

## **Drie ondernemers, één product (/ondernemend/3908-drie-ondernemers-een-product)**



*eigen foto*

### **Puur Ermelo's lamsvlees van Hoeve Kindergoed**

ERMELO - Door een bijzondere samenwerking is er in Ermelo sinds kort vers lamsvlees van eigen bodem te koop in de Landwinkel en in de horeca. Een boer, winkelier en restauranthouder hebben de handen ineen geslagen om samen lokaal gefokt lamsvlees aan de man te brengen.

Vanaf 1 november is Hoeve Kindergoed in Ermelo met twee bijzondere nieuwe samenwerkingen gestart. Op de oude hoeve worden al meer dan 30 jaar lammeren gefokt. Tot nu toe ging dit lamsvlees via de groothandel naar verschillende restaurants in heel Nederland. Dat is jammer, vindt boer en ondernemer Hartger van Diest. „Wij leveren de mooiste kwaliteit lamsvlees die er te koop is van dieren die lekker buiten lopen. Waarom zouden we dat niet dicht bij huis verkopen? In Ermelo was tot nu toe geen vers lamsvlees van eigen bodem te verkrijgen.” Daarom is Van Diest op zoek gegaan naar andere ondernemers in Ermelo. Zo zijn er samenwerkingen met de Landwinkel Ermelo en met de Ermelosche Frietzaak ontstaan.

### **Landwinkel Arkelandshoeve**

Sinds deze zomer leverde Hoeve Kindergoed al diepgevroren lamsvlees aan Landwinkel Arkelandshoeve aan de Telgterweg in Ermelo. Dat loopt supergoed, vertelt Van Diest. Maar steeds meer klanten vragen om vers lamsvlees. Dat was tot nu toe niet verkrijgbaar. Met een nieuwe website speciaal voor lamsvlees komt daar verandering in. Op [www.lamsvleesuitermelo.nl](http://www.lamsvleesuitermelo.nl) kunnen mensen meer informatie vinden over ons lamsvlees. Bestellen kan gewoon per mail. Het maakt niet uit of je één pond gehakt bestelt of een half lam. Wij maken iedere bestelling speciaal voor de klant. Iedere twee weken kunnen klanten hun eigen bestelling vers lamsvlees dan gekoeld en vacuüm verpakt ophalen bij de Landwinkel in Ermelo. „Een prima combinatie van een webshop en de winkel om de hoek.”

### **Lamsburger van de Maand**

In samenwerking met de Ermelosche Frietzaak hebben wij een extra grote lamsburger gemaakt. De Ermelosche Frietzaak staat natuurlijk bekend om zijn ambachtelijk bereide burgers en zelf gesneden frieten. Hun concept past perfect bij het lamsvlees dat wij verkopen, verteld van Diest. Eerlijk, lokaal en duurzaam. Doordat we altijd jong lamsvlees gebruiken, heeft de burger een hele milde smaak. Samen met het ambachtelijke versgebakken broodje en de huisgemaakte knoflooksaus is de burger een ware traktatie, ook voor mensen die denken dat ze niet van lamsvlees houden. De lamsburger is de hele maand november verkrijgbaar als Burger van de Maand bij de Ermelosche Frietzaak. Maar zoals het er nu uitziet zou het zomaar kunnen dat hij wat langer op de kaart blijft staan.

Ook voor de toekomst zit van Diest nog vol met plannen. „Afgelopen zomer stonden wij voor het eerst op het Blijje Bietjes foodtruckfestival in Harderwijk. Een geweldig succes waar wel 500 mensen ons broodje lamsshoarma hebben geproefd.” Ook zijn steeds meer horecaondernemers geïnteresseerd in het lokale lamsvlees. En volgend jaar start een speciale workshop 'Lamsvlees, van Kop tot Staart' in samenwerking met de bekende eetschrijver Meneer Wateetons.