

# ‘De karnemelk was meteen raak’

Hij maakte net anderhalf jaar zuivel toen zijn karnemelk de hoogste beoordeling kreeg op de Cum Laude Awards Zuivel en Zachte kaas 2017. De jonge, ambitieuze ondernemer Dirk Pullens van de Ambachtshoeve in Raamsdonk verzuivelt op dit moment 2.500 liter per week en ziet groeimogelijkheden.

WILMA WOLTERS



**D**e karnemelk van de Ambachtshoeve kreeg 99,5 van de 100 punten van de jury en won daarmee in de rubriek karnemelk. Dirk Pullens (25) vond die overwinning zeker mooi. “Kwalitatief is mijn karnemelk goed, en dat wilde ik graag weten. Want wat ik doe, wil ik goed doen. Dat past bij mij.” Dat uitgelopen inkt op het etiket van de fles zorgde voor de halve punt aftrek, daarvan baalt hij dan ook nog steeds een beetje...

## Meteten raak

Dirk wist al een tijd dat hij een eigen onderneming wilde starten, maar nog niet precies waarin. Maar toen tweeënhalve jaar geleden de melkprijs laag was en er voedselschandalen vastgesteld werden, was het hem duidelijk: hij zou iets gaan doen met de melk van de 150 melkkoeien die worden verzorgd door zijn vader en twee broers. “Ik was er snel uit dat ik verse zuivel zou gaan maken, geen kaas. Dat laatste gebeurt in onze regio al meer, zuivel vind je hier weinig.” Dirk liep stage bij de familie Steenwijk in Alphen aan den Rijn en bezocht verschillende zelfzuivelaars. Hij trok een jaar uit voor dergelijke voorbereidingen en wist toen hoe zijn eigen productieruimte eruit moest komen te zien. “Die moet efficiënt zijn. De melk komt links binnen en gaat rechts als product eruit. De ruimte moet ook makkelijk schoon te maken zijn.” Dit realiseerde Dirk in wat voorheen de koeienstal was. Daar maakt hij nu melk, karnemelk, yoghurt, vla en roomboter.

Ook wist Dirk na dat jaar hoe zijn producten moesten smaken. Dat legde hij uit aan Gebr. Rademaker, samen met hen stelde hij de receptuur vast en het was in één keer raak. “De karnemelk smaakte meteen zoals ik het me had voorgesteld en lekker vind.”

## Meer klanten

En Dirk staat dus niet alleen in die smaakervaring. De jury van de Cum Laude Awards is dat met hem eens, maar ook de klanten laten weten enthousiast te zijn. Bovendien bracht de overwinning meer klanten naar de Ambachtshoeve. “Ik kan het zelf wel lekker

vinden, en we consumeren hier thuis ook flink van mijn zuivel, maar daar kun je geen bedrijf op laten draaien. Dat het product lukt en dat klanten vertellen dat ze het lekker vinden, dat vind ik mooi.”

Op dit moment heeft Dirk zo’n veertig tot vijftig afzetpunten voor zijn zuivel. “Ik lever niet aan de supermarkt, maar aan specialisten. Het is een ambachtelijk product, dus is het verhaal erbij belangrijk, vind ik. Over koeien in de wei en de pure smaak. In de supermarkt gaat dat verloren.” De afzet strekt zich uit over heel Brabant met een paar uitschieters daarbuiten. Ook heeft Dirk in de boerderij van zijn ouders een ruimte gehuurd waar hij op vrijdagmiddag en zaterdagochtend verkoopt. Op maandag en dinsdag produceert Dirk, woensdag en donderdag bezorgt hij. Hij is ervan overtuigd dat hij dat het best zelf kan doen. “Dan spreek ik de ondernemer, dat is goed voor de klantenbinding. Zo hoor ik ook wat mijn klantenkring vindt en wil. Bovendien zie ik dan hoe mijn product in diens onderneming erbij staat.”

## Zuivel heeft potentie

Het is allemaal wat harder gegroeid dan hij had verwacht, geeft Dirk toe. “Ik verwerk nu 2.500 liter per week, maar ik zou wel alle melk van de koeien van mijn ouders en broers willen verwerken.” Daartoe ziet hij zeker kansen. “In zuivel zit nog potentie. Met name in yoghurt, melk en karnemelk. Voor vla verwacht ik dat de markt kleiner wordt omdat daar suiker in zit en als iets ongezonder wordt gezien. Uiteindelijk wil ik wel half Nederland bedienen. Dan zal ik meer met groothandels moeten gaan werken, via die weg gaat het sneller.” Misschien dat hij in de nabije toekomst ook andere producten gaat maken. Over kefir denkt hij nu na. “Maar kaas ga ik niet maken. Als mijn klanten kaas willen, werk ik liever samen met boerenkaasmakers hier in de buurt”, is zijn duidelijke overtuiging. 🐄



1 De efficiënt ingerichte zuivelbereidingsruimte in de voormalige koeienstal van de boerderij.

2 Met boerenkarnemelk won Dirk een prijs op de Cum Laude Awards Zuivel en Zachte kaas 2017.

3 De koelcel is op dit moment nog groot genoeg.

