

# Smaak van vroeger

Zuivelboerderij den Eelder in het Gelderse Well is een van de eerste gebruikers van het keurmerk Echte Boerderijzuivel. “Daarmee kan de consument het kaf van het koren scheiden”, zegt Rob Kusters, nationaal accountmanager van den Eelder.

FRANK DE VRIES



FOTO: DENEELDER

“**D**oor het keurmerk Echte Boerderijzuivel is boerderijzuivel vindbaar in het enorme zuivelschap van supermarkten. Het keurmerk mag alleen worden gebruikt op producten die op de eigen boerderij zijn gemaakt van de verse melk van de eigen koeien. Kusters vertelt dat het echte onderscheid tussen hun boerderijzuivel en fabriekszuivel hem zit in kwaliteit en smaakbeleving. “Bij melkveehouders die hun melk aan de fabriek leveren wordt de melk drie keer per week door een melkauto opgehaald. Wij verwerken de melk van onze eigen koeien dagelijks tot verse zuivel. Onze productieruimte staat naast de melkstal, dus de lijnen tussen melkproductie en melkverwerking zijn heel kort.”

## Yoghurt en karnemelk

Volgens Kusters is Echte Boerderijzuivel niet te vergelijken met die uit de fabriek. Als voorbeeld noemt hij yoghurt. “In een grote melkfabriek wordt yoghurt koud afgevuld en hij gaat na

productie direct op transport. Zo ontstaat een wat waterig laagje op de yoghurt, genaamd weiafzetting. ‘Voor gebruik schudden’ staat daarom op de verpakking. Bij onze producten is dat schudden niet nodig: wij vullen de yoghurt af bij 35 à 40 graden Celsius en laten hem vervolgens 24 uur rijpen. Daardoor daalt de temperatuur van het product langzaam, zodat de structuur behouden blijft. Onze yoghurt is daardoor dik van begin tot eind. De smaak wordt er ook beter door.” Ook bij karnemelk is er duidelijk verschil te proeven tussen die uit de fabriek en die van de boerderij, aldus Kusters: “In de fabriek wordt voor bereiding van karnemelk gebruik gemaakt van ondermelk en zuursel. Daarom is deze karnemelk zuur van smaak en dun van consistentie. Onze karnemelk wordt nog echt gekarnd: dat betekent dat de vetbolletjes uit de melk worden ‘geslagen’. Een product met slechts 0,5 procent vet blijft over. De karnemelk is dik van structuur doordat we volle melk in plaats van

ondermelk gebruiken, en hij is zachter van smaak.”

## Genieten

Kusters weet dat vooral mensen boven de dertig jaar genieten van de producten van den Eelder. “Die mensen kunnen zich nog de smaak van vroeger herinneren die je terugvindt in onze producten.” De producten van zuivelboerderij den Eelder zijn verkrijgbaar bij kaas- en delicatessenwinkels en liggen ook in de zuivelschappen van vele supermarkten. “Ieder jaar stijgt de verkoop van het ambachtelijke zuivelsegment met 10 procent, doordat er steeds meer mensen zijn die de betere kwaliteit en smaakbeleving waarderen en bereid zijn daar iets extra’s voor te betalen.”

[www.deneelder.nl](http://www.deneelder.nl)