



DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Vandaag zijn David en ik te gast in Montfoort, midden in het Groene Hart, waar wij zijn uitgenodigd door Ad en Ans Vlooswijk. Samen met hun zoon Jirco runnen ze op deze locatie een melkveebedrijf met een Groene Hart Landwinkel. Hun bedrijf heet DORUVAEL. Klinkt weliswaar Frans, maar is gevormd uit de zin: D'oor RUIlverkaveling VAn ELders. Ad maakt de kaas, Ans heet u welkom in de winkel en zoon Jirco verzorgt en melkt de koeien. Een schitterend boerenbedrijf annex landwinkel, vol met prachtige organische producten. David en ik zijn vooral geïnteresseerd in één uniek product volledig op eigen locatie wordt gemaakt: de Petit Doruvel.

De productie van deze kaas vereist een zeer strenge hygiëne en wordt dan ook heel streng gecontroleerd. De ontwikkeling van deze kaas had nog heel wat voeten in de aarde, maar uiteindelijk is het Ad & Ans gelukt om deze heel zachte kaas te maken en te perfectioneren. Le Petit Doruvel is een kaas van topkwaliteit, die met het Groene Hart keurmerk is bekroond.

Ad toont ons hoe de kaas gemaakt wordt, een rondleiding die echt de moeite waard is. Achter het exterieur van een oude schuur gaat een prachtig schone, hypermoderne kaasmakerij schuil. Het hele proces wordt door Ad constant op kwaliteit gecontroleerd om een topkaas als resultaat te produceren. Na deze rondleiding nemen we ook nog een kijkje in de hypermoderne stallen met melkrobot waar het de zwart-wit gevlekte dames uitstekend naar de zin gemaakt word. Ruimte zat, een lekkere dikke matras om op te liggen en drie keer per dag gemolken worden. Aan de serene rust in de stal merk je dat er in dit bedrijf geen gestresse koeien zijn en dat de familie Vlooswijk zeer met hun welzijn is begaan. Ad en Ans voeren ook het keurmerk van SPN, opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren. Het Erkend Streekproduct wordt beheerd door de stichting Streekige Producten Nederland (SPN), in nauwe samenwerking met regionale partners (licentiehouders). Zo gebruiken ze zo min mogelijk kunstmest om zonder milieubelasting toch een goede grasproductie te bereiken. Tevens zijn zij lid van een agrarische natuurvereniging en doen ze van alles voor de natuur. Ze beschermen weidevogels en planten bosjes op de hoekjes van de percelen, zodat allerlei dieren zich hierin kunnen vestigen. Kortom, een fantastisch mooi en eerlijk bedrijf, met Ad, Ans en Jirco Vlooswijk als geweldige ambassadeurs van het groene hart en organische producten.

Het proeven...

En dan eindelijk waar David en ik voor gekomen zijn: het proeven van de Petit Doruvel. Als liefhebbers van kaas is dit het moment waar we beiden op hebben gewacht en ik moet zeggen Ad stelt ons niet teleur. Het is werkelijk een heerlijke kaas en David staat in gedachte al combinaties te bedenken en weet al bijna zeker welke wijn hier uitstekend bij zal passen. Zo'n vette 50+ kaas is een uitstekende bron van calcium, maar moet je vanwege het hoge vetgehalte wel in de juiste balans met de rest van je voeding worden gebracht. Wel is het natuurlijk zo, dat lekkere dingen je een goed gevoel geven, waardoor je stress vermindert! Met een groot stuk Petit Doruvel onder de arm keren David en ik tevreden huiswaarts en kunnen thuisgekomen nog lekker nagenieten.



David's kooktip



Na lang denken, discussiëren en proeven hebben we besloten dat de kooktip een wijntip is. De beste wijn om bij deze kaas te serveren is:
-Rood: een goede Beaujolais! Gemaakt van de Gamay-druif, die een zeer dunne schil heeft, bevat deze wijnsoort weinig tannine en veel zuur, waardoor hij erg geschikt is om geschenken te worden bij de Petit Doruvel.
-Wit: we blijven in Frankrijk. Een Pinot Gris of Riesling uit de Elzas is de beste compagnon van deze kaas, maar ook van bijvoorbeeld de asperges die weer in aantocht zijn.



GEZOND LEVEN EN ETEN
IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥♥

Waar te koop?



Landwinkel Doruvel
Blokland 95
3417 MR Montfoort
Telefoon: 0348 - 4724 86
www.doruvel.landwinkel.nl
doruvel@wxs.nl

Openingstijden:
Woensdag en vrijdag:
13.30 - 18.00 uur
Zaterdag: 10.00 - 16.00 uur

Golfpark Wilnis opent nieuwe hole 6 en 7



 **Firma F.A. Ruizendaal & Zonen**
Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Stevige Jonagold 12 kilo € 7,50

Stoofperen 3 kilo € 3,-

Fruitbomen div. soorten en maten

Buxus struikjes

Mooie grote laan of parkbomen

De weg is weer
open voor
al het verkeer!

Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl

Afgelopen week heeft Golfpark Wilnis vol trots de nieuwe hole 6 en 7 geopend. Dit kon natuurlijk niet geruisloos voorbij gaan en daarom werd er een spetterende openingswedstrijd georganiseerd, met aansluitend diner en feestavond. Vanaf 's ochtends vroeg startte er elke 9 minuten een flight. Dat was nodig vanwege het grote aantal van 200 deelnemers. Bij hole 6 kreeg iedereen een glaasje champagne aangeboden, zodat de eerste afslag van de nieuwe holes feestelijk verliep. Iedereen kwam vol enthousiasme terug. Al met al een spectaculaire opening. Nu is het wachten tot de nieuwe 9 holes volledig klaar zijn.

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"FIËSTA"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

*Brasserie
de Waard*



**Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-**

**Bel om te reserveren:
0297-288508**

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl