

duiding

Labneh van De Zuivelarij floreert door samenwerking met lokale schapenboer en ligt nu bij Delhaize

duiding

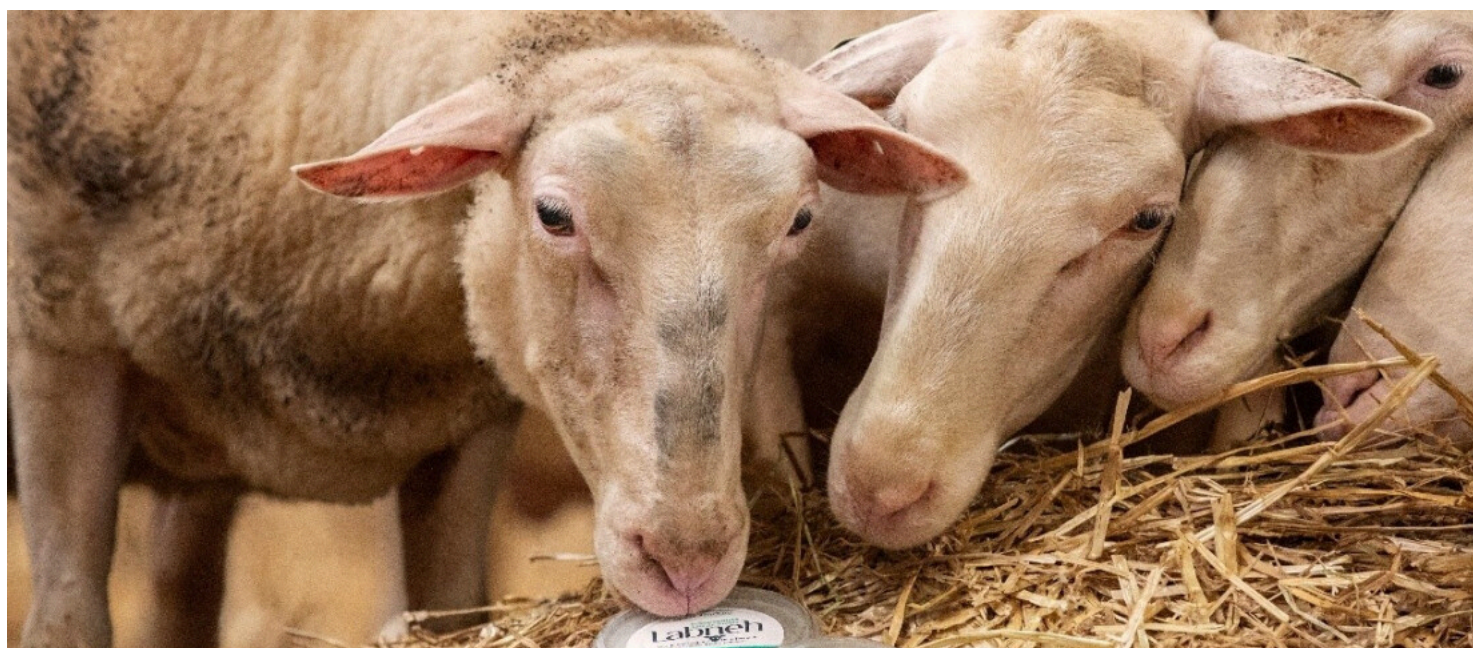
Zuivelverwerker De Zuivelarij uit Berlare maakt een enorme groei door met labneh, een schapenyoghurt afkomstig uit het Midden-Oosten. Zo'n vier jaar geleden werd de productie kleinschalig opgestart, maar inmiddels lonkt een uitbreiding van de productielijn. "We hebben een aantal grote klanten erbij gekregen, waaronder recent Delhaize", vertelt zaakvoerder David De Coster. Op de verpakking pakt de verwerker uit met de lokale origine van de schapenmelk: "Van de boerderij van Gert en Leen."

15 APRIL 2026

VILT-redactie

Lees meer over:

zuivel



De meeste mensen kennen zuivelverwerker De Zuivelarij uit Berlare van zijn Berloumi. De grillkaas van koeienmelk maakte een stormachtige opmars, en is inmiddels in alle Belgische supermarkten terug te vinden. Sinds kort timmert de lokale zuivelverwerker, met tien mensen in dienst, ook aan de weg met labneh. Het betreft een lang uitgelekte en licht gezouten yoghurt op basis van schapenmelk.

