

THEATER VOOR GEVORDERDEN

TE GAST OP LANDGOED RHEDEROORD



Waarom zou je op safari naar Kenia gaan als je nog nooit wilde zwijnen op de Veluwe in het wild hebt gezien? En waarom zouden we genoeg nemen met biologische fabrieksmelk? "Melk die honderden kilometers heeft afgelegd, van A naar B, naar C... Je hoort mij niet zeggen dat biologisch altijd lekker is." Intimiteit en eigenheid, daar gaat het Eric van Veluwen om - mooi, natuurlijk koken met streek eigen producten. "Biologisch is pas top als het uit een bepaalde streek komt. Gastronomie tussen 'mest' en 'damast', dat is het gevoel dat we eigenlijk missen: de relatie met de producent. En die wil ik herstellen." Een gesprek op landgoed Rhederoord met de chefkok, gevolgd door een bezoek aan een drietal van zijn toeleveranciers.

VITAMINEN IN ORIGINELE VERPAKKING

Veertig verschillende gewassen: "Ik houd van priegelig. Lekker tuiten, geen hang naar grootschaligheid. Je moet je kunnen inleven in je planten."

"Planten doen wat met me," zegt hij ergens in het gesprek. "Planten hebben iets verborgens. Dat trekt me aan. Ook planten hebben een lichaamstaal en laten zo hun 'staat van zijn' zien. Op den duur leer je die aflezen. Het is heel subtiel. Een concreet voorbeeld? Neem nu aardappels. Voor ze de grond ingaan worden ze in de reguliere aardappelteelt voorgekiemd en vervolgens heel vroeg in het jaar met hun inmiddels al grote kiemen in de grond gezet – grond die dan nog koud is. Eigenlijk krijgt die pootaardappel zo klap op klap. En waarom? Omdat we 'vroeg' aardappels willen. Maar zo'n aardappel ontnemen je op die manier wel zijn 'eigen' wijze van ontwikkelen. In de biologisch-dynamische landbouw laten we het aardappelpootgoed eerst 'ontwaken'. Pas later in het voorjaar, als de temperatuur van de grond inmiddels voldoende is gestegen, poten wij. De uitdaging? Dat is om met de plant mee te redeneren."

Inmiddels is Henk Wansink samen met zijn vrouw Marie aan het twintigste seizoen als biologisch-dynamisch (BD) tuinder begonnen. Ze telen op hun "De Meander" in Brummen tussen de dertig en veertig verschillende gewassen. Van slakrop in de volle grond tot tomaten in een plastic koepelkas. "Ooit kreeg ik een pak stencils van iemand te lezen met een nietje erin. Een Nederlandse, onofficiële vertaling van Rudolf Steiners visie op de landbouw. Dat heeft me diep geraakt. Dit is de weg, dacht ik. Het plotselinge inzicht dat je als tuinder met leven werkt, het gegeven dat je 'leven' begeleidt. Dat proces, die levenshouding sprak me enorm aan. Het is nooit af. Stukje bij beetje kom je erachter hoe het leven in elkaar zit.

"Smaak is natuurlijk subjectief. Maar als ik naar de wijze van telen kijk, denk ik dat mijn groenten anders zullen smaken. Door het gebruik van kunstmest nemen gangbare gewassen meer water op. Uiteindelijk leidt dit tot opgeblazen, wateriger groenten. Onze keuze is voor 'onthaaste' groente en 'onthaast' vlees, zeg ik wel eens. Gewassen en dieren die de tijd hebben gekregen zich rustig te ontwikkelen: vitamines in originele verpakking. Ik ben ervan overtuigd dat ze gezonder zijn. Als planten en dieren rustig tot rijping kunnen komen, zijn zij krachtiger. Die kracht moet je terug kunnen vinden in de producten. Hoe meer eigenheid het gewas kan ontwikkelen, hoe sterker de planten en hoe smaakvoller."



Henk Wansink, de Meander

Het landhuis Rhederoord in het dorp De Steeg is gebouwd op een verhoogd terras. De verhoging biedt aan de ene kant een prachtig vergezicht op het dal van de Gelderse Vallei. Aan de andere zijde bevindt zich de hoofdingang, aangekondigd door twee imposante zuilen, die de trap naar de zware deuren lijken te bewaken. In gedachten schrijd ik de trappen af met een witte parasol en zo'n hoed met fazantenveren, en een wijde hoepelrok. Ik loop richting de bossen die het statige landhuis aan deze zijde omlijsten. Een smaakvolle ambiance, waar de tijd stil lijkt te hebben gestaan. Tot ik wakker schrik van keukengelui-



den vanachter een houten deur, linksonder bij de hoofdingang - die het in gedachten ritselende katoen van een onmogelijke rok overstemmen.

De geluiden komen uit een modern ingerichte keuken met veel apparatuur - geurige luchtjes en het getik van een vlot mes op een houten plank, anno 2004. Het territorium van Eric van Veluwen en Gerhard van de Broek. Hier worden dagelijks gerechten bereid voor individuele gasten, zakenlieden en allerhande gezelschappen. *Soul food* op te dienen in de ziel van het huis: het restaurant.

"Neem nu prei", zegt Van Veluwen.

"Een gangbaar gekweekte prei moet je wel een half uur stoven en dan is die nog zo draderig als een ongeschilde asperge. Biologische prei is gewoon heel anders. Die snij je in stukken. Beetje water, olie, boter en wat zeezout in de pan en je dweilt de prei erdoorheen. Een ware delicatessen!" De stem van de patron-cuisinier klinkt bevlogen en vlot.

We zijn inmiddels neergestreken in de bar van het authentieke, statige landhuis, waar de chefkok nu een jaar de keukensepcer zwaait en een voortdurende stroom van plannetjes bedenkt – van zakelijke arrangementen tot biologisch aangeklede trouwerijen. Terugkerend thema van gesprek: smaak. Kwaliteit van voedsel. En in zijn ogen dus: biologische gewassen en vleessoorten. Want daar komt hij in de praktijk toch steeds op uit. Al zo'n twaalf jaar. Als restaurantkok, lansbreker voor rauwmelkse kazen, promotor van groentegerechten, docent Hotelschool, gastkok op diverse culinaire festijnen en beurzen, en nu ook schrijver van Het Veluws Kookboek. Over smaak valt wel degelijk te twisten.

ZOEKTOCHT

"Iedere kok, althans dat neem ik aan, gaat op zoek naar de lekkerste producten. Ik vond de gangbare geteelde groenten gewoon niet lekker genoeg. Alsof je bestrijdingsmiddel blijft proeven, zelfs na grondig wassen. Zo'n rare, stugge smaak die achterblijft in je mond. Ik miste vaak de typische smaak die je toch associeert met een



bepaald gewas. Toen begon mijn zoektocht. Ja, letterlijk was het een zoektocht. Ik kwam op een gegeven moment uit bij een biologisch-dynamische teler. Daar proefde ik weer echte smaak. Ik bedoel dat het ene gewas bitter van smaak was; het andere zoet. Noem dat puurheid. De eigenheid van een groente valt uiteindelijk toch op je tong uiteen in de vorm van smaak."

Die eerste ontmoeting was zo'n twaalf jaar geleden: zijn biologische kookroots. Kon dat BD-bedrijf de groenten ook leveren, luidde de vraag. Maar dat plannetje liep stuk. De tuinderij kon natuurlijk niet voor een kiloetje peen en een paar kroppen sla langskomen en had niet alle gewenste groentes zo maar voorradig in elk gewenst seizoen.

