

# Z

ZELFGEMAAKT  
Rauwpower

## Vol goede bacteriën



Klanten  
kregen minder  
last van hun  
darmen



**Tonny Mulder (58) kan het wantrouwen bijna dagelijks** van de gezichten aflezen: rauwe melk, dat is toch gevaarlijk? Mulder grinnikt, vol geduld en enthousiasme legt ze het keer op keer opnieuw uit: “In Nederland is het sinds 1955 inderdaad verboden rauwe melk te verkopen. Daarom pasteuriseren, steriliseren en homogeniseren melkfabrieken de verse melk. Eigenlijk wordt melk dan doodgekookt: veel eiwitten, gezonde vetten, vitaminen en mineralen gaan verloren of veranderen van structuur.” Maar het kan anders, weten Mulder en haar man André. “Wij koken de melk niet, maar laten hem fermenteren door er bacterieculturen bij te doen. Zo krijg je een zuur product, dat wél verkocht mag worden, en waarin alle stoffen behouden blijven.”

**Mulder snapt het wantrouwen best, ruim tien jaar geleden** was ze zelf net zo. Samen met haar man had ze een kleinschalig biologisch melkveebedrijf in Zwolle, ook hun melk werd door de fabrieken gepasteuriseerd en bewerkt. “Maar toen las mijn man het boek ‘The untold story of milk’. Hij ging in de keuken met een experimenteren met kefir.” Ook Mulder, die in een ziekenhuis werkte, raakte na de eerste, veel te zure resultaten van haar mans



kefirproject van de melkdrank in de ban. Toen ze eenmaal de juiste proporties melkzuurbacteriën en gisten hadden uitgevogeld, verplaatste de zelfgemaakte kefir van hun koelkast naar die van hun boerderijwinkel.

Al gauw was een emmertje kefir per dag niet genoeg meer. Drie, vier emmers per dag verkochten de Mulders: “Op zaterdagmiddag hadden we standaard teleurgestelde klanten. De verse melk met de kefirbacteriën moet 24 uur fermenteren, snel even wat bijmaken kan dus niet.” De vraag groeide zo hard omdat klanten positieve effecten merkten, verklaart Mulder. “De voedingsstoffen in gefermenteerde rauwmelkse producten versterken het immuunsysteem. Het is nog niet wetenschappelijk bewezen, maar klanten vertelden dat ze minder last hadden van hun darmen.

Anderen hadden minder klachten van allergieën als hooikoorts en eczeem, sommigen stoppen zelfs met medicatie.”

Intussen hing al jaren de verlegging van de N35 als een zwaard van Damocles boven het hoofd van de Mulders. “Die autoweg zou dwars door onze weilanden worden getrokken, onbekend wanneer.” In 2013 was het zo ver. De Mulders investeerden al het geld dat ze van Rijkswaterstaat kregen voor de verkoop van hun grond in een rauwmelkse zuivelfabriek.

**Wekelijks verwerken de Mulders nu zo’n 10.000 liter** Rauwpower-producten, zoals yoghurt, kefir en hangop. De verse melk komt van een bioboer uit de buurt. Twee keer per dag haalt André Mulder de melk zelf op. “Zo kan hij toch nog een beetje bij de koeien zijn.” Sinds ruim twee jaar levert het bedrijf aan biologische groothandels zoals Odin en Udea, waardoor de Rauwpower-zuivel door het hele land in biowinkels te koop is. Maar het best loopt de verkoop nog altijd in hun winkel. “Klanten zijn soms eerst heel sceptisch, maar een paar weken later staan ze hier soms met tranen in hun ogen – ja, zelfs die nuchtere Twentenaren.”

Meer info: [www.rauwpower.nl](http://www.rauwpower.nl)

TEKST CATRIEN SPIJKERMAN