

Banketbakker zweert bij pasteuriseer- en ijsmachines van Carpigiani

‘Gevoelskeuze Botterweck heeft goed uitgepakt’

Banketbakker Fer Botterweck besloot vijf jaar geleden zelf ijs te gaan maken. Een goede zet, zo is inmiddels gebleken: in de zomer draait de Limburgse ondernemer dagelijks 250 liter ijs. Hiervoor gebruikt hij pasteuriseer- en ijsmachines van Carpigiani. Botterweck roemt de eenvoud en het gebruiksgemak van de machines, maar ging bij de keuze voor Carpigiani vooral af op zijn gevoel.

DOOR ANK VAN LIER

De zaak van Fer Botterweck ligt midden in het historische centrum van Valkenburg; dé toeristische parel van Zuid-Limburg. ‘Mijn opa begon hier ruim zestig jaar geleden zijn eigen bakkerij; deze kon hij overnemen van zijn toenmalige baas’, vertelt Botterweck. ‘Vanaf het begin lag de nadruk op vlaaien en gebak. Het was dan ook niet meer dan logisch dat er al snel een lunchroom

werd geopend bij de bakkerij. Toen mijn moeder later in het bedrijf kwam, is deze verder uitgebouwd. En inmiddels serveren we in deze lunchroom veel meer dan alleen koffie en gebak; mensen kunnen hier vandaag de dag ook terecht voor ontbijt, lunch en zelfs voor diner. We zijn zeven dagen in de week open, van ’s ochtends negen tot ’s avonds elf. In een toeristische plaats als Valkenburg is dat een must.’ Botterweck, die de zaak in 1998 overnam, zag echter ook kansen in het zelf maken van ijs.



Botterweck draait 56 verschillende soorten ijs.

Foto's: Marcel van Hoorn Fotografie

In de rubriek De bakker & zijn machine vertellen bakkers over hun favoriete machine: van silo en kneder, tot opboller en oven.

‘Twintig jaar geleden trok Valkenburg vooral ‘bierkratjesvolk’, maar de laatste jaren is veel meer ingezet op kwaliteitstoerisme. Er zijn veel evenementen, die dagjesmensen trekken, en de omgeving telt vele bungalowparken. Hierdoor komen er ook veel gezinnen naar Valkenburg. En wat willen die met mooi weer? Juist ja, een ijsje eten! Er waren wel ijssalons in Valkenburg, maar ik vond dat de lat hoger kon worden gelegd. Om deze reden, en omdat ijs steeds meer ‘booming’ werd, besloot ik in 2013 ook zelf ijs te gaan maken. Tot die tijd draaide ik wel een beetje ijs in de zomer, maar dat mocht geen naam hebben.’

Ferrari’s

Deze keuze bracht logischerwijs de nodige investeringen met zich mee. Zo verbouwde Botterweck de lunchroom: er kwamen onder meer een speciale ijsvitrine en een aparte ingang. ‘Als je iets doet, moet je het goed doen, zo vind ik.’

Ook schafte de ondernemer een pasteuriseermachine en ijsmachine van het Italiaanse merk Carpigiani aan. ‘Ik heb een ijscursus gevolgd bij het Ambachtelijk IJscentrum in Wageningen en enkele cursussen gedaan in Bologna. De Italiaanse emotie rondom ijs vind ik geweldig. Samen met Bakeplus bracht ik ook een bezoek aan de fabriek van Carpigiani in Italië. Hier zag ik hoe de ijsmachines met de hand in elkaar werden gezet. Door dit bezoek kreeg ik een gevoel bij deze machines, en dat liet me niet meer los. Hierdoor heb ik me ook niet meer georiën-

teerd op andere merken; ik wist zeker dat ik voor een pasteuriseer- en ijsmachine van Carpigiani wilde gaan. Wat dat betreft ben ik echt een gevoelsmens. Ook het feit dat ik een klik had met de verkoper én dat de Carpigiani-machines mooi zijn vormgegeven, speelde mee. Het zijn echt de Ferrari’s onder de ijsmachines.’

Pasteuriseermachines

Botterweck - die in zijn bakkerij een aparte ijsbereidingsruimte inrichtte - koos voor de Pastomaster 120 RTL-pasteuriseermachine van Carpigiani. ‘Deze machine heeft een capaciteit van 120 liter. We mengen hierin melk, suikers, bindmiddel, slagroom en kokosvet. Dit laatste ingrediënt zorgt voor een betere smaakoverdracht van het ijs. De mix wordt verwarmd tot een temperatuur van 85 graden en daarna meteen teruggekoeld naar 4 graden. Vervolgens krijgt het gehomogeniseerde mengsel vier uur de tijd om te rijpen.’