Van Veluwen: "Dan pas je je filosofie aan. 'Wat heb je staan', zei ik, 'dat neem ik dan af'. Hoewel dat intern binnen ons restaurant best een heftige kwestie opleverde: geen aardbeien meer met de kerst! Maar wel konden we over producten beschikken die op dat moment echt 'top' waren. Een grote omslag - maar een grote stap vooruit



in kwaliteit. Al snel werd het hele keukenteam enthousiast."

VERNIEUWINGSDRANG

Een nieuwe plek, een nieuwe uitdaging. Landgoed Rhederoord - twaalf hectare groot. De rest van het park is van Natuurmonumenten. De kruidentuin biedt inmiddels volop smaak en geur voor de keuken. De moestuin is in wording. Sinds enkele weken is Eric van Veluwen mede-eigenaar geworden van dit aan de Veluwe grenzende landgoed met een huis uit 1745. Opdrachtgever destijds: Willem Reynier Brantsen. Een pionier, vanwege het moderne parkontwerp in landschapsstijl, met zijn doortastende vernieuwing van het bosareaal en een aanplant van, alles bij elkaar, meer dan tachtig verschillende boomsoorten. Nu, enkele eeuwen later, komt de vernieuwingsdrang vanuit de keuken: koken met echte, pure smaak.

Van Veluwen: "Nee, 'het oog wil ook wat' heeft voor mij niet echt prioriteit. Kwaliteit is eens esthetisch verhaal. Warmoes ziet er wel eens uit of ze met een jachtgeweer is doorboord. Je weet wel, de groente die ook wel snijbiet wordt genoemd. Het groene blad wordt gekookt als spinazie, maar ook de dikke, witte of rode bladnerf en de stengels kunnen gekookt of gestoofd worden. Vroeger veel gegeten, nu moeilijk verkrijgbaar. En wat ligt er op het bord? Warmoes met allemaal gaten - door de slakken. Kijk, dat moet je de gasten natuurlijk wel uitleggen. *It's all in the game*. Dan zeg ik gerust: 'proef eerst eens, voordat u oordeelt'.

"Het is bij mij al jaren eten wat de pot schaft. Tegenwoordig is het hip om geen kaart te hebben, maar voor mij telt dat ik puur op smaak wil inzetten. Ik zeg mijn gasten: we hebben die en die groente, een hele vis of twee varkenshazen, rundlende of een gestoofde varkensnek. Waar hebt u zin in? Dit zijn de producten van het seizoen en daar past die en die wijn bij.

"Tendens was en is dat het er leuk uit moet zien, want anders kun je beter thuis eten. Daar ben ik helemaal van afgestapt. Geen takje zus of versieraardbeitje zo. Dat spul komt toch altijd weer terug in de keuken. De smaak van natuurlijke groentes, vis of het vlees is zo puur, dat ik het niet in mijn hoofd haal om daar nog zes andere ingrediënten of versieringen bij te doen."

BOER JAN

Eric van Veluwen gebruikt hoofdzakelijk biologische spullen. Van haver tot gort. Zijn Eko-producten nu per definitie lekkerder dan gangbare? "Nee. Niet iedere biologische boer heeft het in zich om op smaak in te zetten. Daar komt nog bij dat ik het biologische vlees of de groente bij de groothandel vaak

"Warmoes ziet er wel eens uit of ze met een jachtgeweer is doorboord. Kijk, dat moet je de gasten natuurlijk wel uitleggen. It's all in the game. Dan zeg ik gerust: proef eerst eens, voordat u oordeelt."

HET KLOOSTERVARKEN

Sinds een aantal jaren verzorgen de monniken in de tuinen van Abdij Lilbosch, hartje Limburg, nu de varkens van vijf Limburgse varkenshouders. "De tijdgeest vraagt niet meer om varkenshouders maar om varkenshoeders."

