



De Friese geitenkaasmaakster Els Hartog-Bruggeman leerde bij de voorrondes van 'Smaakvol 2010' het nodige over (een betere) marketing en PR van haar product. Foto: Anne van der Woude

Molkerei niet in finale 'Smaakvol 2010'

REPORTAGE Geitenkaasmaakster Els Hartog-Brugman van 'De Molkerei' uit Oudebildt-zijl slaagde er vorige week tijdens de regionale voorronde voor Noord- en Oost-Nederland niet in om door te stoten naar de landelijke finale van de wedstrijd 'De smaak van NL'.

Erg teleurgesteld dat haar geitenkaas afviel, is de Friezin niet. „Je weet nu eenmaal dat geitenkaas moeilijker is dan veel andere producten. Veel mensen lopen er nog met een boog omheen, vooral de oudere garde die dat vroeger moest eten. Ik heb hier nuttige dingen geleerd.”

De voorronde voor Noord- en Oost-Nederland werd in praktijkcentrum Aver Heino gehouden met de producten van zeven

deelnemers. Behalve de geitenkaas van De Molkerei waren dat onder meer het Rembrandt appelsap van fruitteeltbedrijf Ben de Sonnaville en de biologische volle kwark van Waddenmax. De jury van deskundigen koos de paprikajam van Tas-Toe Ambachtelijk (Bemmel, Gelderland) en het knijpfruit van 'Volsmaakt' (een groep samenwerkende fruittelers uit het zuiden en midden van het land) voor de finale 30 november in Den Bosch. Publiekswinnaar werd de vleesterrine van het Twentse vleesveebedrijf Erve Elferman (Harrie en Suze Boomkamp) die ook naar de finale mag.

De landelijke wedstrijd wordt voor het derde opeenvolgende jaar georganiseerd door het innovatienetwerk voor ondernemers

Syntens samen met de Taskforce Multifunctionele Landbouw en Foodlog.nl In Den Bosch worden straks twee winnaars uitgeroepen: de 'Smaakvol 2010' (de mening van professionals) en daarnaast een prijs voor het product dat het publiek het lekkerste vindt.

Els Hartog-Brugman vond de regionale voorronde heel nuttig. „Je kunt op zo'n middag in masterclasses met allerlei deskundigen praten over zaken als PR, marketing en verpakking. Daarom gaan we nu onze website aanpassen. En ook zoiets als Twitter is belangrijk geworden. We brachten in Aver Heino ons allereerste product mee uit 2000; geitenkaas met druivenbladeren, een peperje en wat knoflook. Het was goed om nog eens na te denken over de smaak daarvan.”