

Boerenijs wordt gretig gekocht

Harm en Rian Fabrie van Ijsboerderij Fabor in het Brabantse Reusel hebben al een aantal goede dagen gehad wat ijsverkoop betreft. Maar de echte topdagen komen er nog aan. In het hoogseizoen is de ijsboerderij zeven dagen per week open. Het boerenijs wordt dan gretig gekocht.

HENK TEN HAVE



Rian en Harm Fabrie begonnen in 2014 met ijs maken met de melk van de eigen koeien. “Na twee weken was het al een gekkenhuis: er was veel belangstelling voor ons ijs”, vertelt Harm. “De eerste drie maanden verliepen erg chaotisch; we hebben meteen iemand aangenomen om ons te helpen. We hebben nu een ijsmaker vast in dienst.”

Volgens Rian lag het voor de hand om zelf meerwaarde te halen uit de melk van de grondstof, de melk, die we zelf hebben, de ruimte die beschikbaar was en de markt die er is voor boerenijs – we hebben een klein marktonderzoek gedaan. Ook bezochten we fabrikanten van ijsmachines en we gingen langs bij andere ijsboerderijen. Die boerderijen liepen goed. We werden steeds enthousiaster.”

Rian en Harm investeerden ongeveer een ton in de ijsbereidingsruimte en -machines, een winkel en een binnenruimte voor de bezoekers, die later nog werd uitgebreid tot zestig zitplaatsen. Alles rondom het ijs vindt plaats in de voormalige varkensstal die op het erf staat. Voorheen stonden er meerdere varkensstallen, maar die hebben plaatsgemaakt voor onder meer een Maatlat Duurzame Veehouderij (MDV)-ligboxenstal en een jongveestal nadat Harm en Rian in 2008 hun bedrijf op deze plek vestigden. Zij melken 250 koeien. Zo’n 1,5 tot 2 procent van de circa 2,3 miljoen liter melk die de koeien jaarlijks produceren gaat momenteel in het ijs. Het ijs, verkrijgbaar in dertig smaken, wordt verkocht in de eigen winkel en aan een tiental ijssalons, boerderijwinkels en restaurants in een straal van 15 kilometer rondom Reusel. Verder is het ijs verkrijgbaar op verschillende festivals en er kunnen ijskarren worden gehuurd bij de familie Fabrie. Rian maakt ook ijstaarten, met name voor Kerstmis en Pasen. “Voor het maken van ijstaarten heb ik cursussen gevolgd.”

Uit drukte van alledag

“We hebben niet echt een beleefboerderij”, zegt Rian. “We hebben bewust een aparte toegang tot de ijsmakerij en winkel gemaakt. Het is niet de bedoeling dat bezoekers uit zichzelf naar de koeien of kalfjes gaan kijken. Dat vinden we gevaarlijk: het bedrijf is groot en er rijden veel machines. Maar ook al zien mensen niet direct koeien als ze ijs bij ons komen kopen, ze zijn wel even weg uit de drukte van alledag, ze zijn even op het