Een diepe zucht: "Als ik nu naar een restaurant rijd met het vlees achterin, voel ik trots en heb ik een goed gevoel. Er gaat een soort opwinding door me heen. Ik vergelijk het wel met de plankenkoorts die ik voelde toen ik nog aan amateurtoneel deed. Je weet dat het goed is, maar toch hoop je dat mensen dat ook zo voelen. Het grappige is dat ik nu eindelijk waardering krijg voor wat ik verkoop. Dat heb ik vroeger, als intensief varkenshouder, nooit gehad. Maar daar hield de verantwoordelijkheid op als de vrachtwagen vol varkens het erf afreed."

Aan het woord: Hans Corsten uit het Limburgse Hunsel. Hoe het zo gekomen is? "Vijf jaar geleden staken we met ons vijven



Hans Corsten

de hoofden bij elkaar: vijf varkenshouders met een groot, intensief bedrijf. We wilden een nieuwe markt aanboren. Niet meer alleen afhankelijk zijn van één slachterij. Maar de restaurants die we polsten, hadden geen enkele belangstelling. We werden in feite direct naar de deur verwezen. Zo van: 'Kom maar terug als het varkensvlees te eten is!' Dat was schrikken: dat koks ons varkensvlees niet goed genoeg vonden."

Inmiddels scharrelen de varkens van de vijf varkensboeren in een heuse kloostertuin te Echt. Varkens van een ander ras; die ander eten krijgen dan hun soortgenoten in de bio-industrie. Corsten: "Het buitenleven is goed voor ze. De dieren zijn veel gezonder, hebben meer weerstand. Daar heb ik eerder nooit zo bij stil gestaan. Ik kan er nu echt van genieten als ik die beesten buiten zie lopen rennen met elkaar. Varkens zijn in mijn beleving andere wezens geworden. Eigenlijk hele leuke dieren nu ik ze zo gadesla in hun natuurlijk gedrag. In feite zijn we varkens gaan houden zoals dat dertig jaar geleden al gebeurde. Niets revolutionairs, eigenlijk..."

niet smaakvol genoeg vind. Uiteindelijk zijn dat ook massaproducten. Ik wil kaas van boer Jan, want die maakt het zus of zo. Ik wil de winterpeen van boer Klaas, want die gebruikt een zoet ras. En ook naar de gasten toe is het leuk om

te vertellen waar dit vlees of die sla vandaan komen. Dat maakt het persoonlijk. Ook dat is een zoektocht geweest.

"Want jawel, horeca is theater voor gevorderden, oneerbiedig gezegd. Je gaat uit eten, dus kleed je jezelf mooi aan, met zijn tweeën of met vrienden. Je hebt een bepaald verwachtingspatroon. Als het product op je bord een verhaal heeft, met wijnuitleg erbij, dan gaat het menu leven. Dat maakt het smaakvoller. Ik spreek graag over *soul-food*. Eten dat meer dan alleen energie geeft. Het doet wat met je. Ik merk dat als mensen weten waar het

eten vandaan komt, zij zich lekkerder voelen. Het is minder anoniem en dus persoonlijker.

"Als ik bezig ben om een geitje uit te benen, dan schraap ik letterlijk dat laatste botje ook kaal. De dood van het beestje moet niet tevergeefs zijn. Ik wil alles verwerken van dat dier, niet alleen de filet, omdat ik anders het gevoel heb dat het zonde is. Dat beleeft ik echt zo.

"Het doet me wat als ik een kip pluk. Dit gevoel probeer ik ook tijdens kooklessen over te brengen. Je realiseert je dat je dankzij de dood van een dier een deel van je eten kan bereiden. Tijdens kooklessen gebruik ik dus een hele vis, met ogen en al er nog in. Dan zie je mensen wel eens schrikken als er uit die vis, een zeeduif, nog een maaginhoud met krabbetjes of andere vissen komt. Dat doet wat met mensen. En als ik zes

kroppen sla hebt, omdat er niet meer kroppen te krijgen zijn bij de leverancier, ervaar ik die sla als een bijzondere gift - waar je zuinig mee omgaat. Niet ieder geel blaadje hoeft in de vuilnisbak. In iedere groente kun je het seizoen ervaren."

