



Zuivelboerderij den Eelder in het Gelderse Well is een van de eerste gebruikers van het keurmerk Echte Boerderijzuivel dat ruim twee jaar geleden werd geïntroduceerd door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Het keurmerk moet de positie van boerderijzuivel versterken. “Om dat te bereiken moeten we als sector het keurmerk breed uitdragen”, zegt Rob Kusters, nationaal accountmanager bij den Eelder.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: DEN EELDER EN HENK TEN HAVE

In 1990 maakten Ernst en Jacomine van der Schans de eerste zuivel op hun melkveebedrijf in Well in de Bommelerwaard. Tegenwoordig is den Eelder een van de grotere zuivelboerderijen in Nederland en wordt op het bedrijf een gevarieerd assortiment boerderijzuivel gemaakt dat in supermarkten door het hele land verkrijgbaar is. Sinds mei 2009 geeft den Eelder het keurmerk Echte Boerderijzuivel als echtheids-garantie mee aan al haar koemelkproducten. “Het keurmerk staat prominent op de dop van onze verpakkingen, zodat consumenten bij het openen en sluiten van elk pak het keurmerk zien en beleven”, aldus Rob Kusters.

Illusie

“In het schap heeft de consument te maken met veel zuivelproducten waarvan de verpakkingen de illusie wekken dat deze ook op de eigen boerderij worden gemaakt. De consument ziet door de bomen het bos niet meer”, zegt Rob Kusters. “Het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel is onze echtheids-garantie, waardoor de consument weet dat den Eelder-producten te herleiden zijn naar één boerderij.”

Met het keurmerk kunnen alle boerderij-zuivelbereiders zich onderscheiden. Rob: “Het is belangrijk dat het keurmerk nadrukkelijk wordt gecommuniceerd naar zowel de handel als naar de consument. Hoe vaker de consument het keurmerk ziet, hoe beter. Het verhoogt de herkenbaarheid. Een consument die het keurmerk in de supermarkt heeft gezien en vervolgens op een kaas-boerderij komt, zal denken: hé, dat is dat keurmerk voor Echte Boerderijzuivel.”

Demonstraties

Den Eelder werkt met eigen demonstratrices in supermarkten om consumenten met boerderijzuivel kennis te laten maken.

Consumenten kunnen diverse producten proeven en krijgen een foldertje mee met de kenmerken van den Eelder, zoals de eigen koeien, de eigen verwerking en de eigen smaak. Rob Kusters: “Door de traditionele manier van bereiding heeft de zuivel van den Eelder, net als andere boerderij-zuivel, een veel vollere smaak dan fabriekszuivel. En onze zuivel is glutenvrij.” Op www.deneelder.nl kunnen consumenten terecht voor nog meer achtergrondinformatie. “We denken dat bewuste consumenten daar behoefte aan hebben. En we willen graag aan de consumenten uitleggen dat ze iets terugkrijgen voor de meerprijs die ze voor onze producten betalen. De yoghurt van den Eelder bijvoorbeeld wordt in tegenstelling tot veel fabriekszuivel warm afge-vuld, waardoor die een perfecte structuur heeft. En onze boerenkarnemelk wordt nog echt gekarnd, wat ook zeker is te proeven.”

Duurzaamheid benadrukken

De boerderijzuivel van den Eelder is nu te koop bij meerdere supermarktformules door heel Nederland. Rob Kusters heeft die supermarkten weten te overtuigen van de kwaliteit en smaak van deze producten en dat ze zich met boerderijzuivel kunnen onderscheiden. “Dat gebeurde met een actieve, persoonlijke benadering: gesprekken en dialogen. In die gesprekken kwamen onder andere de duurzaamheidsaspecten van boerderij-zuivel ter sprake. Het is letterlijk de kortste weg ‘van gras tot glas’. Voor de inzameling van de melk worden, in schril contrast met fabriekszuivel, bijna geen transport-kilometers gemaakt, en de eigen verse melk wordt dagelijks op ambachtelijke wijze verwerkt. Deze zaken zouden we met z'n allen, als sector, veel meer moeten benadrukken.”

Lekkerste karnemelk

De karnemelk van den Eelder werd tijdens Boerenkaas Cum Laude 2011 gekozen tot de lekkerste boerenkarnemelk van Nederland. De boerenkarnemelk werd door de jury omschreven als een mooi witte, lekker dikke en smakelijke karnemelk met een hele mooie balans tussen zuren en andere smaken.



1 Rob Kusters met den Eelder-zuivel en de Cum Laude-trofee.

2 De productieruimte waar de bekens worden afgevuld.



‘Keurmerk breed uitdragen’