

# Boerenkwark voor puur gebak



Simon de Witte maakt boerenkwark op zijn boerderij in Ferwoude in Zuidwest-Friesland. Onder de naam De Bûterblom vindt de kwark zijn weg naar onder andere bakkers die het verwerken in hun gebak. Op die manier willen de bakkers zich onderscheiden van de supermarkten, waar vandaag de dag ook goed gebak te koop is.

HENK TEN HAVE

**V**olle naturel kwark was zo'n vijftien jaar geleden nauwelijks verkrijgbaar in de Nederlandse winkels. Dat viel Simon de Witte op doordat zijn uit Duitsland afkomstige partner Lucia Lendle volle kwark miste; vooral voor gebruik in gerech-

ten, maar ook bij het ontbijt en als dessert. Dat bracht Simon op het idee om volle boerenkwark te gaan maken op zijn boerderij in Ferwoude in Zuidwest-Friesland. Via groothandel Jansma in Haule kwam de kwark in supermarkten in de regio te liggen en ook restaurants toonden belangstelling. Vrij snel daarop wees een restauranthouder Simon op nog een afzetmarkt: bakkers. Die verwerken het nu in bijvoorbeeld cheesecake, kwarkbrood en kwarktaart. Simon: "Bakkers zien dat supermarkten ook goed gebak verkopen. Ze willen zich van supermarkten onderscheiden door gebruik

te maken van exclusieve ingrediënten, zoals volle boerenkwark in plaats van poederkwark." Om de bakkers te bereiken, wordt de distributie van de boerenkwark al tien jaar verzorgd door Back Beko IJsselstreek, een coöperatieve inkoopvereniging van en voor de ambachtelijke brood- en banketbakkers in Overijssel, Drenthe, Groningen, Friesland en een groot deel van Gelderland. De inkoopvereniging koopt en verkoopt niet alleen, maar biedt ook ondersteuning aan de ondernemers met wie zaken worden gedaan. Zo heeft Back Beko onlangs samen met Simon een nieuwe folder gemaakt om bakkers te interesseren voor de boerenkwark. En de bakkers krijgen ondersteuning bij de verkoop van hún producten. "Het is een win-win-win-situatie", aldus Simon. Het is de bedoeling dat de bakkers het gebruik van de boerenkwark en daarmee de ambachtelijkheid van hun gebak uitdragen naar de consumenten, bijvoorbeeld met folders en posters in de winkels.

## Niet zuur

"Onze boerenkwark is heel geschikt om mee te bakken", weet Simon, en hij pakt er een beker kwark bij. "De kwark is in de eerste plaats heel stevig", zegt hij, terwijl hij de

beker even op zijn kop houdt. De kwark komt inderdaad niet in beweging. Wat verder vooral opvalt is dat de Friese naturel kwark niet zuur is. "Dat komt doordat het volle kwark is. Die bevat veel vet en vet is een smaakmaker", zo verklaart Simon. Dat de kwark geschikt is voor gebak blijkt nog eens als er kwarktaart van de 'eigen' bakker uit Workum op tafel komt. Want ook die gebruikt kwark van De Bûterblom. De kwark is wederom mooi stevig en heeft een volle romige smaak. De boerenkwark is ook goed in te vriezen.

## Rechtsdraaiend

De bereiding van de boerenkwark begint met het pasteuriseren van de volle melk. De melk wordt aangezuurd met twee soorten melkzuurbacteriën, waaronder *lactobacillus rhamnosus* (LC705): deze bacterie zorgt voor rechtsdraaiend melkzuur dat een positieve werking heeft op de darmflora. De toevoeging van stremsel zorgt voor een homogener – mooier en gladder – product. Na het toevoegen van zuursel en stremsel moet het mengsel 20 uur staan. Daarna wordt de nog vrij vloeibare massa met een trechterpomp in doeken gepompt; de wei loopt door het doek weg en de kwark blijft achter.

## De smaak van NL

Simon de Witte deed met zijn volle boerenkwark mee aan De smaak van NL, de verkiezing van het lekkerste product van Nederland. Hij haalde de derde plaats in de halve finale. De jury vond de kwark een briljant product. Jurylid Dick Veerman zei het als volgt: "Het komt volvet in de mond binnen, het draait helemaal lekker rond door je mond, dan maakt het nog een paar bochtjes en laat de mond schoon achter. De kwark is ook nog prikkelend en verfrissend. Het heeft een lekkere dikke structuur, maar is niet zwaar, juist luchtig. En dat voor een gewoon potje kwark."



Simon de Witte en Lucia Lendle

De kwark wordt glad geroerd en met een kwarkpomp, die speciaal uit Duitsland is gehaald, afgevuld in bekertjes van 500 gram en emmers van 5 kilo. "We maken alleen naturel kwark. Met meer smaken zouden we meer afzet hebben, maar er komt dan ook een heel logistiek verhaal bij, zoals het inkopen van smaakjes en verschillende verpakkingen. En daar kiezen we niet voor", aldus Simon. "Vooral bewuste consumenten en de vele buitenlandse toeristen die 's zomers Zuidwest-Friesland bezoeken waarderen onze volle naturel kwark."

## Boost

Simon maakt gemiddeld tweemaal per week kwark van een klein deel van de melk van de eigen koeien; de meeste melk gaat naar FrieslandCampina. Simon is de zuivelbereiding op de boerderij weer meer gaan waarderen ten tijde van de lage melkprijzen, in 2009. "Toen was de kwarkmakerij de cash-cow." Het meerwaarde geven aan de melk en een stukje betrokkenheid bij de markt vindt Simon een uitdaging. Hij wil er dan ook graag mee doorgaan en hoopt de kwarkproductie nog een keer een flinke boost te geven. 2

