

‘Ik wil adresjes in mijn tomtom’

Felix Wilbrink, de bekende culinair journalist bij De Telegraaf, boekt de laatste maanden succes met zijn onderzoek naar boter. Volgens hem is er geen roomboter die kan tippen aan de echte boerenboter. Wilbrink is niet alleen een warm pleitbezorger voor boerenboter, maar ook voor andere boerderijzuivel!

HENK TEN HAVE

Felix Wilbrink heeft kritiek op de gewone supermarktroomboter: die spettert en verbrandt te snel in vergelijking met echte boerenroomboter. Zijn artikelen hierover in De Telegraaf leidden onlangs tot reacties van honderden lezers en een roombotertest in het consumentenprogramma Kassa. De boerenboter van zuivelboerderij Verdegaal in het Noord-Hollandse Oudendijk kwam daarbij als beste uit de bus. Alle aandacht van Wilbrink voor de boerenboter leidt inmiddels tot een run op het product.

Wat is het verschil tussen boerderijzuivel en fabriekszuivel?

“Dat verschil is hemelsbreed. De smaak van boerderijzuivel heeft iets authentieks. De kaas is meer uitgesproken, de boter voller en de karnemelk is echte karnemelk, rins, prikkelend en echt dorstlessend. Fabriekskarnemelk is zuur. Je koopt boerderijzuivelproducten omdat je een echtheidsbeleving wilt hebben, omdat je van het platteland houdt, omdat je naast de rust ervan, direct de ‘vruchten’ wilt plukken.”

Is boerderijzuivel bekend bij de consument?

”Nee, helemaal niet. Volgens mij verorbert slechts 3 procent van de Nederlanders boerderijzuivel. In veel kaasspecialzaken bijvoorbeeld, wordt niet eens echte boerenkaas verkocht! De zuivelboeren zouden de topkwaliteit van hun producten beter over het voetlicht moeten brengen bij de kaasspecialisten. Maar ook bij consumenten is boerderijzuivel onzichtbaar. Bij de aspergeboer komen ze allang; die hebben ze gevonden via internet. De weg naar boerderijzuivel echter, blijkt lastiger te vinden. Verder zou boerderijzuivel op meer plekken moeten worden aangeboden, bijvoorbeeld op Schiphol en op de Nederlandse ambassades. Daar komen veel buitenlanders en boerenkaas is het visitekaartje van Nederland.”

Waarom zouden mensen naar een zuivelboerderij moeten gaan?

“Consumenten die op zuivelgebied het allerbeste willen, komen automatisch terecht bij de zuivelboerderijen. Maar ze zouden een zuivelboerderij ook moeten bezoeken voor een stukje educatie voor hun kinderen en voor zichzelf, en uit een hang naar een zekere nostalgie. Op de zuivelboerderij



zie je nog hoe voedsel wordt gemaakt. En natuurlijk krijg je er meteen antwoord op je vragen. De producent kan je precies vertellen waarom de kaas anders smaakt dan de vorige keer.”

Hoe vaak bezoek je zelf een zuivelboerderij?

“Ik kom minstens eenmaal per maand op een zuivelboerderij, meestal als ik op reportage ben en van die vlaggen of uithangborden zie. Ik zou graag willen dat zuivelboerderijen als nuttige plaats in de tomtoms staan.”

Wat vind je het lekkerste boerenzuivelproduct dat je ooit hebt geproefd?

“Dat is de Boeren Goudse Oplegkaas van de familie Captein in Zoeterwoude. Die is gewoon fantastisch. Hij is ondanks zijn rijpheid toch smeuïg. Die kaas zou je ook eens moeten proeven.”

Dan rinkelt het mobieltje. Felix Wilbrink neemt op. Of hij ook in een programma van BNR Nieuwsradio wil vertellen over roomboter. Natuurlijk wil hij dat. “Ook daar zal ik boerenboter weer aanprijzen”, zegt Wilbrink resoluut. 📞