

| Werkgever: Kramer's Zuurkool |

| Functie: verkoopleider |

| Locatie: Zuid-Scharwoude (NH) |

| Datum: 25 augustus 2016 |



Zuurkool is een wintergroente bij uitstek. De bereiding ervan begint al hartje zomer. Op de warmste dag van dit jaar wordt bij Kramer's Zuurkool hard gewerkt om witte kool om te zetten in fijngesneden zuurkool. „Zuurkool is de sinaasappel van het Noorden.“

Koolschuur van Europa

7.30 uur - Chauffeur Jack Harlaar van Loonbedrijf Danenberg lost twee wagens met witte kool uit Opperdoes. Alle kool die bij Kramer's Zuurkool wordt verwerkt, wordt geteeld op Noord-Hollandse bodem. De telers uit Langedijk, de koolschuur van Europa, brengen de kool zelf naar de fabriek, Danenberg zorgt voor het vervoer vanuit Opperdoes. „Wij maken zuurkool van eind juli tot vlak voor kerst, zolang de kool rechtstreeks van het land aan de fabriek wordt geleverd“, zegt Groot. „Het voordeel van Noord-Holland is dat het hier niet zo snel vriest. Ik werk hier 41 jaar en ik heb één keer beleefd dat de kool in november bevroor.“ Harlaar: „Ik heb twee keer paniek meegemaakt. Met man en macht wordt de kool dan van het land gesneden. Dan staat hier alles vol.“

Commerciële activiteiten

9.30 uur - Op zijn kantoor houdt Gerrie Groot zich bezig met alle voorkomende commerciële activiteiten van het bedrijf. Hij onderhoudt het contact met klanten van over de hele wereld, zorgt voor prognoses voor de fabriek, is verantwoordelijk voor logistiek en vervoer, spreekt acties af met de retail en doet PR-activiteiten, zoals excursies en (buitenlandse) beurzen. „Vorig jaar bestond ons bedrijf 125 jaar. Toen heb ik alle schoolklassen van de gemeente Langedijk hier rondgeleid. Dat was hartstikke leuk. Weet je dat zuurkool een zeer gezonde groente is, licht verteerbaar en boordevol vitamine C? Zuurkool is de sinaasappel van het Noorden.“

Kool uitboren

10.00 uur - De witte kool komt via een transportband de fabriek in. Daar wordt de struk (kern) uit de kool geboord. „De struk moet eruit“, zegt Groot. „Anders krijgen we plakken op ons bord en dat is niet lekker.“ Ook wordt de kool nagekeken op de buitenste bladeren, zodat er geen vies blad in de zuurkool terecht komt. Daarna gaat de kool door de snijmachine. Een metaaldetector zorgt ervoor dat er geen hagel of andere metaalverontreinigingen in het product terecht komen. „Het is verboden om op onze velden op hazen te schieten“, vertelt

de verkoopleider. „Maar we nemen met de detector het zekere voor het onzekere.“

1,5 procent zout

10.30 uur - De fijngesneden kool wordt bestrooid met 1,5 procent zout. Na het snijden liggen de nerven open, het zout zorgt ervoor dat het vocht uit de groente wordt getrokken. Vervolgens gaat de kool spontaan gisten: zetmeel en andere koolhydraten worden door melkzuurbacteriën omgezet in melkzuur. „Vroeger had menig huishouden een Keulse pot in de kelder staan. De kool, afgedekt en aangedrukt, giste daar tot zuurkool, een van de weinige wintergroenten die we toen hadden“, weet tuinderszoon Groot uit ervaring.

Fermentatieproces

11.00 uur - De kool gaat – fijngesneden en gezouten – in grote voorraadputten, die luchtdicht worden afgesloten met grote, met water gevulde, plastic zakken. Daardoor gaat de kool gisten en niet rotten. „Zetmeel en suikers worden door melkzuurbacteriën, die van nature in de lucht aanwezig zijn, omgezet in melkzuur.“ De kool wordt door de waterzakken omlaag gedrukt, waarbij vocht omhoog komt: zuurkoolsap. Afhankelijk van de temperatuur en de structuur van de kool duurt het fermentatieproces drie tot acht weken. „De kool krijgt nu de frisse zure smaak.“

Verpakkingsafdeling

12.00 uur - Als alle restsuikers uit de zuurkool zijn verdwenen, wordt het product verpakt op de verpakkingsafdeling. Tot die tijd wordt het in tonnen of vaten opgeslagen in de 'kraamkamer'. „Als niet alle suikers door de melkzuurbacterie zijn opgegeten, kan de verpakking bol gaan staan“, vertelt Groot. „We hebben een klein laboratorium, waarin de zuurkool op suikers en vitaminen wordt getest. Vitaminen bepalen uiteindelijk de houdbaarheid van het product.“ Kramer verpakt de zuurkool zelf onder de naam Kramer's Krautboy. Het product wordt ook als huismerk voor grote supermarkten verpakt of in blikken van 1 of 2 liter aan horeca en zorginstellingen en in treetjes aan de scheepvaart geleverd. „In totaal verwerken we 10 miljoen kilo zuurkool per jaar“, besluit hij.



Zuurkool maken met Gerrie Groot

