

SLOW COOKED SERVED FAST

Passie uit de Achterhoek



Eerlijk Werk beschrijft hoe verschillende internationale ervaringen tot elkaar komen in de Achterhoek en leiden tot een nieuwe trend in culinair Nederland. Rijdende keukens zijn al enige tijd te zien, maar die van De Boergondiërs is toch echt iets anders.

DOOR RINIE ASSEN, CONVIVIUM IJSSELVALLEI

—
Je kunt **Kim den Burger** en **John Diekema** als een stel culinaire globetrotters zien. In de jaren 2000-2011 woonden en werkten ze in Spanje, Frankrijk, Curaçao, Ierland en Engeland. Kim werkte in de bediening en John stond achter de kachel – onder andere in Londen in het toprestaurant van Aldo Zilli, bekend van het BBC-programma *Ready Steady Cook*. John wordt vooral beïnvloed door klassieke Franse keuken, denk aan Escoffier en Bocuse. Samen vattend zegt Kim over hun ervaringen in het buitenland: ‘In al deze landen is het heel gewoon om te werken met verse streekproducten. Het is prachtig om er steeds meer mee te kunnen doen, het publiek is er overigens ook aan gewend. Ook eten en koken we veel meer naar de seizoenen, die elk hun eigen lekkernijen kennen. Maar ook de sfeer rond eten is er anders.’

Dat er per land verschillend omgegaan wordt met voedsel, laat Curaçao zien: ‘Daar maakten we een keer mee dat er een truc met een versgevangen tonijn in de laadbak kwam voorbereiden. Met een koksmes kun je dan niet zoveel uitrusten. Maar met medewerking van de *locals* en een machete lukte het wel de tonijn in stukken te hakken.’

Dit soort ervaringen hadden ze ook in Ierland en Engeland. ‘Zodra ze je wisten te vinden, kwamen mensen via de achterdeur de keuken binnen, en probeerden ze hun eigen verse sla of zelfgeplukte paddenstoelen te verkopen. Fantastisch toch?’

TERUG Terug in Nederland was het wel even wennen. Wat ze vooral opviel was de matige kwaliteit van het voedsel. Maar niet alleen dat. ‘We schrokken enorm van het culinaire klimaat hier. In de tussentijd was er heel wat veranderd.’ Zo viel het John op dat er veel uit pakjes en met kant-en-klare producten werd gewerkt. Hij had nog nooit *roux*korrels gezien, maar hier zijn ze zelfs in wit en bruin verkrijgbaar. Dit soort ervaringen bepaalden voor een belangrijk deel hoe het bedrijf van Kim en John eruit zou moeten zien: er zou puur, lokaal, met smaak en zonder E-nummers gekookt gaan worden.

FOODTRUCK In Ierland en Engeland zie je overal *farmer markets*: markten waar de boeren hun lokaal geteelde of gefokte producten verkopen. ‘Daar hebben we onze eerste inspiratie opgedaan voor een *foodtruck*, een ingeburgerd verschijnsel in die landen. Moet je je voorstellen, je rijdt van plaats naar plaats met je eigen keuken.’ Het idee kreeg terug in Nederland steeds meer vorm. ‘We hebben een jaar zitten broeden op dat wat we in Nederland wilden beginnen. “Gewoon de markt op met een mobiele keuken,” zeiden we tegen elkaar. Wat in Engeland en Ierland kan, moet hier ook kunnen. Een krediet krijgen ging overigens niet zo eenvoudig.’

BIOLOGISCHE STREEKPRODUCTEN Door familieconnecties kwamen Kim en John uiteindelijk terecht in de Achterhoek, waar ze een boerderij bij Aalten vonden. ‘Het is een gewel-

dige plek. We hebben hier veel ruimte, maar wat net zo belangrijk is, we kunnen hier veel lokale producten van hoge kwaliteit krijgen. Vooral vlees: varken van ‘t Helder uit Huppel (Winterswijk) en Galloway-rund uit Lintelo, om maar wat te noemen. Maar ook vlees uit Hengelo en Vorden. Echt lokaal dus. En biologisch. Nog een mooie bijkomstigheid is dat de boeren erg enthousiast zijn over ons concept.’ De passie ligt dus bij vlees, en in het najaar wordt er volop met wild gewerkt. Denk aan wild zwijn op z’n Italiaans, hertenstoofpot of een wildzwijnragout. Een rollade van ree of wild zwijn doet het ook goed. Als het maar puur is, met veel smaak. Het wild is afkomstig van poelier Wolters uit Harreveld, een begrip in de Achterhoek en ver daarbuiten.

SLOW COOKING Waar Slow Food zo vaak mee wordt verward, *slow cooking*, is de essentie van hoe De Boergondiërs koken. Dat gaat bijvoorbeeld zo: bepaalde stukken vlees zetten ze ‘s avonds in de oven (een Rational) en wordt er acht à negen uur later weer uitgehaald – ze kunnen rustig gaan slapen. Al die tijd heeft het vlees op een temperatuur van rond de 50 graden kunnen garen, wat de smaak ten goede komt. ‘En we werken niet met *coloroso*, dat bevat nitriet, waardoor het vlees kleurt, en dat willen we niet. Ook spuiten we onze beenham niet met vocht in. Dat stuk vlees van twaalf, dertien kilo gaat gewoon voor een hele nacht de oven in. Hoef je niet naar om te kijken.’

MARKTEN De manier waarop De Boergondiërs werken is intensief, het kost veel tijd. Vier dagen per week moet er in feite een keuken opgebouwd én weer afgebroken worden. Daarbij komt ook nog de reistijd vanuit de Achterhoek. Toch geeft het werken op de markt veel voldoening: ‘We moesten echt iets nieuws bedenken om op markten te kunnen staan. Want met het predicaat biologisch of streekproduct kom je er niet, voor die plaatsen is er een wachtlijst. Met ons concept dat we honderd procent puur zijn en ter plekke het eten bereiden hadden we iets nieuws, waardoor we direct toegang tot de markt kregen.’ Het viel Kim en John op hoeveel vegetariërs er in Nederland zijn. De uitstraling van de truck trekt veel lekkerbekken en mensen die willen weten wat ze eten. In het begin hadden ze geen vegetarische producten in de verkoop. Nu wel en het verkoopt goed. ‘We dachten: sta je op de markt, dan verwennen we ook de *veggies*. We hebben bijvoorbeeld een bonenburger ons assortiment, waarvan het recept uit een restaurant uit Cork komt waar John heeft gewerkt. Echt lekker. En ook pitabroodjes, die we zeer gevarieerd vullen, doen het goed.’

RENDABEL? De start was erg goed. De mobiele keuken trok veel bekijks, hoewel er in het begin wel een beetje en ‘eerst kijken, dan kopen’-sfeertje heerste. ‘Helaas begaf na drie maanden de motor van de wagen het. Het duurde een hele tijd voordat die gerepareerd was, dus eigenlijk konden we opnieuw beginnen. Maar het gaat nu elke maand beter en hebben we veel succes. Vooral op de zondagmarkten, maar ook op de weekmarkt in Utrecht bijvoorbeeld draaien we gewoon goed.’ Op de vraag of ze op korte termijn willen groeien zijn De Boergondiërs duidelijk. Ze willen vooral genieten van hun werk, groeien is geen doel. Misschien dat zich nog eens een schoonmaker aandient om de wagen te reinigen, dat zou mooi zijn, maar dan heb je het wel gehad.

Voor meer informatie, kijk op: www.deboergondiers.nl.