

Ins en outs van ijs



De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders gaat samenwerken met de Vereniging van Ambachtelijke Ijsbereiders (VAIJ). De aftrap van de samenwerking is op 22 november met een bijeenkomst in het IJscentrum in Wageningen. Boerenijsbereiders kunnen zich vervolgens aansluiten bij een VAIJ Ondernemers Club (VOC) om alle *ins* en *outs* van het ijs maken te leren kennen.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO: SHUTTERSTOCK

Nederland telt zo'n 75 boerenijsbereiders. Op sommige boerderijen worden alleen ijs en ijsproducten (bijvoorbeeld ijstaarten) gemaakt, terwijl op andere boerenbedrijven het ijs een (klein) onderdeel is van het kaas- en/of zuivelassortiment.

Op Kaasboerderij Ameland is ijs naast kaas een hoofdproduct, vertelt Siplonia Vaas die samen met haar vriend Robert van der Meulen de boerderij tussen Hollum en Ballum runt. Siplonia volgde een cursus ijs maken bij het IJscentrum, gevestigd in de Rijn IJssel Vak-school Wageningen. "We hebben onze kaasboerderij nu achttien jaar en maken tien jaar ijs. We konden dit bedrijf overnemen omdat Robert hier vanaf zijn twaalfde al aan het werk was. Binnen de familie van de vorige eigenaren was er geen opvolger. Wij hebben toen de stoute schoenen aangetrokken."

Eigen receptuur

Alle boerenijsbereiders kunnen straks deelnemen aan een VAIJ Ondernemers Club (VOC). Willy Rooswinkel – hij was jarenlang toeleverancier van ijsproducenten en deed daardoor veel kennis op over ijs maken – zal de groep(en) boerenijsbereiders gaan begeleiden. Vanuit de VAIJ heeft Rooswinkel al drie groepen van tien ambachtelijke ijsbereiders met een ijswinkel 'onder zijn hoede'. "Ambachtelijke ijsbereiders werken met eigen receptuur en met een ambachtelijke ijsmachine", vertelt Rooswinkel. De drie groepen ijsbereiders komen in het winterseizoen driemaal bijeen op een van de bedrijven van de deelnemers. Zij bespreken onder leiding van Rooswinkel alle *ins* en *outs* van het ijs maken. Ook wordt het bedrijf van een van de ijsbereiders beoor-

deeld door de andere ondernemers. Het doel van de bijeenkomsten is om van elkaar te leren en met de opgedane kennis de bedrijfsvoering te optimaliseren.

Aparte groep

De BBZ en VAIJ zijn van plan om aparte VOC's op te richten voor boerenijsbereiders. Alle producenten van boerenijs, groot en klein, kunnen aan deze studieclubs deelnemen. Rooswinkel: "Sommige deelnemers hebben misschien al veel ervaring met ijs maken; zij kunnen dan vragen beantwoorden van beginnende ijsmakers. We zullen het niet alleen hebben over de techniek van het ijs maken, maar ook over bijvoorbeeld de prijsvorming: wat vraag je voor een bolletje ijs? En waarom kies je wel of niet voor een bepaalde smaak? Hoe zet je je product in de markt? Hoe ga je om met personeel? Alles waar een ijsmaker tegenaan loopt, kan worden behandeld. Het is wel zo dat wat besproken wordt in de groep, binnen de groep blijft."

Ijstaarten

Zou Siplonia van Kaasboerderij Ameland deel willen nemen aan een VOC? "De techniek van het ijs maken heb ik goed onder de knie. Dat blijkt wel uit de populariteit van ons ijs: veel klanten komen er voor terug." De smaken variëren van vanille tot hazelnoot, van bosbessen tot chocolade en van yoghurtbosaardbei tot kokos. Siplonia zou zich wel verder willen verdiepen in het maken van ijstaarten. "Welke mogelijkheden zijn er op dat gebied allemaal? Als dat wordt besproken binnen zo'n studieclub, zou ik wel nadenken over deelname." 🍦

Meedoen?

Reserveer dan 22 november van 13.30-18.00 uur in het IJscentrum in Wageningen.

- Hoe de BBZ en VAIJ samen de boerenijssector gaan versterken.
- VOC: hoe werkt dat nou precies?
- Praktijkworkshop ijs bereiden: hoe kan ik meer differentiëren in receptuur?

Wees er snel bij, want vanwege het praktijkdeel is er plaats voor maximaal 20 deelnemers.

U kunt zich aanmelden bij José van Gerven: josevangerven@outlook.com, tel. 06 55 82 44 18.

Voor deelname/vragen over de VOC kunt u terecht bij Willy Rooswinkel:

willy_rsw@hotmail.com, tel. 06 83 98 06 15.

Lekkerste ijsje

De provincie Overijssel daagde deze zomer met de OverIJSS-actie haar inwoners uit om ijscreaties in te sturen, gemaakt met Overijsselse ingrediënten. De ijscoupe van winnares Tamara Heuver (10) stond een maand lang op de menukaart van Droste's Herberg in Tubbergen.

De familie Van Assen van biologische melkschapenboerderij De Vreugdehoeve in Zwolle was ook betrokken bij de wedstrijd. "Er is een workshop ijs pimpen op onze boerderij gehouden waarvoor ons schapenijs gebruikt is", vertelt Marianne van Assen. "En voor de finale hebben wij ijs beschikbaar gesteld. Hiervan zijn de coupes weer gemaakt, en het publiek kon gratis ijs krijgen. Na de finale heeft Droste's Herberg ons benaderd om ijs te leveren."

Hygiënecode

In de Hygiënecode van de BBZ staat ijs niet genoemd. Daarom verwijst de BBZ haar ledenijsbereiders naar de Hygiënecode voor de Ambachtelijke Ijsbereiding, waar de VAIJ beheerder van is. De VAIJ is momenteel de code aan het herzien, een verplichting die iedere vijf jaar plaatsvindt. Een nieuw item hierbij is de verwerking van rauwe melk. Daarmee wordt de code gelijk een belangrijke handleiding voor de ijsmakers op een boerderij en ijsbereiders die bij de boerderij rauwe melk halen om daarvan hun ijs te maken. Deze melk moet altijd worden gepasteuriseerd. Boerenijsbereiders worden gecontroleerd door het COKZ, bij 'gewone' ijsbereiders met een ijswinkel komt de NVWA langs voor controle. Door het vastleggen van de regels rondom de verwerking van rauwe melk in de Hygiënecode voor de Ambachtelijke Ijsbereiding, komt een eind aan de onduidelijkheid en verschil van interpretatie van wet- en regelgeving.