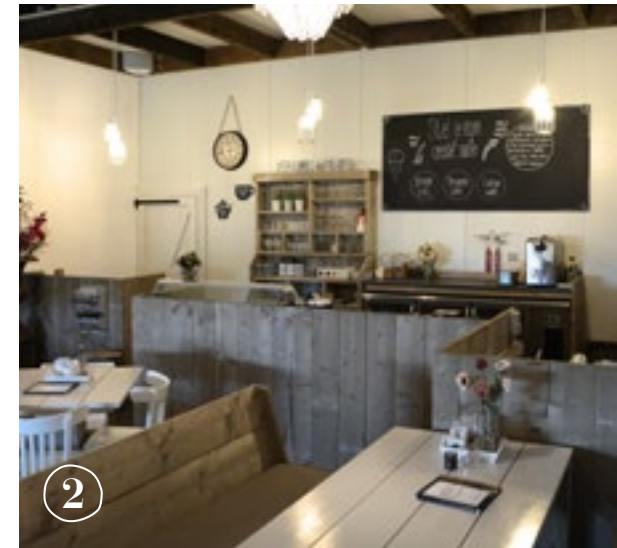
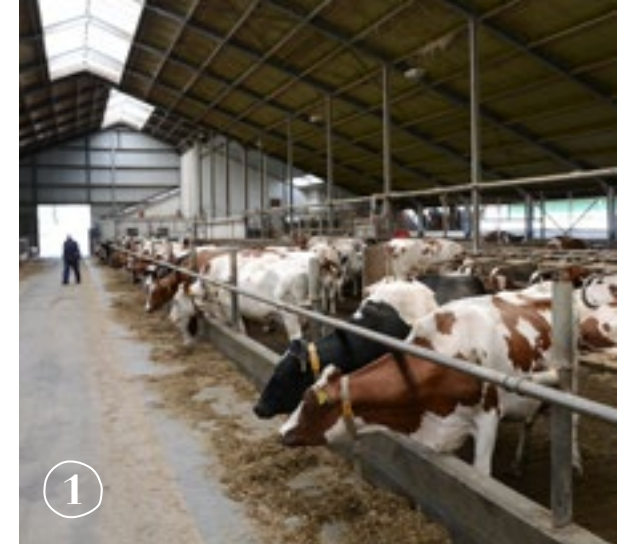
platteland. Ik merk dat ze dat al heel fijn vinden.”

Elk voorjaar organiseren de jonge ondernemers een open dag. Op die dag gaan de koeien ook weer voor het eerst naar buiten. Afgelopen april kwamen er 1.500 mensen kijken. Harm en Rian gaan graag met klanten en bezoekers in gesprek over de veehouderij. Harm: “De kloof tussen boeren en burgers lijkt steeds groter te worden. Wij willen graag helpen om die afstand weer kleiner te maken. We vertellen dat koeien het goed hebben op Nederlandse melkveebedrijven. Onlangs dacht een bezoeker dat wij onze koeien wassen, omdat ze zo schoon zijn. Ik vertelde dat de koeien altijd schoon zijn door de manier waarop ze tegenwoordig worden gehouden. Zo’n constatering van een bezoeker maakte weer duidelijk hoe weinig kennis er is over de moderne veehouderij.” Rian wil meer educatieve rondleidingen gaan geven over het bedrijf aan kinderen, onder andere in samenwerking met de groene opleidingen van het Pius X College in Bladel. Zo hoopt zij bruggen te bouwen tussen de jonge generatie en de agrarische sector.

Extra pasteurketel

In de komende maanden zullen er weer lange dagen worden gemaakt op de ijsboerderij. Harm: “In het hoogseizoen, juli en augustus, zijn we zeven dagen per week open, van 12 tot 22 uur.” Dan worden er veel parttime medewerkers ingezet. Voor de omzet zijn het de beste maanden. “Om de investering terug te verdienen moeten we veel omzet draaien. Dat gaat gelukkig boven verwachting.” Het boerenijs is dus in trek. “We hebben een eigen recept”, vertelt Rian. “En het gebruik van melk van de eigen koeien maakt ons ijs extra speciaal en draagt bij aan de beleving. Sommige klanten zeggen de volle melk in het ijs terug te proeven.” Harm en Rian willen de ijsproductie op hun bedrijf verder laten groeien. Harm: “Eigenlijk hebben we nu een extra pasteurketel nodig om continu ijs te kunnen draaien. Maar of die er dit jaar al komt, weten we nog niet.”

De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders werkt samen met de Vereniging van Ambachtelijke Ijsbereiders (VAIJ). Boerenijsbereiders kunnen zich aansluiten bij de VAIJ Ondernemers Club (VOC) om alle ins en outs van het ijs maken te leren kennen. Meer info bij Willy Rooswinkel, willy_rsw@hotmail.com, 06 839 806 15.



- 1 De stal voldoet aan de MDV-eisen.
- 2 Een deel van de bezoekersruimte.
- 3 Rian in de winkel met achter haar de ijsbereidingsruimte.

