

IJs, een coole business

Hoe ijs ook een Slow Food-product kon worden



Wie wordt er niet blij van ijs? Bevroren smoothies, vers geperst sinaasappelsap op een stokje, het kan allemaal. Of gewoon een (h)eerlijk roomijsje, maar dan wel van biologische melk van eigen koeien. ‘Mooi ijs maken, daar gaat het om!’

door **Sijrike van der Mei**, convivium Noord-Nederland
fotografie **Sijrike van der Mei** en **Frederike van Dorst**

Als in de zomer de zon schijnt en het kwik stijgt, op zo'n typische rokjesdag, is een lekkere ijSCO een klein geluksmomentje. Nederland heeft talloze Italiaanse ijssalons en het is niet verwonderlijk dat Italië behalve de bakermat voor Slow Food, ook die voor ijs is.

Het verhaal – vrijwel zeker een mythe – gaat dat Marco Polo in 1280 in Italië, na zijn reis naar China, een nieuwe techniek introduceerde: de ‘zout en ijs’-techniek. Al sinds mensenheugenis wordt ijs en sneeuw van bergtoppen gehaald om voedsel te koelen. Door sneeuw met zout te mengen wordt het vriespunt verlaagd

waarbij het energie onttrekt aan de omgeving. Door deze afkoeling tot beneden het vriespunt werd het mogelijk vloeistoffen te bevriezen. Een kostbare methode waardoor consumptie-ijs eeuwenlang een luxe bleef. De ontwikkelingen tijdens de Industriële Revolutie maakten het echter mogelijk om ijs veel gemakkelijker en goedkoper koel te houden.

Toen na de Tweede Wereldoorlog de eerste diepvriezers verschenen, zodat ijs ook bewaard kon worden, werden grote ijsfabrieken opgericht. Ijs was tot een massaproduct geworden.

In 2002 bracht Carlo Petrini, medeoprichter van de Slow Food-beweging, de neergang van ‘het echte ijs van vroeger’ onder de aandacht. Dit inspireerde ijsbe-reiders in Italië om weer ijs van seizoens-

fruit en volle melk te maken. In diezelfde geest en geheel eigentijds begon Nina Weerman van Nice Fruitijsjes de *popsicle*, een ambachtelijk gemaakt ijsje-op-een-stokje, te maken. ‘Het eerste jaar was voor mijzelf een soort testjaar, maar al snel werd het *serious business*.’ Weerman wilde gezonde ijsjes voor haar kinderen maken, zonder allerlei toevoegingen. Gewoon een echt fruitijsje. Ze was ervan overtuigd dat lekker ijs maar enkele ingrediënten nodig heeft: fruit, vruchtensap of water én suiker – die is nodig voor een zachte textuur. En die ijsjes werden een geweldig succes. Niet voor niets werden ze in 2013 verkozen tot lekkerste product door De Smaak van NL. ‘Als je de verpakking van het Puur Aardbei-ijsje open maakt, ruik je de heerlijke geur van aardbeien.’ Nina startte



Ijsmaakster Nina Weerman.

de verkoop op biologische markten en festivals en inmiddels wordt Nice op veel plekken door heel Nederland verkocht.

Het geheim van een lekker fruitijsje zit volgens Weerman in de receptuur. De verhouding tussen het zoet en het zuur van het fruit en de rietsuiker of honing bepaalt uiteindelijk de smaak. Haar nieuw ontwikkelde bosbessenijsje bestaat voor 47 procent uit bosbessen en bevat honing, vers geperst sinaasappelsap, witte druivensap en een vleugje Earl Grey-thee met bergamot.

In het Friese Surhuisterveen staat B&G Foodfactory, een kleine ijsfabriek die sinds 2012 op biologische wijze ijs bereidt. De term ijsfabriek doet aan grootschalige productie met geautomatiseerde bereidingsprocessen denken. Maar niets is minder waar, want veel gaat nog gewoon met de hand. De biologische melk wordt uit de melktank van een nabijgelegen boer getapt.

Ook andere ondernemers worden bij het ontwikkelen van ijsconcepten geholpen. B&G Foodfactory denkt dan mee

bij het ontwikkelen van receptuur, geeft advies over de ingrediënten en de verpakking. 'Mensen komen met een idee bij ons en daarmee gaan we samen aan de slag,' zegt Jos Blom, een van de oprichters van de ijsfabriek. 'Onze kracht is dat we volkomen transparant zijn. We hebben korte lijnen en bellen vrijwel dagelijks met de concepteigenaren. Het is gewoon een kwestie van elkaar helpen.' En niet onbelangrijk is het plezier dat ze met elkaar hebben. Voor mede-eigenaar en banketbakker Henk van der Heide ligt de uitdaging vooral in het ontwikkelen van nieuwe ijsjes en in snel kunnen produceren: 'Want als de zon schijnt wil iedereen ineens ijs, dan moet je zorgen dat je het hebt.'

