

Edwin van Es zit woensdagmiddag verdekt opgesteld op een terras in Blaricum. De voorzitter van de Vereniging van Ambachtelijke Ijsbereiders (VAIJ) mag niet ontdekt worden: over een uur wordt bekend wat dit jaar 'de beste ijssalon van Nederland' is. De ijswereld is klein, en de meeste ijsmakers kennen elkaar. „Als ze mij of de cameraploeg hier zien, is de uitkomst verraden.”

Precies om kwart over drie wordt in elke genomineerde ijssalon een gouden envelop overhandigd, maar alleen Caroline Kooij, de eigenaar van ijssalon De Hoop in Blaricum, leest de verlossende woorden. Snel worden twee grote roze vlaggen met de titel 'beste ijssalon van Nederland' voor de deur geparkeerd.

Tientallen ijssalons streden om de nominatie in twee voorrondes: de beste uitvoering van de smaak van het jaar, karamel, en een bijpassende ijscreatie. De vijf beste mochten meedingen naar de felbegeerde titel. De desbetreffende salons werden in twee maanden tijd zes keer onaangekondigd bezocht en onderworpen aan een hygiënecontrole.

„Je kan de beste ijscreatie met de duurste ingrediënten indienen, maar die moet je dan ook precies zo verkopen in je salon”, zegt Van Es. „Geen chocolaatje mag anders zijn.”

De tafeltjes op het terras bij De Hoop staan vol met smeltende ijsjes en proseccoglazen. „Heel, heel, heel blij”, zegt eigenaresse Kooij, gehuld in een wit koksvest waarop 'Meesterijsbereider' is geborduurd in gouden garen. Een titel die slechts 36 ijsbereiders in Nederland dragen, de hoogste graad van vakbekwaamheid. Het gesprek wordt aan alle kanten onderbroken door felicitaties, driezoenen, en schuddende handen. Kooij roept een vaste klant na: „Kom je snel het karamelijs eten? Anders kom ik het brengen.”

Het aantal ijsbereiders is in de afgelopen tien jaar flink gestegen, blijkt uit cijfers van de KVK: van 594 in 2015 naar 949 begin dit jaar. Sommigen hebben meer salons, in totaal zijn er volgens de vakvereniging zo'n 1.860 ambachtelijke ijssalons. Maar wat is er precies nog ambachtelijk aan?

De term 'ambachtelijk' is niet wettelijk beschermd en staat daarom open voor de interpretatie van de ijsmaker. Zit de ijsmachine vol melkpoeders en aroma's, of is hij gevuld met volle melk en echte aardbeien? Voor een consument is het haast onmogelijk om te zien of het ijs in de bak een fabrieksmix is of puur vakmanschap, maar er zijn aanwijzingen.

Sinaasappelschil

„Bij mij draait het allemaal om de producten”, zegt Caroline Kooij. De pistachenoten komen uit Sicilië, de karamel wordt ter plekke gebrand van een zorgvuldig geselecteerde basterdsuiker, en de rabarber voor de seizoenssmaak komt van een boer uit de buurt. Achter de toonbank scheppen tieners in roze T-shirts grote bollen yoghurt-bosvruchten of vanille met discodip.

In de vitrine liggen 54 bakken. „Dertig daarvan zijn 'gladde' smaken. Klassiekers op basis van echt fruit en echte noten, zonder andere dingen erdoorheen.” Soms gaat Kooij aan de slag met een trendy smaak, zoals yuzu of matcha, maar ze weigert mee te gaan in „TikTok-hypes”. Dubaichocola komt er bij haar niet in.

„Het is hier meteen chaos”, zegt ze als ze achter in de zaak naar de keuken loopt. Langs de muur zijn enorme zakken suiker opgestapeld, op het aanrecht ligt een rasp met restjes sinaasappelschil.

Ze wijst naar twee grote metalen ketels. Een maakt de basis voor roomijs met melk, room en suikers, de ander maakt de basis voor sorbet, op basis van water, suikers en bindmiddel. Hoofdijsbereider Jelle van Minnen is net bezig de gezouten karamel door de basis te mengen. Kooij klopt op een ander apparaat. „Dat gaat samen in de ijsmachine en daar halen we twee tot vier bakken ijs uit.” Ze trekt een manshoge koeling achter haar open, vol secuur opgestapelde metalen bakken. „Dit is de dagvoorraad: elke dag wordt het vers gemaakt.”

Literbak vanille-ijs

De Vereniging van Ambachtelijke Ijsbereiders heeft geprobeerd de term 'ambachtelijk' te laten vastleggen, maar tevergeefs. Wel delen ze onder hun leden plakaten uit met 'erkend ambachtelijk ijsbedrijf', voor buiten op de muur. Uiteindelijk komt het volgens voorzitter Van Es neer op het gebruik van pure producten – melk, suiker, fruit – en het gebruik van een ambachtelijke ijsmachine. „Een fabrieksmachine spuit het ijs vol met lucht. Neem een literbak vanille-ijs uit de supermarkt, daar zit slechts 480 gram product in. Dat kan een ambachtelijke ijsbereider never nooit doen. Die zit op 15 tot 25 procent luchtopslag.”

Volgens Van Es, die zelf ook twee ijszaken heeft in Breda en Rijsberg, is een geconcentreerde puree bij uitzondering toegestaan. „Soms zijn de aardbeien niet fantastisch, dan moet je ze een beetje helpen, zoals maggi in een flauwe soep. Maar als je alleen pasta's gebruikt, dan smaakt het als ijs uit de supermarkt.”

Waar kan je als ijs*jes*liefhebber op letten? Vraag gerust wanneer het ijs is 'gedraaid', en of de ijsmachine in de zaak staat. Pistacheijs is nooit felgroen, een pistachenoot is

dat namelijk ook niet. Seizoensgebonden smaken kunnen hintten op een eigen receptuur. Daarnaast smelt een goed schepijsje zachter in de mond, heeft het geen chemische nasmaak en haast geen ijskristallen. Dat laatste verradt dat er te veel water in zit of dat het opnieuw is ingevroren.

„Een goed ijsje is als een goed glas wijn: de tonen blijven even hangen en dan vloeit-ie langzaam weg,” zegt van Es. Als hij ergens een ijsje gaat eten, kiest hij altijd vanille. „Dan weet ik of het vetgehalte van het ijs goed is, de kleur, de structuur. Of hij mooi glad is, met een goed mondgevoel.” Als die eerste bol vanille overtuigend is, gaat hij terug om een tweede smaak te proberen.

IJssalon de Hoop is al vier generaties een familiebedrijf. Op het terras in Blaricum zit ook de derde generatie, de trotse vader van Caroline, de 83-jarige Peter Kooij. Volgens hem is de term ambachtelijk niet al te ingewikkeld: „Roomboterkoekjes maak je ook niet met margarine.”

Inzet: De andere finalisten

PATRIJS | Patisserie en IJs in Harderwijk

Lorenzo IJssalon in Utrecht

IJssalon Bastani in Eindhoven

De Zoetekou in Bergeijk

Leesookje: [Nieuwe ijsmakers: met melk van eigen koeien, stroopwafel of, ja ja, kreeftenbisque - NRC](#)