

Van bosvruchten- to

Vanille, aardbei, yoghurt-bosvruchten, boerenjongens, bokkenpootjes, cookie dough, whisky, stroopwafel-karamel....Bij de Ijsbrouwers kun je kiezen uit een haast oneindige variatie ijssmaken. En het assortiment breidt nog steeds uit. Vaak begint het met een wild klantidee en vervolgens slaan de Ijsbrouwers aan het experimenteren met ingrediënten. Ijsbrouwer Ageeth: "Het enige dat we hier niet verkopen, is nee!"



ot bokkenpootjesijs



In 1995 verhuisde Jaco Brouwer met zijn ouders vanuit Weesp naar de boerderij aan de Zeebiesweg. Samen met Ageeth nam hij in 2007 de boerderij van zo'n 50 hectare over, waar roulerend suikerbieten, uien, tulpen en grasland verbouwd worden. Tien jaar later werden zij door stichting De Lelystadse Boer benaderd met de vraag eens na te denken over welk lokaal product zij aan konden bieden. Na een kennismaking met yoghurt, viel de keuze toch op ijs. Gemaakt met melk van hun eigen 130 melkkoeien.

Ageeth en Jaco, wat maakt jullie ijs nou zo lekker?

Ageeth: "Dat moeten toch wel de verse ingrediënten zijn. Wij werken niet met poedertjes en smaakversterkers: alleen het hoognodige komt uit een verpakking. De volle melk komt van onze eigen koeien. Dat maakt het ijs lekker romig. Fruit, zoals aardbeien en peren, halen we bij telers in de buurt. Het is veel werk om alles zelf te wassen en te schillen, maar je proeft het verschil. IJs moet écht zijn."

En hoe verklaren jullie het succes van De Ijsbrouwers?

"De ondernemers in de streek hebben hun krachten gebundeld", vertelt Ageeth. "Door de verkoop van lokale producten in de boerderijwinkel, maar ook door activiteiten als de Tulpenroute Flevoland en de Zuiderzeeroute, maken mensen op een laagdrempelige manier kennis met tulpen, kaas, vlees, brood en -natuurlijk- ijs uit deze regio. En als ze ons ijs eenmaal geproefd hebben, komen ze vervolgens van heinde en verre nog eens terug voor meer. Vaak samen met vrienden."





Die grote vraag kost jullie vast veel tijd!

Jaco: "Dat klopt, maar we vinden dit ook heel leuk. Wat helpt is dat onze koeien vrije toegang tot de wei hebben. Wanneer ze gemolken willen worden, lopen ze zelf naar één van de melkrobots. Dat geeft ons veel vrijheid en flexibiliteit om ijs te maken." "In principe kunnen we natuurlijk ook ijs maken wanneer we willen", vult Ageeth hem aan. "Uit de machine halen we 7 liter per kwartier. Of we dat nu 's ochtends of 's avonds doen, dat bepalen we zelf. We plannen niet te ver vooruit, maar zorgen wel dat er altijd voldoende smaken op voorraad zijn."

Welke smaak vinden jullie zelf het lekkerst?

Daar hoeft zoon Lucas (10), die tijdens het interview aan de keukentafel zit te ontbijten, niet lang over na te denken. "Peer! Maar appel en aardbei vind ik ook lekker". Jaco 'eet eigenlijk alles wel', maar heeft een voorkeur voor witte chocolade of boerenjongens. En Ageeth? Die houdt eigenlijk helemaal niet zo van ijs. "Ik proef natuurlijk wel alles. Maar een ijsje na het eten of zo scheelt mij niet zoveel. Als ik dan toch moet kiezen, dan rabarber of braam." "Of we ook weleens met smaken experimenteren die geen succes blijken? Zeker! Drop, Limoncello en avocado vonden we echt niks."

Wat kunnen we in de toekomst van de Ijsbrouwers verwachten?

Ageeth: "Ik ben heel benieuwd naar wat dit jaar ons brengt. Er staan nog wel wat dingen op ons verlanglijstje, hoor. Zo willen we, zodra het kan, graag rondleidingen geven aan kinderen, zodat ze zien hoe ijs gemaakt wordt. Dat daar dieren en natuurproducten aan te pas komen. En ik zou ooit heel graag nog eens ijs verkopen op Lowlands. Dat lijkt me echt gaaf! Verder laten we ons vooral leiden door kansen die zich voordoen. Zo heb ik met Kerst wel 150 ijstaarten gemaakt, omdat daar toen vraag naar was. We hoeven ons in ieder geval niet te vervelen!" zo sluit ze af.

Zelf proeven?

Je bent van harte welkom aan Zeebiesweg 37 voor een ijsje. Er zijn geen vaste openingstijden, dus waai gerust aan. De Ijsbrouwers komen ook graag met hun ijskar langs op jouw feestje of evenement.