

de Appelaere ✂

Puur natuurlijk sap



De troebele fruitsappen van de Appelaere uit Zeeland zijn al jaren opgenomen op de menukaart van de Van der Valk restaurants. Net als Van der Valk is de Appelaere een familiebedrijf dat met veel liefde voor hun product voor de allerbeste kwaliteit gaat. Grondlegger Henk Tazelaar en zijn dochters Carin en Janine vertellen er meer over.

ADVERTORIAL



HENK TAZELAAR (RECHTS) MET V.L.N.R. DOCHTER JANINE, FOLKERT DEENIK, DOCHTER CARIN EN NICK WOHRMAN.



De Appelaere is in 1995 opgericht door fruitteler Henk Tazelaar. Hij vertelt hoe het allemaal begon. “Op zeventienjarige leeftijd ben ik een fruitteeltbedrijf begonnen. Dit heb ik 32 jaar met veel plezier gedaan. Toch wilde ik na al die jaren ‘iets anders’ en besloot een puur sap van appels op de markt te brengen.”

Dat bleek een goede beslissing van de ondernemer. De Appelaere, puur sap gemaakt van minstens vier verschillende soorten appels uit eigen streek, werd opgenomen in het assortiment van horecaleveranciers en supermarkten. Henk: “Binnen drie jaar na de start was het fruitsap landelijk verkrijgbaar. Zeker toen de familie Van der Valk ons vrij snel ontdekte. Het is bijzonder dat de Appelaere inmiddels 24 jaar bestaat en daarvan al 23 jaar samenwerkt met Van der Valk. En dat op een heel prettige manier!”

PUUR NATUUR

De Appelaere startte in 1995 met troebel appelsap, tien jaar later volgt de Perelaere, troebel perensap, en in 2007 wordt de Sinaasappelaere, troebel sinaasappelsap, geïntroduceerd. De consument wordt steeds bewuster en kiest daarom voor de sappen van de Appelaere. Het zijn puur natuurlijke producten zonder toevoegingen en conserveermiddelen.

Janine: “We persen de sappen alleen van de beste verse vruchten in de maanden september, oktober en november. Dan is de kwaliteit het beste. We gebruiken dus geen fruit vanuit de koeling.” Henk vult aan: “De kracht van de Appelaere is dat het een puur natuurproduct is. Nog te weinig mensen weten wat het verschil is tussen een concentraat sap en ons product. Onze sappen zijn niet te vergelijken met de bekende ‘gewone’ appelsap.”

De keuze van Van der Valk voor de Appelaere was daarom logisch. Bijna alle Van der Valk Hotels en Restaurants schenken de fruitsappen, met name in Nederland, maar ook steeds meer over de grens in België.

TOPKWALITEIT

Speciaal voor Valk Magazine hebben we afgesproken tussen de fruitbomen op de kwekerij van John en André Raas in het Zeeuwse Heinkenszand. Hun bedrijf Raas Fruit is ook al een familiebedrijf en teelt appels en peren op 23 hectare op 5 locaties in deze regio. De broers vertellen: “De bedrijfsvoering doen we met z’n tweeën en voor de pluk en het sorteren van al het fruit maken we gebruik van seizoenarbeiders. Het snoeien van de circa vijftigduizend bomen doen we helemaal zelf. In november beginnen we met snoeien en dat gaat door tot halverwege april.



ADVERTORIAL DE APPELLAERE 103

Henk: “Al heel veel jaren werk ik op een fijne manier met hen samen. Zij maken hier al het fruit zelf klaar voor de supermarkten. De appels en peren die na sortering niet egaal zijn, mogen de winkel niet in. Die koop ik op voor onze sappen, want het is echt topkwaliteit en een van de redenen waardoor onze sappen zo goed smaken.” De gebroeders Raas zijn bescheiden en geven alle credits aan de Appelaere, maar iedereen is het erover eens als Henk zegt: “Een goed eindproduct begint bij een goede basis!”

FAMILIEGEVOEL

Henk doet, nu hij zeventig jaar is, langzaam een stapje terug

in het bedrijf. Zijn dochters Janine en Carin nemen steeds meer taken over. Hoewel de Appelaere een veel kleiner familiebedrijf is dan Van der Valk ziet hij zeker overeenkomsten. Henk: “Het is het gevoel dat in het bedrijf zit, dat is wat dieper. De verantwoordelijkheid naar elkaar toe is bijvoorbeeld nog belangrijker in een familiebedrijf. Het zit als het ware in je bloed.”

Carin vult aan: “Het familiegevoel, je welkom voelen, als gast ervaar je dat bij Van der Valk. Dat vind ik heel bijzonder. Die klantvriendelijkheid vinden we in ons bedrijf ook heel belangrijk.”



JOHN EN ANDRÉ RAAS