De Zuivelarij startte ruim drie jaar geleden kleinschalig met labneh. Voor de melk deed het een beroep op schapenhouder Gert De Brandt, met 400 schapen de grootste en enige schapenmelkleverancier van Vlaanderen. Aanvankelijk ging de schapenmelk ook in de Berloumi-kaas, waarmee De Zuivelarij een reddingsboei bood voor de startende schapenhouder. "Gert was net zijn grootste afnemer van schapenmelk kwijtgeraakt door een faillissement", vertelt De Coster over de start van de samenwerking.

Omdat de schapenmelk in het koeienmelkproduct Berloumi een relatief laagwaardige valorisatie had, ging de ondernemer op zoek naar nieuwe toepassingen. Hij stuitte daarbij op het idee van labneh. "Ik zag dat in culinaire tijdschriften verschijnen. Ook door de Israëliisch-Britse kok en schrijver van kookboeken Ottolenghi werd labneh hier plots populair, net zoals humus, granaatappel en za'atar."

Productie explodeert met enige grote nieuwe klanten

Intussen gaat alle schapenmelk van De Brandt naar de labneh-verwerkingslijn van De Zuivelarij. Met onder andere Foodmaker en Foodbag werden vorig jaar een aantal grote klanten binnengehaald. Daar kwam recent ook Delhaize bij, waardoor de lokale schapenyoghurt nu nationaal verkrijgbaar is. Ook traditionele Libanese restaurants behoren tot de afnemers.

Door de sterke toename van klanten is de productie geëxplodeerd. "Vorig jaar ging er tot 1.000 liter schapenmelk per week naar de verwerking van labneh, inmiddels is dat 3.000 liter en meer", vertelt De Coster, die de nodige groeistuipen op het bedrijf ervaart. "Deze zaterdag en zondag zullen we moeten werken om de productie rond te krijgen." Een uitbreiding van de capaciteit ligt dan ook voor de hand, waarbij De Zuivelarij hoopt dat De Brandt mee kan groeien.



Zuivelproduct aan boer verbonden

De Coster hecht volgens eigen zeggen veel waarde aan de band met de leveranciers. "Aanvankelijk was De Zuivelarij een hobbyproject in bijberoep, met het idee om van enkele bevriende boeren hoevezuivelachtige producten te maken. Daarbij telkens één product van één specifieke boerderij. Dat concept staat nog steeds. Onze Berloumi-grillkaas wordt gemaakt van de melk van Koen & Annick uit Berlare, en de cacioricotta-kaas van de geitenmelk van Dirk & Karlien uit Lede."

In de marketing pakt De Zuivelarij ook uit met haar samenwerking met lokale boeren. Zo maakt het zuivelbedrijf op haar website bij de uitleg over labneh melding van de afkomst van de melk. Ook op de verpakking van het product benadrukt het bedrijf de origine: "Van de boerderij van Gert en Leen", staat er te lezen.



Productieproces Labneh

Labneh wordt gemaakt door yoghurt lang uit te laten lekken. "De gekoelde basisyoghurt doen we in zakken van 30 liter, zo lekt hij gedurende 60 uur uit. Dat is een redelijk ambachtelijk proces. Er bestaan weliswaar dure machines die het proces verkorten, maar daar zullen we nog heel veel labneh voor moeten maken (en verkopen ook natuurlijk)", klinkt het op de website van De Zuivelarij. Om ervoor te zorgen dat de labneh altijd even dik is wordt hij, afhankelijk van het seizoen, nog 12 tot 24 uur gestapeld. Uiteindelijk zal er dan ongeveer 60 procent van de schapenmelk overblijven. Het eindproduct is vervolgens acht weken houdbaar.



Uitgelicht

Enige leverancier schapenmelk hoopt blauwtong voorlopig te ontlopen

Reportage

Met 400 schapen is Gert De Brandt, nieuwkomer in de landbouw, niet alleen de grootste schapenmelk-leverancier van Vlaanderen, maar ook de enige. "Andere bedrijven melken allee...

🕒 1 NOVEMBER 2023

[Lees meer](#)

Beeld: De Zuivelarij


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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra