

'Natuurlijk' Kollenberger!

Uniek samenwerkingsproject met Limburgse streekproducten

>> Puur natuur, daar gaat het om bij NIVEAU, en dus ook bij het unieke samenwerkingsverband tussen de Bisschopsmolen, de Limburgse akkerbouwers, molenaars, bakkers en producenten van streekproducten, die verenigd zijn onder de naam 'Kollenberger'. In de zomeruitgave van NIVEAU berichtten wij reeds over de Bisschopsmolen in Maastricht en we citeren nog even eigenaar Frank van Eerd: "Een echte, heerlijke Limburgse vlaai kun je alleen maken als je over de juiste kennis en de beste producten beschikt." Twee bedrijven die voor dat laatste garant staan, zijn zuivelboerderij 'Eijssen Dairy' uit Schimmert en fruitbedrijf 'Bemelerhof' uit, u raadt het al, Bemelen-Maastricht. Een reden te meer voor een nadere kennismaking met deze 'Kollenberger'-bedrijven.

Griekse yoghurt en Turkse rijstepap uit Schimmert

Schimmert, een hooggelegen kerkdorp in het glooiende Heuvelland, is van veraf zichtbaar door z'n markante watertoren. Aan de Hoofdstraat, uiteraard de belangrijkste straat in de dorpskern, liggen de kerk en zuivelboerderij 'Eijssen Dairy', een ambachtelijk bedrijf dat voldoet aan de hoogste normen van de hygiëncode voor voedselbereiding. Sinds 1980 verwerkt men de melk van eigen koeien tot verschillende zuivelproducten zoals diverse soorten yoghurt en rijstepap, zowel onder eigen merk als onder private label. Zo worden de bekendste Griekse yoghurt en Turkse zoete rijstepap die in ons land maar ook ver daarbuiten verkocht wordt, in Schimmert afgevuld.

Radio

De speciaal bereide Kollenberger Bakkersrijstepap is een product van topkwaliteit, gemaakt door de bij de Kollenberger-groep aangesloten bakkers. De volle standyoghurt, een vaste schepbare yoghurt, wordt onder andere gebruikt in de betere horecazaken, waaronder de restaurants van 'Les Tables du Quartier'. Zij plaatsten op de onlangs gepresenteerde 'Groene Kaart' een dessert van Eijssens standyoghurt, gecombineerd met vers fruit van de 'Bemelerhof'. Een goddelijk en puur nagerecht. Pierre Eijssen: "Puur en zuiver kunnen de zuivelproducten alleen zijn wanneer het melkvee gevoed wordt volgens een uniek uitgebalanceerd voedingspatroon. Daarbij moeten de dieren zich op hun gemak voelen. Een mooi stukje radiomuziek dat uit de luidsprekers in de koestal klinkt, is niet bedoeld voor de knecht maar voor de koeien. Zij voelen zich daar wel bij en worden er rustig van. Wij hebben ons tot doel gesteld uitsluitend topkwaliteit op de markt te brengen. Met gezonde en relaxte koeien halen wij een hogere duurzaamheid en een betere productie." Het bewijs vindt u onder andere terug in de rijstevlaaien van de Kollenberger-bakkers. En als u soms swingende koeien in de buurt van Schimmert ziet, dan weet u nu van wie ze zijn.



Puur fruit uit Bemelen

De karakteristieke carréboerderij 'Bemelerhof' dateert van 1922. In de weilanden van het toenmalige gemengde bedrijf stonden hoogstamfruitbomen: kersen, pruimen, peren en appels. Een grote notenboom moest de vliegen weghouden. Eind jaren zestig, begin jaren zeventig deed het laagstamfruit zijn intrede; het overgrote deel van de hoogstambomen werd gerooid. Het werd hoog tijd voor veel bedrijven zich te specialiseren in fruit, melkvee of akkerbouw.



KOLLENBERGER

Omdat de Bemelerhof een goed lopende boerderijwinkel had met veel klanten uit de stad, elk met hun eigen wensen, bleef het bedrijf een brede opzet nastreven. Het vee verdween, maar het akkerbouwbedrijf en het fruitbedrijf bleven bestaan. Ook nu worden nog steeds aardappelen, bieten, granen en fruit geteeld.



Inmiddels zijn de fruitsoorten en -rassen gigantisch uitgebreid. Het assortiment bestaat momenteel uit maar liefst 26 pruimenrassen en 37 rassen zoete kersen. Eind jaren tachtig is daar nog eens het zachtfruit - aardbeien, frambozen, rode bessen en bramen - aan toegevoegd. De oude appelrassen hebben inmiddels plaats gemaakt voor rassen als Jonagold, Elstar en Boskoop. Marcel Leesens van de Bemelerhof: "De vraag naar verwerkte producten heeft ons tevens doen besluiten een verwerkingsruimte in te richten die aan de hedendaagse normen voldoet. Ons streven was en blijft de producten te verwerken op een ambachtelijke manier. Momenteel maken wij zo'n zes verschillende sappen van appels, peren en bessen. Dit jaar zijn we gestart met de productie van twee wijnen, een appel- en een kersenwijn. Kenners zijn enthousiast, dat belooft wat. Als laatste uitbreiding van het assortiment brengen wij nu ook eigen fruitjams op de markt: aardbeien-, frambozen-, bramen- en diverse pruimenjams."

Door zijn ontmoeting met de mensen van de Bisschopsmolen kwam Marcel in aanraking met het fenomeen 'Kollenberger'. Hij ontmoette mensen die net zo gedreven zijn als hij en zijn medewerkers, mensen die achter hun product staan. Marcel: "Doordat wij het hele proces in eigen hand hebben, kunnen wij voor honderd procent garant staan voor kwaliteit. Ons fruit hoort gewoon op een Kollenberger-vlaai of een yoghurttoetje van Eijssen!" <<



51