

Brothway blaast eeuwenoude bouillon nieuw leven in

Reportage

Met zijn biologische drinkbouillons biedt Brothway een gezond, duurzaam en smaakvol alternatief voor industriële bouillonblokjes en gezouten concentraten. Zaakvoerder Frederiek Ballière blijft trouw aan een ambachtelijk productieproces. Dat leverde hem een nominatie voor de BioVLAM 2025 op.

22 AUGUSTUS 2025

Lees meer over:

bio

VLAM



Brothway wil een eeuwenoud en voedzaam product nieuw leven inblazen: de bouillon. “Ik heb het bedrijf zo’n vijf jaar geleden overgenomen”, vertelt Ballière. “Oorspronkelijk produceerden we culinaire fonds voor de horeca. Maar ik wilde ook authentieke bouillons maken, mét echte smaak, voor iedereen. We gebruiken geen zout, geen concentraten, geen smaakversterkers of bewaarmiddelen. Brothway is puur natuur én biologisch.”

"Eeuwenoud krachtmiddeltje"

De kookbouillons voor de horeca, waar Ballière mee startte, worden verkocht onder de namen Belfond en Biofond. “Onze beste klanten zijn chefs die vroeger zelf hun bouillons trokken. Zij kennen het verschil”, aldus Ballière.

Daarna volgde het idee om ook consumenten te bereiken. “Want wie heeft vandaag nog tijd om bouillons urenlang te laten trekken? Sinds een tweetal jaar bieden we een assortiment biologische drinkbouillons aan. Ideaal als gezonde snack, tijdens een kuur of na het sporten. Ze bevatten nauwelijks vet, maar wel veel proteïnen, mineralen en collageen – goed voor de gewrichten én makkelijk te bereiden in microgolf of op het vuur.”

Zes smaken, puur natuur

De drinkbouillons zijn verkrijgbaar in zes varianten: Chicken Curcuma, Thai Chicken, Ginger, Beef, Miso Shiitake en Nordic Lobster. Ze worden verpakt in gesteriliseerde glazen flesjes van 180 ml.

Het geheim? “Geen geheim”, lacht Ballière. “Gewoon verse, biologische ingrediënten: vlees en beenderen, groenten en kruiden. We koken de bouillons traag, tussen 24 en 72 uur, afhankelijk van het type botten. Daarna filteren we ze zorgvuldig, zodat enkel pure smaak overblijft.”

In het atelier pruttelt een grote vierkante kookbak. “We verwerken de beenderen meteen na aankomst. Eerst bakken we ze samen met uien in de oven voor extra smaak. Daarna trekken we ze urenlang op lage temperatuur, met groenten en later kruiden. Zo bewaren we zoveel mogelijk voedingsstoffen.”

De grondstoffen komen grotendeels van dichtbij: kip- en rundsbeenderen zijn 100 procent Belgisch en worden aangeleverd door de biologisch gecertificeerde versnijderij Delemeat. “Circulariteit is voor ons heel belangrijk: zoveel mogelijk van het dier benutten”, benadrukt Ballière.

Zijn inspiratie voor smaken als kurkuma, gember en miso haalde hij uit zijn reizen in India en Afrika. “Daar ontdekte ik hoe belangrijk bouillon wereldwijd is – én hoeveel gezondheidsvoordelen deze kruiden hebben.”



Duurzaamheid als kernwaarde

Duurzaamheid is een rode draad in Brothway's aanpak. Het bedrijf gebruikt recycleerbare glazen flesjes, investeert in duurzame energie en productieprocessen, en herwaardeert reststromen uit de vleesindustrie. Zo draagt het bij aan een circulaire economie.

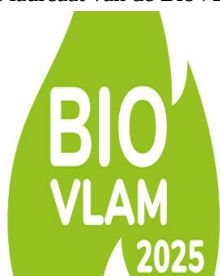
“Bio is voor ons vanzelfsprekend”, zegt Ballière. “Ook in de niet-biologische bouillons werken we vaak met biogroenten. Consumenten willen vandaag in de eerste plaats eerlijke voeding – bio hoort daar gewoon bij.”

Groeiende internationale vraag

De trend komt volgens Ballière overgewaaid uit Angelsaksische landen. “In New York bestaan er intussen talloze hippe ‘bone broth bars’.” Ook in Europa groeit de belangstelling: Brothway produceert jaarlijks 50.000 liter drinkbouillon en levert aan klanten in 22 landen, vooral in Engeland. “Onze klanten zijn mensen die bewust en actief bezig zijn met voeding en gezondheid. Voor ons geldt: bouillon moet bovenal lekker én voedzaam zijn. Vandaar ‘healthy food’.”

Toekomstplannen

Plannen zijn er genoeg. Zo werkt Ballière aan een nieuw assortiment met wereldsmaken, waaronder een tonkotsu – de typische Japanse ramensoep met varkensbouillon. Ook voedselverspilling tegengaan staat op de agenda: hij wil meer tweede-keus groenten verwerken, al is dat logistiek uitdagender. Daarnaast verschijnt dit najaar zijn boek Bouillonista bij uitgeverij Lannoo, waarin hij de wereld van bouillon verkent en basisrecepten deelt. De BioVLAM zet elk jaar inspirerende ondernemers in de biologische landbouw in de kijker. [Stemmen kan via deze link](#). De laureaat van de BioVLAM 2025 wordt eind september 2025 bekendgemaakt.



Uitgelicht

Deze vijf bedrijven maken kans op de BioVLAM 2025

nieuws

Vijf vooruitstrevende bio-ondernemingen maken kans op de BioVLAM 2025, een prijs van de biosector en VLAM die passie, innovatie en duurzaamheid in de Vlaamse biolandbouw beko...

13 JUNI 2025

[Lees meer](#)

Bron: Alles over Bio

Beeld: VLAM

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra