vir jare navorsing oor die onderwerp gedoen.

1. Vors profiele en sierlike horings is tipies van Awassi-ramme.
2. Irmgard en David Wright.
3. All About Sheep se reeks keurige skaapmelkprodukte.
4. Die beweegbare melkmasjien kan twee skape op 'n slag melk.

"Ek is baie lief vir suiwel en ek wou iets melk," verduidelik David. "Skape is meer hanteerbaar as beeste. En omdat ons so laat begin het, moes ons 'n nisproduk hê – jy kan nie met al die gevestigde boere kompeteer nie. Daar is tans omtrent net tien mense wat skape hier in Suid-Afrika melk."

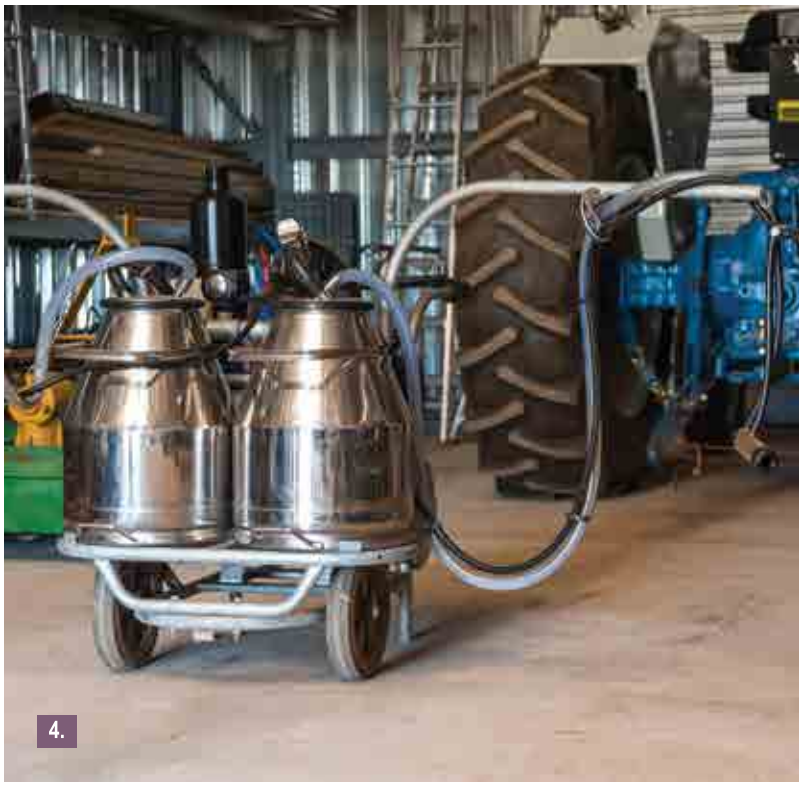
Soos wat daar sekere beesrasse is wat vir melkproduksie ontwikkel is, so is daar ook spesifieke melkskape. Volgens David is van die bekendstes die Lacaune uit Frankryk, die Oos-Fries uit Duitsland en die Awassi. Awassi's het in die Midde-Ooste ontstaan en is nog steeds die mees algemene ras daar. "Die mens het skape gemelk voordat ons bokke of beeste gemelk het," sê David. "Die rede hoekom ons opgehou het met die skape, is omdat hulle nie so maklik is nie."

Alhoewel Awassi's histories gemelk is, produseer die onverbeterde ras maar swak. Telers het egter nuwe bloedlyne, wat heelwat meer melk verskaf, deur seleksie geskep. David se ooie lewer gemiddeld 450 milliliter wanneer hulle soggens gemelk word. "Ons wou so natuurlik moontlik wees, so ons melk net eenmaal per dag. In die aand skei ons die lammers van die ooie. Dan melk ons in die oggend en na so 'n uur, wanneer die ooie se uiers weer met melk opgebou het, gaan die lammers saam met hulle ma's uit vir die dag."

David en Irmgard het 'n beweeglike DeLaval-melkmasjien wat met 'n kragopwekker werk. Op 'n goeie dag neem dit net 'n paar minute om 'n ooi te melk. "Maar hulle kan ook besluit: 'Vandag is ek nie lus nie!'" sê Irmgard. "Dan los hulle nie hulle melk nie en dan kry jy niks. Hulle hou van roetine. Hulle hou niks daarvan as jy 'n vreemdeling inbring nie – dan spring hulle rond en wil hulle niks weet van melk nie."

