

UNIEKE 'DE WITTE LAKENVELDER-WINKEL' OPENT HAAR DEUREN

'Er komt een nieuwe ijssalon in de Peperstraat 5 van Sneek, zeg ik het zo goed?' Met die vraag start ik het gesprek met Bart de Witte(46) in de prachtige keuken van zijn ouderlijk huis, even buiten Jutrijp, waar ook de ijsfabriek van De Witte Lakenvelder is gevestigd. Een 'split second' twijfelt de jonge ondernemer om dan te antwoorden: "Eigenlijk is het een winkel voor alle producten van de Lakenvelder: ijs, kaas en vlees!"



Tjalco de Witte, de vader van Bart die ook bij het gesprek aanwezig is, knikt instemmend om eraan toe te voegen: "Voor mij is de cirkel nu helemaal rond". De Witte senior zal er straks op terugkomen wat hij met deze uitspraak bedoelt.

STADSBINNENTUIN

"Wij gaan op zaterdag 19 december aanstaande voor het eerst open met onze nieuwe Lakenvelder-winkel in het mooiste straatje van Sneek. Tenminste wij vinden het een prachtig oud Sneker straatje. Wij geven de winkel, waar voorheen de ambachtelijke kaaswinkel 'Le Bon Gout' van Wil de Vries zat, een nieuwe en leuke uitstraling. Mensen kunnen er zeker een lekker Lakenvelder ijsje halen en ik beloof je nu al dat het er de komende zomer heel gezellig gaat worden omdat wij er een unieke stadsbinnentuin hebben. We gaan dat op een mooie manier aankleden, net als het uiterlijk van de winkel, waar we de afgelopen maanden druk mee bezig zijn geweest. Als je de winkel binnenstapt krijg je het idee dat je bij een boer op bezoek komt, dus met de koeien en het gras. Uiteraard op een frisse manier, zodat je er geen strobalen aan zult treffen, maar wel met een Lakenvelder koe van kunststof en die uitstraling maakt het toch wel uniek. Er komen in de winkel en de tuin met elkaar 64 stoelen", weet Bart de Witte die zichzelf meer als



Bart de Witte (rechts) met vader Tjalco

de man achter de schermen ziet dan degene die aan het ijs scheppen is in de winkel.

UNIEKE WINKEL

"Nergens zul je een winkel tegenkomen die de producten van de Lakenvelder koe verkoopt", vult Tjalco de Witte zijn zoon aan. "De Lakenvelder is sowieso een uniek ras. Het ijs maken we zelf met behulp van de Lakenvelder koe, niet van 'Blaarkop', de 'Holsteiner' of de 'Jersey', nee van de Lakenvelder. Het vlees dat we in de winkel gaan verkopen is van de Lakenvelder ossen. Als een koe een stierkalfje krijgt dan gaat dat in de meeste gevallen naar de kalvermesterij. Wij houden ook de stierkalfjes, die na

zes weken worden gecasteerd en mesten ze af als ossen. Ossenvlees is een graadje hoger dan gewoon koeivlees, kwalitatief beter vlees dus. Ik ben begin tachtiger jaren van de vorige eeuw begonnen met de Lakenvelders, een oudhollands ras dat met uitsterven bedreigd werd. Nu bijna 40 jaar verder is de cirkel rond. We zijn een carousel, alles wat we produceren dat zetten we zelf ook af in de markt, althans voor een gedeelte, waarvan sommige onderdelen belangrijk zijn."

Tjalco de Witte zet zich dus al meer dan 40 jaar in voor het behoud van de Lakenvelders, zoon Bart wil ook wel even terugblikken. Over hoe hij betrokken raakte bij het in productie nemen van het inmiddels zeer gewaardeerde ijs van De Witte Lakenvelder.

ECONOMISCH PLEKJE GEVEN

"Het begon in 2015, weet ik nog goed. Insteek van een gesprek was toen op welke manier wij de Lakenvelder economisch een plekje konden geven. Het moet ook bestaansrecht hebben, je kan wel zeggen dat de Lakenvelder moet blijven

bestaan, maar als je het beest kunt laten verdienen dan is het allemaal een stuk gemakkelijker. Toen waren we er al snel uit om de melk van de Lakenvelder te gaan gebruiken voor de ijsbereiding. Dat werd nog nergens anders gedaan. We wisten vijf jaar geleden al dat de melk van de Lakenvelder kwalitatief heel goed is. Hoe goed hadden we op dat moment nog niet eens door. Dat kwam pas toen we in Jutrijp in 2016 onze eigen ijsfabriek opgezet hebben. Ik heb toen geleerd hoe het allemaal hoorde om ijs te produceren. Vanaf 2016 ben ik zelfstandig begonnen met het draaien van het ijs. De reacties waren eigenlijk van begin af aan heel positief, ook van mensen met een melkallergie. En ik behoor zelf tot die groep mensen!

Het gekke, maar ook het mooie, is dat ik daar hoegenaamd geen last van heb wanneer ik Lakenvelder ijs geconsumeerd heb. Ik weet ondertussen ook wel hoe dat komt. Uit een wetenschappelijk onderzoek, al in 1980 gedaan, blijkt dat kleuters en peuters deze melk het beste konden verdragen. Dat er toen verder geen vervolgonderzoek is gedaan had alleen maar te maken met het feit dat de Lakenvelder melk nauwelijks geproduceerd werd. Nu wij de melk wel gebruiken voor het maken van ijs en kaas blijkt nog steeds dat de melk licht verteerbaar is. Dat is belangrijk om te weten. Ik kan het je ook niet uitleggen, maar ik ga gewoon af op de reacties van de mensen die het geproefd hebben. Stuk voor stuk zijn de proevers laaiend enthousiast. Een kaaskenner reageerde veelzeggend nadat hij de jonge Lakenvelderkaas had geproefd: 'Aan de kraakjonge kaas van jullie zit meer smaak dan aan de oude kaas die ik gewend ben'. Dat vind ik veelbetekenend, dat de Lakenvelder melk zoveel smaak geeft aan de kaas!"



OPENINGSTIJDEN WITTE LAKENVELDER WINKEL

Zaterdag 19 december 2020, van 11.00-17.00 uur, zijn alle producten van de Lakenvelder te koop in de prachtige strak geschilderde winkel aan de Peperstraat 5.

Volgende week zijn de openingstijden:

Maandag 21 december: 13.00-17.30 uur
Dinsdag 22 december: 11.00-17.30 uur

Woensdag 23 december: 11.00-17.30 uur
Donderdag 24 december: 11.00-17.00 uur