

Europees bezoek voor Amelands Produkt

Op 22 maart 2018 bracht een bijzonder gezelschap een educatief en inspirerend bezoek aan de Zuivel Boerderij Ameland en de Kaasboerderij Ameland. De voertaal was Engels. Zestien mensen uit zeker tien verschillende landen werden begeleid door Henk Oostindie en Rudolf van Broekhuizen van de Universiteit van Wageningen. Jan Wibier, voorzitter van het Amelands Produkt, was in zijn nopjes en stelde de Amelander bedrijven voor. Ook Henk Pilat van 'Waddengoud' was erbij.



Het Europese gezelschap bezoekt de Kaasboerderij Ameland (foto) en de Zuivel Boerderij Ameland.

Het gaat hier om een Europees project. Een Europese samenwerking in de agrarische sector. Zodat er ingespeeld kan worden op veranderingen, milieuvriendelijke werkwijzen en specifieke handelingen. Het doel is van elkaar te leren. Eerder bracht de groep al een bezoek aan Laag Holland en de Friese Wouden. Nu stond een bezoek aan twee producenten van het Amelands Produkt op de agenda.

Amelands Produkt

Een Amelands keurmerk. De hoogwaardige Amelander producten worden op ambachtelijke en duurzame wijze door op Ameland gevestigde bedrijven geproduceerd waarbij gebruik wordt gemaakt van de pure eilander grondstoffen.

Zuivel Boerderij Ameland

Zuivel Boerderij Ameland is een jong en vooruitstrevend familie-

Gonneke Braakman

bedrijf. Gesitueerd in een gloednieuw gebouw met de aller modernste machines en apparatuur. Zij maken van de melk van Groninger blaarkoppen 100% natuurlijke melk, yoghurt en kwark. De koeien grazen in een 100% natuurlijk grasland vol bloemen en kruiden die niet worden onderdrukt door kunstmatige bewerking. Dit levert de unieke smaak van de melk, de yoghurt en de kwark op. Met het predicaat biologisch! Een uniek product dat daardoor aandacht krijgt op plaatselijk maar ook op Europees gebied.

Kaasboerderij Ameland

Robert van der Meulen is een kaasmaker in hart en nieren. Zijn liefde voor het product steekt hij niet onder stoelen of banken. Wat het eiland geeft wordt gebruikt om

eerlijke producten te maken. Dat geeft de Amelander boerenkaas en het vers ambachtelijk schepijs zijn karakter en unieke smaak. Bij de Kaasboerderij maken ze 25 soorten kaas en ambachtelijk schepijs. Puur natuur! 'Ik hou van kaas', vertelt Robert. Hij deelt zijn passie met de aandachtige toehoorders. Veel gestelde vragen worden door Robert uitgebreid beantwoord. Ondertussen werd er druk geproefd van allerlei soorten kaas en van droge worst van ambachtelijke slager Dennis Ytsma uit Buren.

Na afloop kreeg het gezelschap een mandje met over(h)eerlijke producten van Amelander bodem. Het keurmerk Amelands Produkt bestaat sinds 1998 en valt onder de paraplu van Waddengoud, het keurmerk voor duurzame producten en diensten uit het Waddengebied.