David verduidelik dat daar geen suiwer Awassi's in Suid-Afrika is nie. Drie opregte ramme uit 'n verbeterde bloedlyn is wel in 2012 deur Elmarie van Aswegen ingevoer. Elmarie was die eerste persoon wat melkskape in Suid-Afrika geteel het deur Ronderib-Afrikaner, Afrino en Merino-landskape met ingevoerde Oos-Fries-saad te laat insemineer. Elmarie het die Awassi-ramme gebruik om haar melkskape meer gehard te maak.

3.


4.

David en Irmgard se ooie is tot dusver kunsmatig geïnsemineer met bevrore semen van Elmarie se Awassi-ramme. "Daardie ramme is intussen dood en die saad is al wat jy nog kan kry. Ons teel terug in daai bloedlyn om 'n Awassi-tipe skaap te kry. Maar ek het nou agtergekom dat dit vir my beter sou wees om 'n veeldoelige skaap te hê – een wat wol sowel as melk en vleis gee. Die Awassi gee net melk en vleis."

David het dus sy eie seleksie-program begin. Hy spog met reg oor die drie jong ramme wat hy teruggehou het om verder mee te teel. Hulle het almal sterk Awassi-kenmerke, van hulle fors, karaktervolle koppe met sierlike horings tot by hulle goed-ontwikkelde vetsterte. Met hul ruie wolkleed en lang bene lyk hierdie net soos die skape uit die Ou Testament.

"Op hierdie stadium het ek amper 100 skape," sê David. "Ek het meer gehad, maar met die droogte het ek van 'n paar ontslae geraak. En as jy 'n ras opbou, moet jy aggressief wees met jou seleksie." Die ooie is tans droog en die plan is om hulle later in Maart te insemineer. Hulle dragtigheidsperiode is ongeveer vyf maande en hulle begin weer melk lewer nadat hulle gelam het.

Irmgard maak joghurt en kaas van die skaapmelk. Sy werk ook saam met 'n kaasmaker om verskillende kase te ontwikkel, onder andere feta en haloumi, wat beide tradisionele Griekse of Turkse skaapmelk-kase is. Irmgard glo dat voedsel 'n belangrike deel van menswees is. "Om kos te maak, te eet, saam rondom 'n tafel te sit, dit is ons kultuur. Dis 'n familie-ding en deesdae eet families nie meer saam nie en hulle kook nie meer saam nie. Kinders moet leer om te kook en aan tafel te sit, die selfoon opsy te skuif en te gesels."

Altevrede Farm

Altevrede is die tuiste van Jean du Preez en sy Weimeraner-teef, Willow. Jean bestuur sedert 2011 die plaas namens die eienaar, Richard Butt. Richard was voorheen Woolworths se produkdirekteur en die sukses van Woolworths Food word grootliks aan hom toegeskryf. Hy het in 2006 afgetree en eiendom in die Klein-Karoo bekom. Altevrede is een van sy plase en hier het hy ongeveer twaalf hektaar onder olywe.

"Ons het so bykans 6 000 bome," sê Jean. "Ons het hoofsaaklik twee olie-variëteite: Favolosa en Frantoio. Hulle is heelwat kleiner as die tafelolywe. Ons het ook sowat 150 Calamata vir tafelolywe sowel as hier en daar Coratina en 'n klompie Missions." Die bome kom oorspronklik van die kwekery op Morgenster in Somerset-Wes.

"Olywe ontwikkel slegs op nuwe hout, so 'n mens moet heeltyd snoei," verduidelik Jean.

Olyfbome dra hulle eerste vrugte wanneer hulle vier na vyf jaar oud is. Daarna verbeter die oes jaar na jaar. "Olywe ontwikkel slegs op nuwe hout," verduidelik Jean, "so 'n mens moet heeltyd snoei. En die bome hou daarvan om oop en lugtig te wees. Ons snoei om die hoogte te beperk en sodat die bome 'n sterk raamwerk ontwikkel."

1. Jean du Preez staan in die olyfboord by Altevrede.
2. Die stylvolle verpakking van Altrevrede se ekstrasuiwer olyfolie.
3. Altevrede se olyfboorde sit gemaklik in die wye landskap van die Klein-Karoo.
4. Olywe word geoes deur dit van die bome af op skadunet te hark.
5. Die balans van groener en ryper olywe dra by tot die unieke smaak van die olie.

