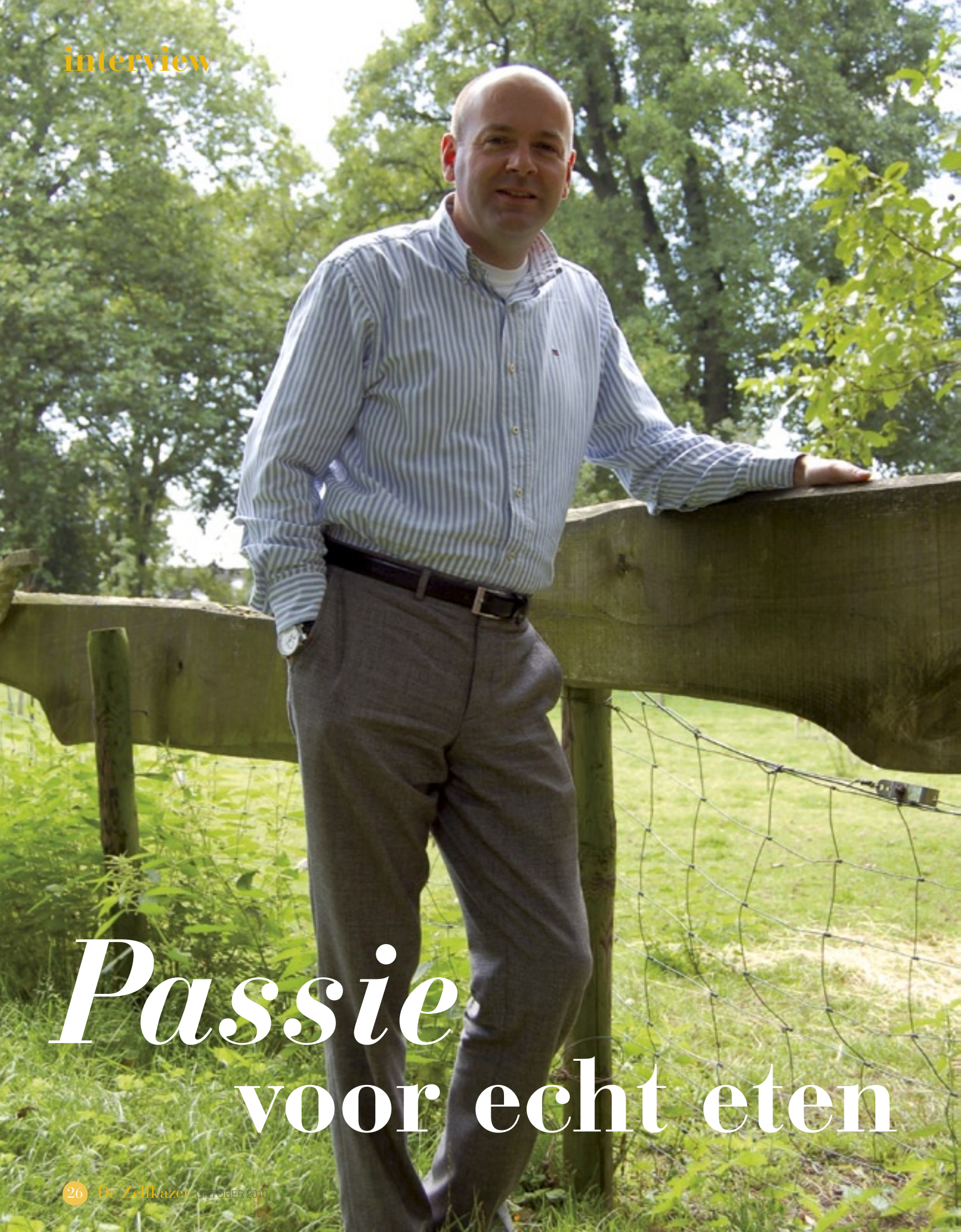




Topkok Eric van Veluwen kookt niet meer dagelijks – “thuis koken voor vrienden is het leukst” – maar zijn passie voor echt eten uit de regio is daardoor niet kleiner geworden. Iedereen die het wil horen, vertelt hij hoe belangrijk het is dat we lokaal en eerlijk geproduceerd voedsel tot ons nemen. “Het is een soort pastorale functie.”