Net als boerenkaas is boerenijs een ambachtelijk product dat boeren op de markt zetten onder het motto: (h)eerlijk ijs van verse biologische melk van eigen koeien. Voor Gerard Mul van Hoeve Sonneclaeer in Fluitenberg (Drenthe) is dat vanzelfsprekend. Al sinds 1999 is zijn vader ijsbereider op hun biologische melkveebedrijf, tevens kijkboerderij met



'Als de zon schijnt wil iedereen ineens ijs, dan moet je zorgen dat je het hebt'

Ijsfabrikant Gerard Mul met zijn biologische melkkoeien in de wei.

camping.

Het maken van biologisch ijs is een uitdaging, zegt Mul. Niet-biologisch ijs maken is veel eenvoudiger omdat er stabilisatoren en emulgatoren worden gebruikt. 'Bij bio-ijs moet je echt met de specifieke eigenschappen van de ingrediënten werken. Zo bevat een banaan van nature bindmiddelen, maar een aardbei juist weer niet'. Omdat ijs een kwetsbaar product is en Mul direct contact met zijn klanten wil hebben, bezorgt hij het ijs zelf. 'Ik vind het mooi om bij de afnemers langs te gaan, dan kun je meteen je service goed afstemmen. En de klanten waarderen het dat ze met de boer aan tafel zitten'.

Door zijn ervaring als manager van een groot melkveebedrijf in Nieuw Zeeland kwam Mul erachter dat hij liever een kleinschalig bedrijf wilde. Hij keerde terug naar Nederland, volgde de Youth Food Movement Academie en is nu mede-eigenaar van het familiebedrijf. Hij runt de boerderij en doet de verkoop van het ijs. Zijn missie is om mensen de boerderij te laten beleven. 'Wij willen mensen >

bewustmaken van de oorsprong van het eten, waar het vandaan komt.'

Doordat consumenten het hele zomerseizoen, of zelfs het hele jaar rond, alle smaken ijs willen eten, is het vrijwel onhaalbaar alleen met vers fruit te werken. Op het moment dat veel seizoensfruit leverbaar is, is de grootste vraag naar ijs bijna al weer voorbij.

Nina Weerman wil het liefst ijs van vers seizoensfruit van Hollandse bodem maken en doet haar best om dat zoveel mogelijk lokaal in te kopen: 'We beginnen dicht bij huis.' Als producent is ze op zoek gegaan naar telers en vond bij Bosbes- en bedrijf Noorderbos van Edo Biewinga en Maria Buitenkamp in Tiendeveen veel kennis over de smaak van de verschillende rassen bosbessen. Die kan ze ook buiten het seizoen gebruiken. 'Bosbessen zijn in korte tijd allemaal rijp. Door ze in te vriezen ben je flexibeler.'

Voor haar aardbeienijs maakt Weerman gebruik van eersteklas bevroren biologische aardbeien omdat verse aardbeien heel kort houdbaar zijn. Ook voor Hoeve

Sonneclae is het niet haalbaar uitsluitend met vers seizoensfruit te werken. 'Dan zou je in de winter een groot deel van je assortiment moeten schrappen,' aldus Gerard Mul.

Wat maakt ijs maken leuk? Voor Nina Weerman ligt de uitdaging in 'de zoektocht naar de juiste balans van smaken'. Voor haar belangrijke uitgangspunten zijn dat ze een heel puur product maakt zodat mensen weten wat ze eten. En dat ze ook begrijpen wat erin zit, de herkomst moet duidelijk zijn. Gewoon simpel, helder en begrijpelijk. 'Mooi ijs maken, daar gaat het om, een eindproduct maken waar je trots op kunt zijn,' zegt Gerard Mul. En educatie is een doel daarnaast: 'Mensen, vooral kinderen, de boerderij en de herkomst van de melk laten beleven.' Dat dat lukt is te zien aan de kinderen die in nagelnieuwe blauwe overalls in de stal aan het 'werk' zijn. 'Als het goed is, zijn die overalls aan het einde van de vakantie zwart!' zegt Mul lachend.

'Bosbessen zijn in korte tijd allemaal rijp. Door ze in te vriezen ben je flexibeler'



Nina Weerman weegt de bosbessen af.



Nina's Nice fruitijsje.



traiteurshops - foodproductie - catering

saveurs[®]
TRAITEUR MAASTRICHT · MEERSSEN

Kwaliteit, liefde en verbeelding
zijn de ingrediënten van onze
ambachtelijke producten

www.saveurs.nl info@saveurs.nl tel: 043-3900910