3.

Jean se huis staan in 'n olyfboord en die bome is reeds vol groen vrugte. Sommige begin die eerste skyn van swart wys. Jean beskryf hoe hy die bome oes sodra daar die regte balans tussen groen en ryp olywe is. April en Mei is gewoonlik die maande vir pluk. "Ons oes als per hand," sê Jean. "Ons gebruik sulke klein harkies. 'n Mens gryp die tak en hark die olywe af sodat dit val op die skadunet wat ons onder die bome uitsprei. Dan laai ons dit in kratte en neem dit na die pers toe."

Altevrede pers die afgelope twee seisoene self hulle olywe. Die olyfpers is 'n indrukwekkende stuk toerusting en duidelik Jean se trots. "Dit neem ongeveer drie ure om die masjien skoon te maak en ons doen dit elke dag – baie van die ander plase doen dit weekliks," sê hy. "Maar mens hou mos eerder daarvan om jou dag vars te begin. Dis hoekom jy in die oggend stort en skoon klere aantrek. En ons werk dieselfde met ons olyfpers. Ons begin elke oggend met skoon toerusting."

4.

5.

Die olyfpers is immers uit Italië ingevoer en daar het tot twee Italianers saamgekom om toesig oor die installering te hou. Altevrede produseer slegs ekstrasuiwer olie. Dit beteken dat die olywe eenmalig teen lae temperature gepers word. Om die invloed van hoë omgewingstemperatuur te beperk, word die olywe voor verwerking oornag in 'n koelkamer gehou.

Die olywe word eers gewas en enige blare of stokkies word verwyder. Die masjien voer dit deur 'n roterende lem wat die vrugte, pitte en al, opkerf. Vandaar beland die fyn vrugte in 'n menger waar 'n bietjie water bygevoeg word. Hoe langer die vrugte gemeng word, hoe hoër is die opbrengs van olie, maar hoe groter die risiko van oksidasie. Die olie word deur sentrifugale krag onttrek. "Dit lyk nie op daai stadium veel na olyfolie nie," sê Jean. "Dit is melkerig en groen. En baie bitter. Ons stoor dit eers vir vier of vyf dae in tenke en dan filtreer ons dit."

Altevrede streef na die hoogste kwaliteit in hulle olies. "Ons meng glad nie verskillende variëteite nie," beklemtoon Jean. "Ons hou ook olie uit verskillende oes-periodes apart van mekaar tydens die seisoen. Dan kan ons aan die einde van die seisoen die olies versny om 'n eenvormige smaak te kry. Maar slegs binne dieselfde kultivar," verduidelik hy.

"Ons olies is peperagtig en sterk. Baie Suid-Afrikaners is nie daaraan gewoond nie. Hulle ken 'n sagter tipe olie wat nie veel van 'n smaak het nie – karakterloos, soos sonneblomolie, as jy my vra. Maar ons olie kan jy net so oor 'n slaai gooi en dit gee 'n uitstekende smaak. Jy hoef niks meer aan daai slaai te doen nie."

"Maar ons olie kan jy net so oor 'n slaai gooi en dit gee 'n uitstekende smaak. Jy hoef niks meer aan daai slaai te doen nie."

Ongelukkig het die droogte Altevrede ook getref. Voorheen kon hulle besproei uit 'n stroom wat van die berg af gekom het, maar dié het heeltemal opgedroog. "Verlede jaar het ons maar 100 millimeter vir die hele jaar gehad. Ons het twee boorgate, maar die waterkwaliteit is relatief swak," sê Jean. Hy besproei tans elke tien dae. Olyfbome is gehard en kan met min water oorleef, maar die oeste lei daaronder. Jean verwag hierdie seisoen 'n klein oes en hoop dat die bome volgende jaar beter sal dra.

Altevrede beplan om in die toekoms meer by toerisme betrokke te raak. Die gebou waarin die olywe gepers word, bevat ook 'n volledige kommersiële kombuis en is die ideale plek vir funksies. Van die oopplan onthaalarea lei die silwer olyfbome die oog oor die vlaktes tot teen die kragtige formasies van die Langeberge. Dié grootgeestige landskap is net mooi die regte medisyne vir enigeen wat moeg is van die stad.

