

# Meerwaarde creëren met tokkelroom

Harro en Bernice Oosting produceren sinds eind 2021 hun eigen eierlikeur, gemaakt van eieren, suiker en jenever. De huisgemaakte tokkel room vindt gretig aftrek bij meerdere verkooppunten in ons land. Vorig jaar verkochten de Oostings 7.500 potjes. Dit jaar hopen ze 10.000 stuks aan de man te brengen.

DOOR BOUKE POELSMA

**H**et is bizar. De productie en verkoop van onze tokkelroom heeft de afgelopen jaren echt een vlucht genomen.' Enthousiast vertelt Bernice Oosting over haar uit de hand gelopen hobby, die in no-time uitgroeide tot een serieuze neventak. "Als akkerbouwer en pluimvee-houder sta ik nu plots in een witte jas bij een pasteuriseermachine. Wie had dat gedacht? Het scheelt dat ik geen haarnetje op hoef; zo zegt de kaalgeschoren Harro Oosting met een kwinkslag over het werk in de strak ingerichte productieruimte. Eind 2021 trekt Bernice Oosting de stoute schoenen aan. Na enig aandringen van haar dochter Mirte besluit ze dan eindelijk

haar eigen eierlikeur te gaan maken. "Mam, dat kan jij heus wel"; zo klinkt het herhaaldelijk in huize Oosting. Ere wie ere toekomt: het oorspronkelijke idee komt uit de koker van de supermarkteigenaar in Dalen (Dr.). "Toen onze dochters daar werkten als kassière vroeg hij hen regelmatig wanneer ik nu eens mijn eigen advocaat ging maken!"

## Eigen receptuur

De tokkelroom van familie Oosting wordt onder de merknaam Tokkeltje van Dichtbij verkocht. Het succes ervan komt niet helemaal uit de lucht vallen. Bernice Oosting staat als 'thuisbakker' altijd al graag in de keuken. Ze heeft gevoel voor smaak en bedenkt zelf een receptuur voor de eierlikeur. De zachte en romige likeur is opge-

bouwd uit eieren, suiker en jenever en bevat 8% alcohol. Advocaat wordt van eigeel gemaakt en heeft met 14% duidelijk een hoger alcoholpercentage. "Voor onze tokkelroom gebruiken we het hele ei. Onze eierlikeur heeft een andere structuur en is gladder en romiger"; vertelt Bernice Oosting. Voordat ze uiteindelijk zelf aan de slag gaat, laat ze zich in het Twentse Borne inspireren om de kunst van de eierlikeur-productie onder de knie te krijgen.

## Keukengerei ingeruild

De Oostings beginnen op kleinschalige wijze, met niet meer dan een staafmixer en een litermaat. Ze zijn dan nog in de veronderstelling dat ze met hun keukenproject enkel en alleen de lokale Plus hoeven te beleveren. Hoe anders zal het lopen. "Onze tokkel room viel eigenlijk direct in de smaak. Ik plaatste een berichtje op Facebook en werd meteen platgebeld"; vertelt Bernice Oosting. Amper een week na het vullen van de eerste potjes besluiten de ondernemers al een tweedehands pasteuriseermachine aan te schaffen. Die weten ze voor €4.500 op de kop te tikken.

De pasteuriseermachine heeft een inhoud van 55 liter. Op productiedagen beginnen de Oostings om 6.00 uur 's ochtends met het maken van tokkelroom. Om 14.00 uur 's middags hebben ze twee batches gedraaid en 400 potjes gevuld. De ondernemers hebben de productie in korte tijd geprofessionaliseerd. In de schuur van het akkerbouwbedrijf hebben ze een nette productieruimte van 5 bij 5 meter gemaakt. De ruimte is opgetrokken met sandwichpanelen en voorzien van een strak gecoatete vloer. Het handmatig tikken van de eieren is met de komst van een eiercentrifuge verleden tijd. "Voorheen tik-



FOTO: MICHEL VELDERSMAN

De biologische legpluimveehouders Harro en Bernice Oosting in het Drentse Zwinderen verkochten vorig jaar 7.500 potjes eierlikeur. Hun huisgemaakte tokkel room vindt sinds enkele jaren gretig aftrek bij meerdere verkooppunten.

## Profiel

### Bioboerderij Oosting, Zwinderen

Harro (54) en Bernice (52) Oosting hebben in het Drentse Zwinderen een volledig biologisch bedrijf met 12.000 hennen en 50 hectare akkerbouw. Het rantsoen van de kippen bestaat voor 50% uit voer van eigen land, met 25% tarwe en 25% mais. Voor een goede vruchtwisseling werken de ondernemers samen met biologische collega's. De hennen van het



ras Lohmann Brown-Classic zijn medio februari 22 weken oud. Oosting heeft 60 zonnepanelen.