HENK TEN HAVE

Eric van Veluwen was vijf jaar eigenaar/chef-kok van Landgoed Rhederoord in De Steeg nabij Arnhem. De dagelijkse leiding heeft hij inmiddels aan drie anderen overgelaten. Eric runt nu onder andere in het koetshuis van Rhederoord het bedrijf De Vale Ouwe Culinaire Projectmanagement, en leidt projecten op het gebied van voeding, inspiratie en educatie. Eric's passie voor echt en lokaal geproduceerd voedsel is ontstaan na de middelbare school. Hij ging toen op reis, onder andere naar Israël. “Daar eten de mensen volgens de seizoenen, bijvoorbeeld fruit in de zomer en kikkererwten in de winter. Het lichaam heeft die cyclus nodig, mensen met een moestuin weten dat. In de zomer heb je minder brandstof, energie, nodig dan in de winter. En een wintergroente als boerenkool heeft verwarmende eigenschappen, terwijl sla juist verkoelend is.” In Nederland zag Eric dat leven met de seizoenen met respect voor de natuur vooral terug op biologische boerenbedrijven. Dat levert volgens hem de lekkerste producten op. Als kok kookt hij daarom het liefst met biologische, streekeigen producten. “En daar kun je ook nog een mooi verhaal bij vertellen. Verder houd je door het kopen van streekproducten je eigen leefomgeving intact.”

Toenemende interesse

Volgens Eric van Veluwen is de belangstelling voor streekproducten in Nederland niet groot. “Grote bedrijven bepalen wat we eten. 70 procent van de Nederlanders interesseert het niet waar hun voedsel vandaan komt. Maar meer mensen denken de laatste jaren na over de relatie tussen voeding en hun gezondheid en willen terug naar echt, eerlijk en lokaal geproduceerd eten. Eten maakt uit wat en hoe we zijn.” De toenemende interesse in voedsel blijkt ook uit de vragen die binnenkomen bij Eric's

bedrijf. “Steeds meer mensen willen iets met eten gaan doen en vragen of wij hen daarbij kunnen helpen. Ze willen een webwinkel of warenhuis met streekproducten beginnen dan wel een streekkeurmerk in de markt zetten. Dat is natuurlijk een uitgelezen kans voor producenten van streekproducten.” Daarbij zou het volgens Eric van Veluwen goed zijn om de streekproducten eens gedegen in kaart te brengen en een soort digitale marktplaats op te richten, puur gericht op voeding. Daar kan vraag en aanbod samenkomen. Via een soort distributiecentrum kunnen de producten dan op de juiste plaats komen. Ook voor toeristen zou zo'n 'landkaart' met streekproducten handig zijn, helemaal als je onderweg met je mobiele telefoon kunt zoeken naar restaurantjes en winkeltjes met die mooie kaas of smaakvolle aardbeien uit de regio.

Kaas

Eric van Veluwen heeft een speciale liefde voor kaas. Hij schreef er zelfs een boek over: *Echte kaas*. “We hebben als mensen al heel lang vee om ons heen. De koe is niet meer weg te denken uit ons landschap. Kaas staat daardoor heel dicht bij ons.” Dat kaas is verdwenen uit het beeld van de ‘Schijf van Vijf’ van het Voedingscentrum, vindt Eric jammer. “Kaas hoort erin, het hoort bij ons.” Volgens hem proef je het verschil tussen fabriekskaas en Boerenkaas. “De smaakintensiteit van Boerenkaas komt duidelijk naar voren.” Eric heeft zelf een paar favoriete streekproducten. “Ik ben dol op balkenbrij. Maar dat moet je niet te vaak eten. Verder vind ik verse meikaas erg lekker, en Romero, kaas gerijpt in rozemarijn.” Kaassoep en kaasfondue zijn ook favorieten van Eric van Veluwen. Daarbij heeft hij nog een tip: “Experimenteer eens met geitenkaas.” 🐐

Rucola-salade met oude Remeker krullen

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 verse vijgen • 4 kruidnagels • 250 g rucola • 250 g postelein • 2 el olijfolie • 2 el wijnazijn • 1 tl mosterd • 2 sneetjes witbrood • 200 g Oude Remeker kaas • 100 g cranberry's • 5 g gember voor de liefhebber • 1 dl rode wijn • 1 takje rozemarijn • peper uit de molen

1. Was de slasoorten en slinger ze droog in de slacentrifuge, het onmisbare hulpje in de keuken! Maak een vinaigrette van de olie, azijn en de mosterd, maak ze op smaak met peper uit de molen.
2. Maak van de boterhammen croutons door ze met boter of olie (of in de olie) in de oven op 140 graden krokant en bruin te bakken.
3. Kook de cranberry's met de rode wijn, gember en de rozemarijn tot een stroopje door ze langzaam in te koken, breng op smaak met de peper en zeef de siroop.
4. Kerf de vijgen kruislings in, maar laat ze heel, en doe in elke vijg een kruidnagel, zet de oven op 180 graden en gratineer ze vervolgens, zoetekauwen doen er nog honing over.
5. Meng de salade met de vinaigrette en schep ze op de borden, schaaft er krullen kaas over en garneer met de croutons. Zet hierboven op de vijg en decorer met de cranberrysiroop langs de salade. Uiteraard kan een nootje of een krakje van spek geen kwaad.



Passie voor echt eten