

Vla van vroeger

Het televisieprogramma Keuringsdienst van Waarde bracht Petra Bruins uit Kampen op het idee om zelf vla te gaan maken. De vla werd zo'n succes in huize Bruins dat in 2012 werd besloten om de vla professioneel in de markt te zetten. Inmiddels maakt de familie Bruins een compleet assortiment boerderijzuivel.

HENK TEN HAVE

De aflevering van Keuringsdienst van Waarde ging over vanillevla en liet zien dat er bij de bereiding van deze vla over het algemeen geen vanillestokjes en eidooiers meer aan te pas komen. Vaak wordt er gebruik gemaakt van synthetische vanilline (vanilline is de belangrijkste aromastof in vanille) en vlapoeder. Aan het eind van de uitzending werd het 'ouderwetse' recept van vanillevla genoemd. Dat was voor Petra Bruins de aanleiding om zelf vla te gaan maken van melk van de eigen koeien. Een puur product met volle melk, eidooiers, vanille, rietsuiker en maïzena. Deze vanillevla is niet te vergelijken met 'gewone' vanillevla. De smaak is puur en je proeft de vanille duidelijk. De kleur is heel lichtgeel door de eidooiers en je ziet de zwarte spikkels van het vanillemerg erdoorheen gemengd. Het is de vla van vroeger, aldus de familie Bruins. De vanillevla werd zo'n succesvolle afsluiter van de avondmaaltijd van de familie, dat Petra, haar man Harry en dochter Irene besloten om de bereiding van de vanillevla professioneel aan te pakken en zuivelboerderij Erf 1 op te richten. Op 14 december 2012 werd de zuivelboerderij officieel geopend door de burgemeester van Kampen. Het assortiment is inmiddels uitgebreid met yoghurt, vruchtenyoghurt, karnemelk, karnedrank, hangop en boter. Ook de volle boerenmelk wordt in flessen gedaan. "De melk is momenteel de hardloper", aldus Petra. "Horeca gebruiken die voor cappuccino." Er wordt geen kaas gemaakt op Erf 1. "We hebben meer met zuivel."

Businessplan

"We zijn begonnen met zuivelbereiding vanwege onze passie voor puur voedsel", vertelt Harry. "Als melkveehouder voel ik me vreemd van veel zuivelproducten die je in de supermarkt kunt kopen. Er is zoveel mee geknutseld. Onze boerderijzuivel is puur natuur." Irene is diëtiste. "Als diëtiste weet ik vrij veel van voeding. Veel voeding bevat onnatuurlijke stoffen. Wij willen pure producten maken."

Voordat er met zuivel maken werd begonnen, liet de familie Bruins zich wel goed adviseren en werd er een businessplan gemaakt. "Over een jaar moet het wel zo zijn dat we zeggen: nu lijkt het er ook financieel wat op", aldus Harry.

De familie nam ook een kijkje bij een aantal toekomstige collega-boerderijzuivelbereiders. "We zijn bij onder meer De Kopermolen, De Knapenvelder en Kaasboerderij De Gelder geweest", vertelt Irene. "Tijdens die bezoeken hebben we veel geleerd: over de inrichting van de zuivelruimte bijvoorbeeld, de Hygiëncode en natuurlijk de bereiding van de zuivel an sich. Ook van de leveranciers van de apparatuur en zuursels kregen we tips. En van een oom die banketbakker is. Daarnaast zijn we de boeken ingedoken."

Speciaalzaken

In een deel van de stal van de in 1939 herbouwde boerderij kwam de nieuwe zuivelruimte met koeling. Het is een lichte ruimte geworden door de dakkapel en het raam dat uitzicht biedt over het weiland en daarach-

ter het Ganzendiep, een zijtak van de IJssel. In november 2012 begon de familie Bruins met proefdraaien. Het maken van de zuivel was in het begin een kwestie van uitzoeken. "De ene keer waren de producten te dik en de andere keer te dun. Nog steeds is onze zuivel volop in ontwikkeling. Het is vooral belangrijk dat we de recepten en machines goed snappen."

Er wordt geproduceerd naargelang er vraag is. De vraag moet nog groeien. Irene: "Ik stap zelf bij winkels en bedrijven naar binnen met de producten onder mijn arm." De winkels worden wel met zorg geselecteerd. "We willen alleen aan winkels leveren die bij ons passen: kleine winkels, zoals speciaalzaken. We bekijken ook of er afzetmogelijkheden zijn via het streekmerk (H)eerlijk IJsseldelta."

Levering van boerderijzuivel aan natuurvoedingswinkels behoort binnenkort ook tot de mogelijkheden van de familie Bruins. Hun bedrijf met 70 melkkoeien en circa 50 hectare grasland is namelijk in omschakeling naar biologisch. Vanaf oktober mogen ze het keurmerk voor biologische producten gebruiken. De melk die niet op de boerderij wordt verwerkt gaat dan naar Eko-Holland in plaats van Bel Leerdammer.

Erf 1 was al een heel eind op weg naar biologisch. Harry: "We hadden al een vrij extensief bedrijf. Ook hechten we aan de kringloopgedachte. Verder past biologisch boeren goed bij het gebied waarin we zitten: het Nationaal Landschap IJsseldelta." 🐄



1



3



2

1 Irene, Petra en Harry Bruins tonen hun boerderijzuivel.

2 De zuivel staat af te koelen in de nieuwe zuivelruimte.

3 Het assortiment van Erf 1.

Cum Laude 2013

De familie Bruins nam op 14 maart 2013 voor de eerste keer deel aan de landelijke verkiezing Cum Laude. Met hun boerenboter en -karnemelk behaalden ze de tweede plaats en met hun boerenyoghurt werden ze derde.