



# Van Ola naar Ôans

Wilma Klaasses van Ijsboerderij Ôans in Holten maakt al tien jaar op ambachtelijke wijze boerenroomijs. Ze runt de boerderij samen met haar man die de honderd melkkoeien verzorgt. Wat is er zo bijzonder aan hun ijs en ijstaarten?

De redactie ging langs om te proeven.

TEKST: FRANK DE VRIES – FOTO'S: IJSBOERDERIJ ÔANS EN FRANK DE VRIES

Vele chef-koks uit de betere restaurants rond Holten kennen de ijsproducten van Ôans al. Wilma Klaasses vertelt: “We verkopen onze producten hoofdzakelijk (80 procent) aan horecagelegenheden. Zo’n 15 procent van ons ijs gaat via ijskarren weg, de rest wordt verkocht aan een aantal regionale supermarkten.”

## Bolsward als basis

Wilma heeft na de middelbare school de opleiding levensmiddelentechnologie gedaan in Bolsward. Na haar scholing ging ze werken als productontwikkelaar bij Ola in Hellen-doorn, een ijsmerk van Unilever. Toen haar verzoek tot parttime werken vanwege de geboorte van haar zoon werd afgewezen, besloot ze te vertrekken. Het plan om zelf ijs te gaan maken van de melk van de eigen koeien was toen snel gemaakt. “We begonnen in 1999 in een ruimte van 16 m<sup>2</sup>. Twee jaar geleden hebben we een nieuwe ijsmakerij gebouwd van 200 m<sup>2</sup>. Mijn man brengt het ijs met onze bedrijfswagen naar de restaurants en supermarkten. Daarnaast hebben we drie traditionele ijskarren waarmee we op feesten en evenementen staan.”

## Halve liter melk voor 1 liter ijs

Ijsboerderij Ôans heeft honderd melkkoeien. Van een klein deel van de melk wordt ijs gemaakt, de rest wordt geleverd aan Friesland-Campina. Voor het maken van ijs heb je veel minder melk nodig dan voor de bereiding van kaas. Voor 1 kg kaas is 10 liter melk nodig, terwijl voor 1 liter ijs een halve liter melk wordt gebruikt.

De verse volle melk wordt eerst gepasteuriseerd. Aan deze melk wordt bij een temperatuur van 85 °C suiker, slagroom en bindmiddel toegevoegd. Dit wordt de basismix genoemd. Deze mix moet gedurende 8 uur bij 40 graden rijpen. Zo ontstaat een heel dikke substantie. Van deze basismix wordt een hoeveelheid afgewogen. Daarna worden er smaakproducten en vruchten aan toege-

voegd, bijvoorbeeld aardbeien voor aardbeien-ijstaart en bananen voor bananenroomijs. Dit mengsel gaat in de ijsmachine die er vloeibaar ijs van maakt. Het vloeibare ijs wordt afgevuld in bekertjes, bakken en diverse ijstaartvormen. De shockfreezer maakt er vervolgens binnen een halfuur ingevroren ijs van bij een temperatuur van -20 °C. En dit ijs gaat in de voorraadvriezer, klaar voor de klant. “We hebben al meer dan honderd verschillende smaken in ons assortiment”, zegt Wilma.

## Nieuwe producten als passie

Wilma is op haar best als een chef-kok haar belt en vraagt om een nieuwe smaak. “We gaan dan experimenteren en proeven tot we een nieuw, goed en heerlijk product op de plank hebben.”

Hoe is het met de kwaliteit van het ijs gesteld? Wilma: “We vallen onder de HACCP-verordeningen. We doen er dan ook alles aan om de hygiëne perfect te hebben: omkleden, wassen, reinigen en desinfecteren. Een keer per zes weken worden er monsters genomen om op bacteriën te controleren. En het COKZ doet jaarlijks een strenge keuring in de ijsmakerij om weer een EU-erkenning te krijgen voor het komende jaar.”

Qua prijs zitten de ijsproducten aan de bovenkant van de markt, volgens Wilma. “Je krijgt dan ook echt goed ijs, vers, met natuurlijke producten en veel gewicht voor je geld. Industrie-ijs bevat heel veel lucht”, legt Wilma uit. “Vaak weegt een liter industrie-ijs maar een pond. Ons ijs weegt per liter 7 à 8 ons. Dat komt door de verse grondstoffen en weinig lucht in het product. Wij verkopen geen lucht maar ambachtelijk boerderij-ijs.”

Zijn er nog toekomstdromen? “Zeer zeker”, zegt Wilma. “Misschien ooit een kleine uitbreiding van de melkveestapel met een melkrobot en op ijsgebied een webshop. Maar dat is echt toekomstmuziek.”



1. Wilma Klaasses maakt al tien jaar boerderij-ijs.
2. Hazelnootenboomstam van boerderij-ijs.
3. Een duo van boerderij-ijs met boerenjongens en abrikozen.