1. Die plan is om die nuwe fasiliteite by Altevrede in die toekoms vir funksies te gebruik.
2. Olyfolie word in spesiale tenke gestoor om oksidasie deur lig en suurstof te verhoed.
3. In hierdie roterende masjien word die olie van die fyngekerfde vrugte geskei.
4. Altevrede se ingang vertoon 'n tradisionele Barrydale stapelmuur.

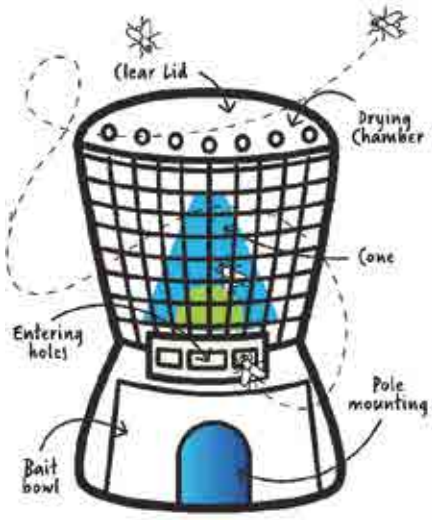
3.

4.

iCatchi™

YOUR NEXT GENERATION FLY CATCHER

TRAP NATURALLY



Designed to either be hung up or placed on the ground. The beauty of the iCatchi fly trap is that it keeps the bait & insect separate allowing the flies to dry out naturally enabling you to dispose of them & clean out the trap without hassle.

Flies are unsightly pests, not to mention the fact that they can carry diseases, that said flies are also a very important part of the food chain. Fish, reptiles & chicken all incorporate flies into their diet & with iCatchi's bait separating technology, trapped flies can be returned to the environment as a food source to those animals as well as a means to mulch back into the soil adding microbes & organic matter to such - the way nature intended.

iCatchi is for outdoor use & is ideal for controlling flies around horse stables, barns, kitchens & dwellings. It is also the perfect companion for camping trips or organised outdoor events.

How does iCatchi work?
Flies are attracted to the odour of the bait & enter the trap through the rectangular holes between the bait bowl & the drying chamber. They are then forced to fly towards the light which enters in from the clear lid & get trapped in the drying chamber & die. To remove flies simply remove the bait bowl, lift off the clear lid & shake out the dead flies

Features:

- easy to handle & clean
- re-usable
- environmentally neutral
- uv protected
- proudly made in SA
- reduces the breeding of flies

AGRIMARK

available at your nearest Agrimark store

www.icatchi.co.za

1.