FOTO: MICHEL VELDERSMAN

Bernice Oosting ontwikkelde haar eigen receptuur voor de eierlikeur. De etiketteermachine zorgt voor gemak.



FOTO: MICHEL VELDERSMAN

Harro Oosting - hier bij de afvulmachine - had niet gedacht ooit nog eens in een witte jas te werken.



te ik op productiedagen 1.200 eitjes weg”, vertelt Bernice Oosting. De litermaat is ingeruimd voor een afvulmachine. Ook de spoeltafel en de etiketteermachine zorgen voor de nodige arbeidsbesparing.

### ‘Business met hoge accijns’

De kost gaat voor de baat uit. De ondernemers investeerden zeker € 20.000 in de productieruimte en de machines. Met enkele tientallen verkooppunten zijn ze hard op weg om dit bedrag terug te verdienen. Er zit een duidelijk stijgende lijn in de verkoop. In 2022 verkochten ze 5.000 potjes. In 2023 brachten ze 7.500 potjes aan de man. Dit jaar hopen ze de grens van 10.000 stuks te passeren.

De Oostings verkopen de tokkelroom in hun eigen eierautomaat voor € 4,95 per potje (275 milliliter). Voor de verkooppunten hanteren ze een inkoopprijs van € 5,95. “Steeds meer afnemers komen de tokkelroom zelf afhalen. Dat scheelt ons veel werk”, vertelt Harro Oosting. Als agrarisch ondernemer verwondert hij zich soms over de wereld waar hij zich als eierlikeurproducent in begeeft. “Het is een heel andere business, met hoge accijnzen.” Bernice Oosting vertelt met een grote glimlach over de neventak op het bedrijf. “Het is heel leuk om te doen. Harro en ik kunnen heel goed samenwerken. Samen creëren we meerwaarde voor ons prachtige product. Eieren worden in mijn bele-



FOTO: MICHEL VELDERMAN

**Luchtfoto van het veelzijdige akkerbouw- en pluimveebedrijf, dat in 2014 volledig overging op biologische bedrijfsvoering.**

ving nog weleens ondergewaardeerd, terwijl ze boordevol vitamines en mineralen zitten. Ik raak er nooit op uitgekeken.”

### Eigen afzet toegenomen

De verkoop van de tokkelroom zit in de lift. Het aantal productiedagen neemt daardoor ook automatisch toe. De ondernemers vragen zich af in hoeverre ze willen groeien. “Het past op dit moment heel goed. ’s Zomers hebben we het wat rustiger met de productie van tokkelroom. De vraag is dan wat minder. Dat is niet erg, aangezien wij het dan wat drukker hebben met onze akkerbouwtaak. Wat kunnen

we aan? Willen we met personeel werken? Dat vind ik een lastige keuze”, zo vertelt Bernice Oosting.

De Oostings leveren hun biologische eieren al jaren naar volle tevredenheid aan Gebroeders Van Beek. Via hun merknamen Ei van Dichtbij en Tokkeltje van Dichtbij zetten de ondernemers inmiddels 11.000 tot 12.000 eieren per week in eigen beheer af. Hun dochter Dilia zorgde voor het fraaie ontwerp van de eierdoosjes en de etiketten.

Idealiter zou Harro Oosting vanwege de eigen afzet eigenlijk twee stallen willen hebben, voor een continue stroom eieren. “We hebben geen opvolger en zien het daarom niet zitten om nog in een tweede stal te investeren”, zegt hij. De ondernemers hebben nu een samenwerkingsverband met een biologische legpluimveehouder in de buurt.

Bernice Oosting heeft intussen ook een volledig biologische tokkelroom ontwikkeld. Sinds kort is er bovendien nog een derde variant in ontwikkeling, met mokasmaak. De ondernemers maken ook tokkelroom in opdracht van acht andere legpluimveehouders. “Zij leveren hun eigen eieren”, zegt Harro Oosting. Hij geniet van de veelzijdigheid op zijn bedrijf.

“Sinds 2014 zijn we volledig biologisch. We doen het graag net even anders dan anderen. Onze huisgemaakte tokkelroom past in dat plaatje.”



FOTO: MICHEL VELDERMAN

**De etiketten van de eierdoosjes en de potjes met tokkelroom zijn ontworpen door Dilia Oosting, dochter van Harro en Bernice.**