

Drinkyoghurt veelgevraagd

Zoeterwoude staat bekend om zijn kaas, maar de familie Veldhuijzen in dit dorp maakt met name drinkyoghurt op haar boerderij. Daarnaast wordt er Marokkaanse yoghurt bereid. "Het grote aantal immigranten in de Randstad biedt ons kansen", vertelt Edwin Veldhuijzen.

HENK TEN HAVE

Het bedrijf van de familie Veldhuijzen ligt aan de Broekweg in Zoeterwoude. In 1989 verhuisde de familie naar deze locatie vanuit het buurtschap Westeinde, zo'n 5 kilometer zuidoostelijker gelegen. Daar maakten Edwins opa en overopa al Boeren-Leidse kaas met sleutels. Op vrijwel alle boerderijen in dit gebied werd immers kaas gemaakt. De 'sleutels' liggen nu in het Boeren-Leidse kaasmuseum op het eiland Kaag, want kaas maakt de familie Veldhuijzen al een tijd niet meer. Sinds een jaar of tien draait het aan de Broekweg om yoghurt. Momenteel wordt een derde van de melk van de 75 koeien op drie à vier dagen per week verwerkt tot drinkyoghurt en Marokkaanse yoghurt.

Het begon met de vraag om Ayran, een Turkse yoghurt drank gemaakt van yoghurt, water en zout. De productie van Ayran stopte na een aantal jaren. Vervolgens bleek een Marokkaanse groothandel in de Randstad behoefte te hebben aan Marokkaanse yoghurt. Edwin: "Marokkanen kwamen bij ons aan de deur en vroegen of wij yoghurt voor hun konden maken. We zijn er mee begonnen en maken de yoghurt nog steeds." Tijdens de Ramadan, de maand waarin veel moslims vasten tussen zonsopgang en zonsopgang, werd er maar liefst zes dagen per week Marokkaanse yoghurt gemaakt. Daarnaast maakt de familie Veldhuijzen 'Loeiverse Boerendrinkyoghurt', een Groene Hart-streekproduct. Via de Groene Hart Coöperatie

is deze drinkyoghurt te koop bij onder andere de Hoogvliet-supermarkten. "De afname van de drinkyoghurt door Hoogvliet is constant", zegt Edwin. "Tweemaal per week wordt de drinkyoghurt bij de winkels geleverd." De yoghurt is er in de smaken framboos, appel-peer en sinaasappel.

"De oprichting van de Groene Hart Coöperatie heeft de afzet van onze drinkyoghurt een boost gegeven. En het is een leuke, hechte club die snel professionaliseert. Er zijn inmiddels drie parttime administratieve medewerkers in dienst. De omzet van de coöperatie is ieder jaar met zo'n 25 procent gestegen. Kaas is een van de hardst lopende producten; veertien boeren in het Groene Hart leveren kaas aan de coöperatie. Verder zorgt Ad Brandwijk van De Zuivelboerderij in Sliedrecht voor de melk en karnemelk, voorziet Henno Hak uit Alboude in roeryoghurt en maakt Marga Moon uit Rijpwetering Wei-4all Dorstlesser." In het assortiment van de Groene Hart Coöperatie zitten ook eieren, patisserie, vruchtensappen en groenten en fruit.

Melktap in Jumbo

Recentelijk is de familie Veldhuijzen begonnen met het wekelijks leveren van 300 liter melk voor een melktap in een Jumbo-supermarkt. "Ook Ad Brandwijk levert melk voor de melktap. Het is proef van Jumbo van drie maanden in één winkel. De melk wordt getapt in voorgelabelde flessen. De volle melk is gepasteuriseerd, maar niet gehomoge-

niseerd: na een nacht in de koelkast van de consument ligt er dus een roomlaagje bovenop." Met een diafilmpje bij de melktap zien klanten van Jumbo waar de melk vandaan komt: rechtstreeks van de boer. Volgens Edwin hebben meerdere retailers interesse in tapapparaten in hun winkels. In andere landen is het zelf tappen van bijvoorbeeld melk in supermarkten al gebruikelijker.

Steeds beter

Ook aan de verkoop van zuivel vanuit de Zuivelbar op het eigen erf merkt Edwin dat de belangstelling voor boerderijzuivel toeneemt. "De huisverkoop loopt steeds beter." De Zuivelbar is een winkeltje met zelfservice: klanten kunnen zelf de zuivel uit de koeling halen en het geld in een kistje doen. "Onze klanten komen uit de buurt, maar ook uit Leiden, Zoetermeer, Den Haag, Alphen aan den Rijn en soms zelfs Rotterdam. We zitten midden in de Randstad. En het grote aantal immigranten hier biedt ons ook kansen. Vooral in de zomer komen er ook veel toeristen zuivel kopen." En dan zijn er nog de bezoekers van de camping die dit jaar echt is opgestart met tien kampeerplaatsen.

Om in te spelen op de stijgende vraag wil de familie Veldhuijzen de zuivelproductie uitbreiden. Edwin: "We willen minimaal de helft van de melk zelf gaan verwerken."



1



2



3

- 1 Edwin en medewerkster Areba bereiden Marokkaanse yoghurt.
- 2 In de Zuivelbar is ook zuivel van collega-bereiders te koop.
- 3 Twee van de drie smaken drinkyoghurt.