



Wim Uyttendaele in een van zijn ijskarretjes: 'De ingrediënten maken het ijs.' © Frederiek Vande Velde

'Een euro voor een bol zou absurd veel zijn'

IBELSELE Het verschil tussen een goed en een minder goed ijsje? Het zit in de producten waarmee je het maakt: melk tegenover water met melkpoeder en natuurlijke pasta's in plaats van supergeconcentreerde aromastoffen. Wim Uyttendaele van *Wim's Ijs* weer waarvoor hij kiest: het beste.

Wim Uyttendaele (38) weet waarvan hij spreekt als hij het over ijsjes heeft. In het Gentse en het Waasland rijden zestien venters met een camionette van hem rond: gele in het Waasland, groene in Drongen. Te herkennen aan het muziekje *Mister Sandman Bring Me A Dream*, waarbij je het woordje *dream* probleemloos zou kunnen veranderen in *icecream*. Rijmen blijft het doen. *Ambachtelijk ijs sinds 1935* prijkt er in een reclamestempel op zijn website, en op zijn wagens staat dat zijn ijs met volle hoefmelk gemaakt is. Wim heeft dat kleine ijsimperium niet zelf uit de grond gestampt en niet alleen groot gemaakt: in 1935 ruilde Jozef Laureys in Tielrode zijn melkronde in voor een ijsjesronde en in de gouden jaren vijftig reed Jozef met twaalf paarden en karren rond. Er bestonden nog geen diepvriezers, dus moest er dag en nacht gewerkt worden. Jozef hanteerde daarbij een recept dat de basis voor zijn succes betekende: volle hoefmelk, plantaardige ijsmix, boter, eierdooiers, suiker en twee geheimegehouden producten. In 1965 nam Maurice Thierens de zaak over. Toen die na 25 jaar stopte, kwam Wim in 1990 de zaak overnemen.

Ambachtelijk ijs, maar je rijdt wel met zestien wagens rond, hoe is dat te combineren?

Wim Uyttendaele: 'Akkoord, er is een verschil met vroeger: toen kregen de ijsboeren de melk nog rauw van de boer, in kruiken en ze moesten die melk zelf koken. Nu werken we met gesteriliseerde volle melk. Het recept is wel ambachtelijk gebleven, maar de manier waarop het verwerkt wordt, is inderdaad veranderd: vroeger scheidde men het wit en de dooier van het ei met de hand van elkaar, wij krijgen de eierdooiers aangeleverd als zogenaamd halffabrikaat, maar het blijven wel echte eierdooiers. Overigens doe ik de productie niet langer zelf: mijn leveranciers leveren de basisproducten die ik kies aan een bedrijf dat het ijs maakt volgens mijn recept. Zoals een landbouwer ook niet langer zelf dure maai-installaties koopt, maar zijn land door een loonwerker laat doen. Maar ik blijf de uiteindelijke controle hebben. Ik neem mijn ijs niet af bij een fabriek, zij maken het naar mijn receptuur.'

Waarin verschilt een goed ijsje van een minder goed ijsje?

'De ingrediënten. Melk in plaats van water met melkpoeder. En goede boter en eigeel. Hoe vetter de stof, hoe meer smaak. Wat de smaak van de ijsjes betreft, kun je kiezen voor supergeconcentreerde aromastoffen, of, als je echt kwaliteit wilt, ga je voor natuurlijke producten. Bij ons zijn dat Italiaanse pasta's. Bij de aardbeimensmaak zitten daar ook echt nog korreltjes in. Het is niet gewoon aardbeimensmaak, het is van aardbeien gemaakt.'

En het koekje? Sommige lijken gewoon plastic.

'Ook daar heb je inderdaad ver-

'Als je echt kwaliteit wilt, ga je voor natuurlijke producten'

Wim Uyttendaele

schil in kwaliteit. Dat heeft vaak met de prijs te maken. De prijs moet naar omlaag, dus boet men soms in op kwaliteit. Die *soft* hoorntjes die vaak voor kinderijs gebruikt worden, ja, ik ken dat. Maar een lekker krokant koekje kan inderdaad mee het verschil maken. De prijs van het ijs is overigens een probleem. De prijs van de grondstoffen en de diesel gaat alsmat omhoog. In 1991 vroegen wij nog 8 frank voor een bol. Nu is het 70 eurocent of 28 frank voor één bol. We kunnen echt niet anders. Hoe lang zal het nog duren eer we 1 euro moeten vragen? Dat wordt toch absurd veel.'

Heb je een vaste datum waarop je voor het eerst met je Mister Sandman-muziekje door de straten rijdt?

'Nee, dat hangt puur van het weer af. Vorig jaar lag er half april nog sneeuw. Ik denk dat we dit jaar de derde week van april begonnen. We hebben een eerste ronde tussen 16 uur en 16.30 uur, dan gaan we in de buurt van de scholen staan. Tussen 19 en 21 uur 's avonds zijn de beste uren voor de straatrondes. Is het echt tropisch warm, dan blijven de mensen langer buiten, heb je meer werk en meer verkoop en lopen je rondes uit.' (rtl)

