



Eerlijke smaken

Kaas en zuivel die op boerderijen wordt gemaakt staan bekend om hun puurheid. Ingrediënten dienen zo natuurlijk mogelijk te zijn. Gebr. Rademaker levert die ingrediënten. “Wij verkopen eerlijke smaken”, zegt Henry Rademaker.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: GEBR. RADEMAKER

“De kruiden die wij verkopen bevatten geen toegevoegd zout, smaakversterkers en conserveermiddelen. In de fruitbereidingen die wij leveren zitten geen conserveringsmiddelen. Het zijn eerlijke ingrediënten die passen bij de boer-

derijzuivelproducten”, zegt Henry Rademaker van Gebr. Rademaker in De Hoef. Gebr. Rademaker levert een groot assortiment ingrediënten aan boerderijzuivelbereiders in binnen- en buitenland. Er komen regelmatig nieuwe producten bij. Die worden met veel

zorg uitgezocht of in overleg met de producent samengesteld. Henry heeft een aantal nieuwe ingrediënten klaargelegd om te laten zien. Zoals vlapoeders voor vanillevla, chocoladevla en blanke vla (zie grote foto), in handzame plastic zakken van 2 kilogram,

waardoor ze makkelijk te doseren zijn. “Deze poeders bevatten natief zetmeel en johannesbroodpitmeel (beide natuurlijk) als verdikkingsmiddelen. In de vanillevla zit vanillemerg, wat garant staat voor een echte vanillesmaak. De poeders zijn makkelijk in gebruik en zorgen voor een romige vla. Aan de blanke vla kun je voor het afvullen een smaak toevoegen, zoals framboos, banaan, gezouten karamel of bitterkoekjes (inclusief stukjes echte bitterkoekjes). Ook deze smaken zijn zo natuurlijk mogelijk. De frambozenbereiding smaakt dus niet naar snoepgoed, maar bevat echt frambozen.”

Truffel

Truffel is een ander nieuw product van Gebr. Rademaker. “We hebben ons heel lang weggehouden bij truffel”, vertelt Henry. “Want er zijn veel producten op de markt die ons niet echt kunnen bekoren. Veel truffelproducten zijn zeer sterk gearomatiseerd. Als wij niet voor honderd procent achter een product staan, verkopen we het niet. Maar een tijd terug kwam er een distributeur binnenstappen met truffel van een klein familiebedrijf uit Alba in Noord-Italië, zonder sterke aroma's. Het product was al verwerkt door diverse Nederlandse zuivelbedrijven die daar erg lekkere truffelkaas mee maakten.” Henry laat de truffel zien. Hij is in kleine stukjes gesneden en zit in glazen potten van 500 gram op truffelolie (extra vergine olijfolie, gekookte truffel en knoflook). “Omdat klanten ook vroegen om biologische truffel, zijn we met dezelfde distributeur daarnaar op zoek gegaan. We vonden een biologische variant die goed matcht met kaas, eveneens in Italië, en leveren die nu ook. Deze truffel zit in blik met biologische extra vergine olijfolie.”

Volgens Henry kan truffel in jonge kaas wat overheersend zijn, omdat de kaassmaak er dan nog onvoldoende is. “Er kan in het begin een onbalans in de smaken zijn. Daarom adviseer ik om truffelkaas de tijd te geven om te rijpen. Truffel is trouwens ook lekker in zachte kaas.”

Fruitbereidingen

“In de fruitbereidingen die wij leveren zitten geen conserveringsmiddelen, felle aroma's en kleuren. Ze bevatten zo veel mogelijk eerlijke, natuurlijke ingrediënten die passen bij de ambachtelijke boerderijzuivelproducten waarin ze verwerkt worden. Bij ons smaakt aarbeifruitbereiding gewoon naar aardbei en niet naar snoepgoed. Al met

al zijn er momenteel circa vijftig fruitbereidingen leverbaar. De hardlopers zijn aardbei, kers, vanille, perzik-passievrucht, kokos-ananas, sinaasappel, bosbes en boomgaardfruit. Daarnaast zijn er soorten als appelkiwi, chipolata, kers-chocolade, peer-banaan en hazelnoot. De nieuwste varianten zijn mango, honing-vijg, karamel, granaatappel en duindoorn-sinaasappel. Er zijn fruitbereidingen met stukjes fruit voor yoghurt, kwark en hangop. De mengsels voor drinkyoghurt en karnemelk bevatten geen stukjes. Naast de gangbare bereidingen is er ook een heel assortiment biologische fruitbereidingen.”

Chili Chipotle

Gebr. Rademaker levert ook kruiden voor in de kaas. De lijst met kruiden is inmiddels behoorlijk lang geworden. Er is ook een uitgebreid assortiment biologische kruiden. Fenegriek is nog altijd een hardloper, net als Italiaanse melange, mosterd en brandnetel. Nieuwe smaken zijn er ook. In de opslag laat Henry ze zien en ruiken. Ras el hanout is een smaak uit de Noord-Afrikaanse keukens, met onder andere kardemon, kaneel, zwarte peper en kruidnagel. Bijzonder is ook de Japanse mix (onder andere lavas, koriander, zwarte peper, knoflook) met sesamzaad. Voor kaas waarin je ‘de zomer proeft’ is er een kruidenmix met onder meer tijm en rozemarijn. Henry toont nog meer kruiden: chili chipotle (scherpe smaak), die goed samengaat met geroekte paprika, dille (niet alleen lekker bij vis, maar ook in kaas), lavendel (wordt vooral in geitenkaas gebruikt) en salie (geeft de kaas een pikante smaak en wordt volgens Engels recept gecombineerd met uiensnippers).

Elkaar scherp houden

Het familiebedrijf in De Hoef is echt een totaalleverancier. Zo zijn er ook zuursel, stremsel en coating verkrijgbaar, en thermometers, kaasmessen, kaasboren, kaasvormen, reinigingsmiddelen, kleinere kaasmaakapparatuur en ga zo maar door. Ondanks de vele producten en de toenemende vraag, probeert Gebr. Rademaker klein en flexibel te blijven en contact te houden met de klanten. “Dozen schuiven kan iedereen. Maar wij willen de juiste dozen schuiven én persoonlijke aandacht bieden. We willen meedenken, weten hoe een product is bevallen. We willen een wisselwerking met de klanten: zij houden ons scherp en wij hen.”

Pand vernieuwd

Twee jaar geleden is het pand van Gebr. Rademaker gemoderniseerd. Buiten ligt het dak nu vol met zonnepanelen, binnen zijn onder andere de plafonds vernieuwd en het kantoor is verruimd. Voor het ompakken van bio-kruiden is er een afsluitbare plek gecreëerd met afzuigstelsel, zodat stof zich niet kan verspreiden. Verder is er in de tapperij een afvulstelsel gekomen voor producten als stremsel. Vanuit jerrycans wordt het product in literflessen omgepakt zonder dat er een pomp aan te pas komt. De literflessen worden eerst droog ontsmet door een zelf uitgedacht systeem met uv-licht. Door deze vernieuwingen is Gebr. Rademaker klaar voor de toekomst.



1 De truffelproducten.

2 Gebr. Rademaker levert vele soorten kruiden.

