

Kaasboeren bedenken nieuwe weidrank

Vier kaasboeren hebben binnen het praktijknetwerk 'Nieuwe weiproducten' een nieuwe weidrank ontwikkeld. Een van de deelnemers, Jos Pelgröm van Loverendale-Ter Linde in Oostkapelle, wil het product nu gaan vermarkten. Hij streeft ernaar de weidrank in het vroege voorjaar van 2014 in het winkelschap te presenteren.

HENK TEN HAVE



“**F**rustratie was onze drijfveer om een nieuw product uit wei te gaan ontwikkelen”, vertelt Jos Pelgröm van biologisch-dynamische boerderij Loverendale-Ter Linde in Oostkapelle in het noordwesten van Walcheren, Zeeland. “We wilden niet langer de waardevolle wei die overblijft bij het kaas maken in de mestput kieperen.” Samen met drie andere biologisch-dynamische kaasboeren richtte Pelgröm het praktijknetwerk ‘Nieuwe weiproducten’ op binnen het programma Verantwoorde Veehouderij van het ministerie van Economische Zaken. Het praktijknetwerk ging op 1 mei 2011 van start. De deelnemers onderzochten de ontwikkeling van verschillende producten uit wei en kwamen uit bij een weidrank. “Een drankje maken uit wei is op boerderij-schaal het meest efficiënt”, weet Pelgröm. “Bij bijvoorbeeld ricotta, kaas uit wei, houd je toch nog weer relatief veel restproduct over.” De ontwikkeling van de nieuwe weidrank is inmiddels afgerond en er is een basisetiket ontworpen. Daarmee kon het praktijknetwerk worden beëindigd. Nu is het aan de deelnemende boeren zelf om de weidrank al dan niet daadwerkelijk te gaan produceren en op de markt te brengen. Maar ook kaasboeren van buiten het praktijknetwerk, biologische en gangbare, die hun wei willen verwerken op de eigen boerderij, kunnen met de weidrank aan de slag gaan, want de opgedane kennis is vrij toegankelijk.

Zo puur mogelijk

Jos Pelgröm heeft voor Loverendale-Ter Linde een werkgroep gecreëerd om de weidrank verder uit te ontwikkelen en voor de vermarkting van het product. In de werkgroep zitten, naast Pelgröm zelf, Marga Mooren (Wei4all) en Deborah Post (Rootz). Marga Mooren bracht de kennis over de bereiding van weidrank met zich mee. Ze legt uit hoe de weidrank wordt bereid. “De wei wordt gepasteuriseerd en daarna

moet het 10 tot 12 uur rijpen: daarbij verzuurt de wei verder. Na het rijpen kan de smaak worden toegevoegd. Vervolgens wordt de weidrank afgevuld in flesjes van 250 ml van honderd procent gerecycled plastic. De weidrank is gekoeld drie weken houdbaar.” Loverendale wil de weidrank zo puur mogelijk houden: suikervrij en zonder conserveermiddelen en andere toevoegingen. Bij de smaak appel-peer lukt dat al. “Aan de weidrank met appel-peersmaak is alleen pure, biologische appel- en perendiksap toegevoegd van Crombach uit het Zuid-Limburgse Vaals”, vertelt Deborah. “Voor de vlierbessensmaak gebruiken we vlierbessensap van Texel en een beetje agavesiroop om het wat zoeter te maken. De derde smaak is vlierbloesem; hierin proef je de wei het meest terug. De vlierbloesemsiroop zorgt voor de aanwezigheid van 3 procent suiker in deze weidrank.” De makers omschrijven de smaak van de weidrank als: friszuur in de basis, en je proeft de bloesem en het fruit alsof die in de weidrank is gevallen. Pelgröm: “De smaak is heel uniek, een gelijke vind je niet in het schap.” Bij biologische supermarkt EkoPlaza konden consumenten de weidrank al een keer proeven. Post: “De reacties waren ronduit positief. Mensen waren verrast dat de verfijnde smaak van de weidrank samenhangt met zuivel.” Voor de vermarkting wordt eerst gekeken naar de biologische groothandel. Pelgröm: “De doelgroep bestaat uit ouders die enkel het beste willen voor hun kroost, en uit de vitale, bewust levende mensen die kiezen voor oorspronkelijk, gezond en lekker.” Ondertussen oriënteert Pelgröm zich op de apparatuur die nodig is om de weidrank in grotere hoeveelheden te kunnen produceren: een pasteur en afvulmachine. Ook zal extra arbeid noodzakelijk zijn. “Het streven is om de weidrank in het vroege voorjaar van 2014 breed te presenteren in het schap.”

Loverendale

Loverendale bestaat uit twee biologisch-dynamische boerderijen: Ter Linde in Oostkapelle en Wilhelminahoeve in Sint Philipsland (gemeente Tholen, Zeeland). Op boerderij Ter Linde worden 70 melkkoeien gehouden en alle melk wordt verwerkt tot kaas. De kaas wordt opgelegd in de kaasopslag op de boerderij. Op de Wilhelminahoeve ligt de nadruk op akkerbouw, maar het jongvee groeit er ook op. www.loverendale.nl



Marga Mooren, Jos Pelgröm en Deborah Post met de weidrank.