

- [Home](#)
- [Gelderland](#)
- [Noord-brabant](#)
- [Noord-holland](#)
- [Utrecht](#)
- [Zuid-holland](#)
- [Adverteren](#)
- [Colofon](#)

ZOEK

· [Ads door Google](#)

[Bio Produkte](#)

[Ondernemers](#)

[Duurzaam](#)

[Bio Versand](#)

[Brouwerij](#)



## Odenwald Organic zet bierbrouwerij De Leckere sterker op de kaart

**Niet alleen consumenten zijn steeds meer milieubewust bezig, ook ondernemers zien er steeds vaker de voordelen van in. Duurzaam produceren is in. Zo is milieuvriendelijk produceren een manier om je te onderscheiden van de concurrentie. Eric Odenwald, ondernemer te Utrecht, is daar een kenmerkend voorbeeld van.**

"Er is in de huidige maatschappij steeds meer aandacht voor duurzame producten. Ons doel is om biologische producten voor een breed publiek beschikbaar te stellen", aldus Eric Odenwald, grondlegger en eigenaar van Odenwald Organic (zie kader 1). Sinds 2007 is de moederorganisatie eigenaar van de Utrechtse speciaalbierbrouwerij De Leckere waar onder leiding van de ervaren

bierbrouwer Jan Wolfs biologische bieren als ondermeer Pontificale, De Blauwe Bijl en Cromhout Bio Dubbel (zie kader 2) worden gebrouwen. "De grootste van de kleine brouwerijen", weet Odenwald.

### **Uitbreiding**

Tot aan de overname door Odenwald Organic kende De Leckere een wisselvallig bestaan. Eigenaren losten elkaar in korte tijd af. Onder de vlag van het moederbedrijf is een nieuwe weg ingeslagen. Zo werd de brouwerij fors uitgebreid. "We hebben de productiecapaciteit verzesvoudigd en de verspreiding fors vergroot", legt Odenwald uit. De speciaalbieren zijn niet alleen bij diverse regionale supermarkten, drankengroothandels als Gall & Gall en Mitra verkrijgbaar, de biologische bieren staan ook steeds vaker op de bierenkaart van cafés. "We liggen in vrijwel alle slijterijen. En elke week in steeds meer kroegen."

### **Rendabele kwaliteit**

In 2009 werd een omzetstijging van meer dan 35% geboekt, een fraai resultaat in economische zware tijden. "Stijging van de omzet is één ding, zeer rendabel worden nog even iets anders. Dat willen we bereiken door kwalitatief goede producten te leveren, steeds meer consumenten hebben daar oog voor." Met die kwaliteit zit het overigens wel snor. "We halen de hoogste kwaliteitsnorm op het gebied van voedselveiligheid." En daar proef je niets van. "Zo moet het zijn, er mag nooit sprake zijn van een smaakverschil. Je verkoopt immers op basis van de geleverde kwaliteit", doceert de Utrechter.

### **Odenwald Organic**

Odenwald Organic, Home of TrueTaste, is opgericht in 2007 maar is al sinds 1991 actief op de markt van biologische producten. Gestart met de verkoop van brood en banketproducten heeft het bedrijf zich door een innoverende strategie ontwikkeld tot een trendsetter in deze markt. Door de jarenlange opgebouwde kennis van de biologische markt, is Odenwald Organic in staat om vrijwel elke behoefte aan ecologische producten in te vullen. Vanuit deze kracht is het concept Home of TrueTaste geboren.

### **True Taste**

Het huis van de ware (en eerlijke) smaak biedt onderdak aan uiteenlopende producten onder verschillende (internationale) merken. Home of True Taste is een creatieve basis met enthousiaste mensen. Duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemerschap wordt gekoppeld aan de kern van consumenten, de smaak.

### **De praktijk**

Dat de biologische biertjes van De Leckere hun weg in het land hebben gevonden, is goed zichtbaar op het terras van Bierencafé de Heks in Deventer. In de bruine kroeg worden regelmatig biologische bieren op de menukaart gezet, deze zomer is na Pontificale de dubbel Cromhout Bio Dubbel op tap verkrijgbaar. Arnoud Pijpkers, bedrijfsleider van het etablissement op de Brink, heeft een voorkeur voor de producten van De Leckere. "Het is meer dan dat het toevallig van een Nederlandse brouwerij afkomstig is. Dat is natuurlijk leuk maar het gaat me niet om het label. Als de kwaliteit niet goed zou zijn dan zou ik het echt niet op de kaart zetten." Volgens de fanatieke amateurbrouwer is er zeker een markt voor de biologische bieren. "Er komt hier een aantal liefhebbers van deze variant op speciaalbier. Die willen dan ook de onbekendere bieren proeven. We hebben meer bieren van De Leckere op de tap." En, barkeeper, proef je een verschil met de reguliere dubbels? "Nee, qua smaak niet. Het verschil is dat er geen karamelzoetstoffen inzitten zoals je vaak bij een dubbel ziet. Dat maakt het een echter bier."