



HENK TAZELAAR MET DOCHTERS JANINE EN CARIN.

# Puur natuurlijk sap Winterse warme Appelaere

de Appelaere  
ADVERTORIAL

De troebele fruitsappen van familiebedrijf de Appelaere zijn al jaren populair in Van der Valk Hotels en Restaurants. Nu is er een variant met de appeldrank toegevoegd: winterse warme Appelaere. Ideaal voor tijdens de koude wintermaanden.

100 TEKST: EVATAAL - FOTOGRAFIE: JOYCE CABOOR

In 1995 werd de Appelaere opgericht door Henk Tazelaar, die al op zijn zeventiende een fruitteeltbedrijf begon. "Na 32 jaar wilde ik iets anders gaan doen. Het begon allemaal met het idee om gezond sap van appels te maken. Appelsap van echt puur fruit, zonder toevoegingen en zonder conserveringsmiddelen. Dat werd al snel een succes", vertelt Henk. "De Appelaere", gemaakt van minstens vier verschillende soorten appels uit onze eigen streek hier in Zeeland, werd opgenomen in het assortiment van horecaleveranciers en supermarkten. Het was ook al snel bij de hotels en restaurants van Van der Valk

verkrijgbaar. Na de appelsap werd in 2005 de Perelaere, troebel perensap, geïntroduceerd en twee jaar daarna volgde Sinaasappelaere, troebel sinaasappelsap."

## RECHT VAN HET LAND

Dat de fruitdrink zo populair is, komt onder meer doordat de consument steeds bewuster wordt van wat hij eet en drinkt. De keuze voor de puur natuurlijke sappen van de Appelaere is daarom logisch. Henks dochter Janine licht toe: "We persen de sappen alleen van verse vruchten, recht van het land. Dat doen we in de maanden september,







oktober en november als de kwaliteit het allerbeste is. We gebruiken geen fruit vanuit de koeling. Een goed eindproduct begint bij een goede basis." Henk vult aan: "De kracht van de Appelaere is dat het een puur natuur product is. Nog te weinig mensen weten wat het verschil is tussen een concentraat sap en ons product. De smaak van onze sappen is niet te vergelijken met de 'gewone' appelsap, perensap of sinaasappelsap uit een pak."

De keuze van Van der Valk voor de drankjes van de Appelaere was daarom logisch. Bijna alle Van der Valk Hotels en Restaurants in Nederland schenken de fruitsappen en ook in de Belgische zaken is het steeds meer verkrijgbaar.

#### WINTERTERRAS

Aan de lijn frisse fruitdranken werd dit jaar een variant toegevoegd: warme Appelaere met speculaaskruiden. Henks dochter Janine vertelt: "Het grappige is dat we niet eens zelf met het idee voor dit recept kwamen. Op een horecabeurs attendeerde een klant ons erop dat zij in de winter Appelaere altijd opwarmde en er kruiden in deed. Uiteraard werden we toen nieuwsgierig en zijn we het zelf gaan proberen. Met stukjes van kaneelstokjes, steranijs, kruidnagel, nootmuskaat en slierten sinaasappelschil zijn we aan de slag gegaan. Dat smaakte verrassend goed! Vooral als het buiten koud is en je de drank in een soepketel of -pan lang op het fornuis laat staan. Dan blijft het nog

steeds lekker om te drinken en je huis ruikt heerlijk naar de geur van warme appelsap met specerijen. Of je warmt de drank even snel op met een steamer. Voor de verkoop in de horeca moesten we echter nog wel iets anders bedenken, een variant die snel, eenvoudig én smaakvol uitgeschonken kon worden. Dat werd warme Appelaere met speculaaskruiden. Mensen die in eerste instantie denken: 'Warme appelsap, zou dat wel lekker zijn?' zijn al snel fan. Je moet het echt eerst even proeven. Het is bovendien erg leuk om te horen dat sommige mensen het nog van vroeger kennen door hun grootouders. Toen was het veel gebruikelijker om appelsap warm te drinken. Dat wisten wij helemaal niet!" Janine hoopt dat meer mensen deze winter het warme drankje ontdekken en fan worden. "Na een wandeling of rondje op de schaatsbaan, warm je heerlijk op met Appelaere. Het is het ideale drankje voor op het winterterras!"

#### BIJZONDERE RECEPTEN

Door een oproep online om recepten in te zenden gemaakt met de sappen van de Appelaere, kwamen Janine en haar team erachter dat er ontzettend creatief mee wordt gekookt. "Van sausjes en ijs tot marinades en mixdrankjes, onze sappen worden in allerlei varianten toegepast. Hierdoor ga je zelf ook anders naar je product kijken. Zo ontdekten we zelfs Sinaasappelaere soep met champignons, dat had ik echt nooit zelf kunnen bedenken!

#### ADVERTORIAL

103

En iemand maakt zelf appelstroop door Appelaere in te koken. De beste recepten hebben we nu gebundeld in een kookboek op onze website. Onze producten zijn ongezoet en ongefilterd, dat maakt ze ideaal voor de bereiding van pure gerechten. Veel chef-koks koken ermee en we horen ook veel enthousiaste reacties van barpersoneel voor de toepassing van cocktails en mocktails, dat zijn alcoholvrije cocktails. Dat vinden we natuurlijk erg mooi om te horen."

#### LIEFDE DOORGEGEVEN

Net als Van der Valk is de Appelaere een familiebedrijf dat met veel liefde voor hun product voor de allerbeste kwaliteit gaat. Grondlegger Henk is inmiddels eenenzeventig jaar en doet langzaam een stapje terug in het bedrijf. Zijn dochters Janine en Carin nemen steeds meer taken over. Net als bij Van der Valk wordt de liefde voor het bedrijf doorgegeven. Henk vertelt: "Hoewel de Appelaere natuurlijk een veel kleiner familiebedrijf is dan Van der Valk, zie ik zeker overeenkomsten. Het is het gevoel dat in het bedrijf zit, dat zit een stuk dieper. De verantwoordelijkheid naar elkaar toe is bijvoorbeeld nog belangrijker in een familiebedrijf. Het zit als het ware in je bloed." Daar sluit dochter Carin zich bij aan. "Bij de hotels en restaurants van Van der Valk word je altijd vriendelijk ontvangen, waar en in welke plaats je ook komt. Dat is bij alle medewerkers, van de receptionistes tot de mensen in de bediening, terug te zien. Dat fijne, familiale gevoel, het gevoel van je direct

welkom voelen, als gast ervaar je dat. Dat vind ik iets heel bijzonders. Die klantvriendelijkheid vinden wij in ons familiebedrijf ook erg belangrijk."

#### RECEPT WINTERSE WARMER APPELAERE

##### Ingrediënten (voor 4 grote glazen/mokken):

- 0,75 liter Appelaere
- 2 dunne slierten sinaasappelschil
- 1 gebroken kaneelstokje
- 1 steranijs
- 4 kruidnagels
- snufje nootmuskaat

##### Bereiding:

Doe de ingrediënten in een pan en verwarm het mengsel op laag vuur. Laat het ongeveer tien minuten intrekken. Zeef de warme Appelaere. Schenk het mengsel uit in lekker grote mokken of mooie, stijlvolle glazen.

**Je kunt ook garneren met kruidnagels, steranijs en schijfjes sinaasappel.**

**Een snelle variant: Warm de Appelaere op en voeg een beetje speculaaskruiden toe.**

**TIP:** Voor een extra twist voeg je nog een kleine scheutje Calvados, whisky of rum toe.