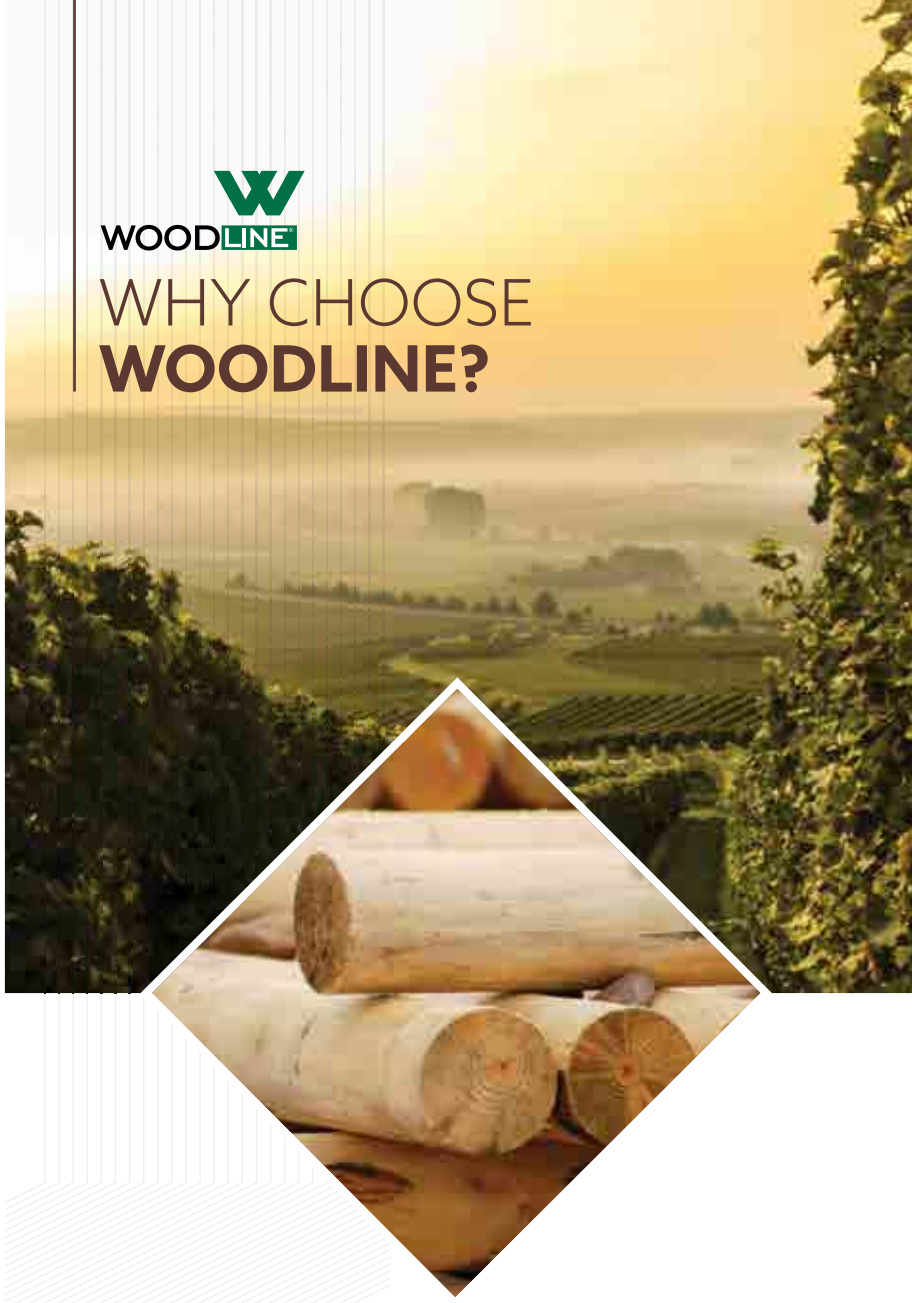
Met die kombinasie van die rustige panoramas van die Klein-Karoo en die byderwetse aantreklikhede van Route 62, is dit geen wonder dat Barrydale al hoe gewilder raak nie. Jean skryf deel van die dorp se sukses toe aan plekke soos Diesel & Créme. "Mense het voorheen net hier deurgery. Nou stop hulle daar vir 'n melkskommel en iets om te eet." Jean neem sy jong niggie en nefie soontoe wanneer hulle kom kuier. "Daar is speelplek vir die kinders so ons gaan geniet ontbyt daar. Die eienaars het Harley-Davidsons en een of twee klassieke karre wat hulle buite parkeer. Almal wil net daar stop."

Jean skryf deel van die dorp se sukses toe aan plekke soos Diesel & Créme. "Mense het voorheen net hier deurgery. Nou stop hulle daar vir 'n melkskommel en iets om te eet."

Daar is verseker iets spesiaal omtrent 'n plek waar soveel mense nuwe besighede – en lewens – kan begin. Die omliggende Klein-Karoo mag dalk dor lyk, maar entrepreneurskap staan in volle bloei duidelik hier in Barrydale in volle bloei!

2.

1. Die onmiskenbare ingang van Diesel & Créme.
2. Besoekers van oraloor stop vir iets te ete by Diesel & Créme.



WOODLINE

WHY CHOOSE
WOODLINE?

Our slow grown Southern Cape Pine, known for exceptional strength, durability and quality, makes it the right species selection.

- Keeping and grading a wide variety of log diameters eliminates over-peeling and ensures strong poles through the right peeling process.
- Optimal performance from our poles is achieved through the correct moisture content and Woodline's extensive resources and kiln ensures no pole leaves the yard without the right seasoning process.
- Our Southern Cape Pine poles' durability and longevity is enhanced by calculated chemical dosage and proper retention and penetration through the right treatment process.

For anything from transmission poles to timber building structures to vineyard and orchard trellising to cattle and game fencing, **Woodline's Southern Cape Long-Life Poles are the right choice.**

E-mail: info@pgbison.co.za
Tel: (044) 620 2128 | www.pgbison.co.za
Or contact your local AGRI distributor.

PG BISON
www.pgbison.co.za