



Driesterrenzuivel

Bij Jonnie en Thérèse Boer van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle staat smaak vanzelfsprekend voorop. Voor hun gerechten gebruiken ze dan ook de allerlekkerste producten. Dat zijn vaak streekproducten, zoals lamsvlees uit Giethoorn en groente uit Dalfsen. Ook de zuivel halen Jonnie en Thérèse Boer uit hun eigen regio. Die is afkomstig van zuivelboerderij De Knapenvelder in Raalte.

TEKST: HENKTEN HAVE – FOTO: DE LIBRIJE

Waarom kiezen jullie voor producten uit Overijssel?

“Het is begonnen uit armoede. Toen we begonnen met ons restaurant waren veel producten uit het buitenland, zoals Franse kaas, te duur voor ons. De producten uit de eigen regio waren goedkoper en bleken van dezelfde kwaliteit te zijn. We zijn uit gaan puzzelen waar we goede producten vandaan konden halen. Inmiddels hebben we een netwerk van producenten opgebouwd bij wie we de ingrediënten voor onze gerechten halen. We kiezen heel bewust voor mooie en pure producten.”

Vertellen jullie de gasten van De Librije dat er streekproducten in jullie gerechten zijn verwerkt?

“Soms wel. Zo vertellen we dat de snoekbaars uit de Overijsselse Vecht komt. En we hebben Het Knaapje, een jonge harde kaas met brandnetel en peperkorrels die in samenwerking met De Knapenvelder tot stand is gekomen. Aan onze gasten vertellen we dat het zuivel uit Raalte is.”

Hoe selecteren jullie de bedrijven waarvan jullie producten afnemen?

“Ten eerste moet het een superingrediënt zijn. Daarnaast moet de prijs acceptabel zijn. Verder moet het product voldoende te leveren zijn met een constante kwaliteit.”

Is boerenzuivel lekkerder dan fabriekszuivel?

“Dat hoeft niet per se. Lekkere zuivel kan ook uit de fabriek komen. Maar echt mooie boerenzuivel kan bepaalde gerechten lekkerder maken. Zo gebruiken wij soms boerenslagroom; die is een keer zo vet als gewone slagroom. Je moet die slagroom echter niet in de koffie doen, dat smaakt niet. Ook gebruiken we boerenroomboter met een bepaald zuurgehalte. De speciale samenstelling van de boerderijzuivel bepalen we samen met Mieny Tuten van De Knapenvelder.”

In welke gerechten gebruiken jullie boerenzuivel?

“Dat is heel divers. Verse melk bijvoorbeeld gebruiken we voor allerlei kleine onderdeeljes van gerechten. Van boerenyoghurt van De Knapenvelder maak ik zelf hangop. Het is mooi om met deze pure producten te werken.”

Jonnie en Thérèse Boer onthulden onlangs het nieuwe keurmerk voor Echte Boerderijzuivel. ‘De producten zijn het waard om beschermd te worden met een keurmerk’, aldus Jonnie Boer, ambassadeur bij uitstek van streekproducten. 🍷

De Knapenvelder

De familie Tuten van zuivelboerderij De Knapenvelder in het Overijsselse Raalte vindt het een eer dat hún zuivel wordt verwerkt in gerechten van De Librije. “We zijn heel blij dat Jonnie en Thérèse Boer onze producten zo waarderen”, vertelt Yvonne Tuten. De Knapenvelder is een echt familiebedrijf. Een deel van de melk van de koeien wordt op de boerderij verwerkt tot zuivel, zoals boter, yoghurt, kwark en slagroom, en kaas. De producten worden verkocht in de eigen Landwinkel, maar ook in lokale winkels. Daarnaast gaat zuivel van De Knapenvelder naar meerdere restaurants. De familie Tuten ontwikkelt regelmatig nieuwe producten, zoals onlangs Sallandèr, een verse roomkaas met ananas, bruschetta of bieslook.

FOTO: DE KNAPENVELDER