Botterweck gebruikt deze basis-mix voor al zijn melkijs. ‘In eerste instantie maakte ik ook de sorbetmix in de pasteuriseerketel. De ijsverkoop liep echter zó goed, dat ik al na een jaar een tweede pasteuriseerketel en ijsmachine van Carpigiani aanschafte, van precies dezelfde types. Inmiddels heb ik beide pasteuriseerketels nodig voor het melkijs; in de zomermaanden draaien we gemiddeld namelijk 250 liter ijs per dag. De sorbetmix mengen we daarom nu in losse emmers; dat gaat ook prima.’

Sturen op stevigheid

Botterweck heeft vandaag de dag dus ook twee ijsmachines staan: beide van het model Labotronic 20 60 RTX van Carpigiani. In de ma-



Fer Botterweck plaatst het roerwerk in één van zijn Carpigiani-ijsmachines.

chines gaat maximaal 6 liter ijsmix, maar de ondernemer doet er niet meer dan 4 liter per keer in. 'Het ijs wordt dan namelijk luchtiger en smaakt beter. De 4 liter ijsmix levert uiteindelijk 4,8 liter ijs op; en dat in acht minuten tijd', zegt Botterweck.

'Een voordeel is ook dat deze ijsmachines niet draaien op temperatuur, maar op weerstand. Hoe hoger de weerstand, hoe steviger het ijs; dit kan ik zelf instellen. Dat is prettig; omdat wij kiezen voor een hoge ijsopmaak, is het belangrijk dat ons ijs wat steviger is. Verder is de machine heel gebruiksvriendelijk. De mix gaat er aan de bovenkant in en komt er een paar minuten later weer uit, zonder dat je allerlei instellingen moet aanpassen.'

Het ijs komt met een temperatuur van -6 graden uit de ijsmachine en wordt in een shockvriezer van Carpigiani teruggekoeld naar -45 graden. 'Ook dit laatste is nodig om het

ijs de gewenste stevigheid te geven. Daarna gaat het ijs de bewaarkast in, waar het wordt bewaard bij een temperatuur van -15 graden. Ik heb in totaal drie bewaarkasten, waarin ik altijd 75 tot negentig bakken ijs op voorraad heb staan. Langer dan twee tot drie dagen staat het ijs hier echter niet in; dan is de smaak niet meer optimaal. Ijs dat dan nog niet is verkocht, gooien we weg. Kwaliteit en versheid staan voorop; daarom draai ik ook iedere dag ijs.'

Botterweck voert in totaal 56 verschillende ijssmaken, en staat vooral bekend om zijn bijzondere ijsvarianten. 'Zo doen bijvoorbeeld de smaken Limoncello, Crostato en Torta Paradiso - dit is nougatijs met honing - het heel goed. En ik probeer ook ieder jaar met nieuwe smaken te komen; dat verwachten klanten ook. Maar natuurlijk hebben we ook basissmaken, zoals vanille, banaan, chocola en aard-

bei. Deze verwerken we veelal in de coupes, die we serveren in onze lunchroom.'

Geen windeieren

'De machines draaien als een zonnetje; ik heb er nog nooit problemen mee gehad', licht de banketbakker toe. 'Daarbij zijn ze redelijk eenvoudig te demonteren, en daardoor makkelijk schoon te maken. Een groot voordeel, aangezien zelf ijs draaien veel schoonmaakwerk met zich meebrengt. En ook het jaarlijkse onderhoud kan ik zelf doen: ik olie de pasteuriseerketel en doe een nieuw rubber in de ijsmachine. Meer komt er niet bij kijken. Kortom: de gevoelskeuze heeft goed uitgedrukt in de praktijk.'

De Limburger geeft aan dat de stap om zelf ijs te gaan maken, hem bedrijfseconomisch gezien geen windeieren heeft gelegd. 'Het ijs zorgt inmiddels voor 40 procent van onze omzet. We draaien en verkopen jaarrond ijs. In Italië is dat heel gewoon, veel Nederlanders vinden het echter nog altijd vreemd om in de winter ijs te eten. Maar we merken dat bijvoorbeeld onze ijsdesserts het in de wintermaanden steeds beter doen. In ieder geval groeit onze ijsomzet nog steeds; mensen roemen vooral de kwaliteit en de smaak van ons ijs. Deze smaak is ook ons handelsmerk. Daarom doe ik bijvoorbeeld geen concessies wat betreft grondstoffen. Onze ijsmakerij heeft zich inmiddels bewezen en heeft absoluut een meerwaarde voor ons bedrijf. ●