LIJSTTREKKER

"We mogen officieel nog steeds niet zeggen dat biologische producten gezonder zijn, maar ik



denk dat ze dat wel degelijk zijn. Er is geen gif gebruikt, producten komen langzamer tot stand, en je spaart de bodem. De bodem wordt juist gevoed en is daardoor in staat voedingswaarde af te geven. Ik denk dat die twee hand in hand gaan.

"In Nederland heb ik wel eens het idee dat voeding 'goed' is zolang je er niet aan dood gaat. Dat is het criterium, dan mag je produceren. In Frankrijk richt de keuring zich meer op positieve kwaliteiten. Met andere woorden: smaakt de kip van nature wel goed genoeg? Is de kwaliteit wel echt? Bij ons kijken ze of die kip wel bij vier graden gekoeld is. Bij negen graden gaat je toko dicht.

"Over smaak valt wel degelijk te twisten. Alleen zijn we onze referentiepunten kwijt: hoe bepaalde producten echt kunnen smaken. De levensmiddelenindustrie pleegt smaakvervlakking door alles zo te willen maken dat 'iedereen' het lekker vindt. Gemakkelijk voor de handel. Maar ook culinaire verloedering. Van een echte prei hoor je zowat te gaan huilen, net als bij het snijden van een ui. Wat is een ui zonder tranen? Naast de eigenheid van een organisme haal je ook de smaak weg."

De strijd tegen die culinaire verloedering is één van de grote drijfveren van de patron-cuisinier. Op dit moment heeft Eric de biologische wind mee. Biologisch is 'in'. Maar ook als de biologische wind overwaait, zal hij blijven inzetten op zijn individuele toeleveranciers. Rhederoord wil hij laten uitgroeien tot het eerste biohotel in Nederland. Ambities en ruimte genoeg hier aan de rand van de Veluwe. Ruim tien jaar ervaring als biologische kok. Een biogoeroe? "Nou dan liever Lijsttrekker van de Partij voor de Heerlijke Smaak." En wat is een lijsttrekker zonder slotpleidooi?

"Kijk eens om je heen. Het is natuurlijk gemakkelijk om je auto op een parkeerplaats te zetten en in één winkel je boodschappen te doen. Maar kijk nou eens in je winkelwagentje. Wat zit daar in? Opgeklopte slagroom, tien toetjes, een kant-en-klaar-maaltijd? Koop nu eens lekkere boerenstandyoghurt, of fruit direct bij een teler. Maak eens een echte soep, koop een schenkel! Gun jezelf de lol van het koken met echt vlees, met echte zuivel - bij dat ene boertje gehaald. Zo doet eten wat met je. Je bent toch wat je eet?"

Diana Saaman

Van Eric van Veluwen verscheen onlangs een boek: *Modern koken in Nederland*. ISBN: 90 775 2301 4. * Landgoed Rhederoord, De Steeg, www.rhederoord.nl

HET REMEKER-KAASVERHAAL

Leuk dat zijn kaas inmiddels een heuse fanclub heeft opgebouwd. "In moeilijke tijden, als de prijzen onder druk staan, blijven je fans je trouw."

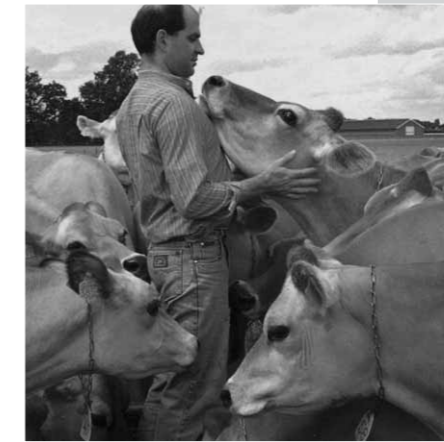
Koeien melken en het witte vocht laten ophalen door de melkfabriek, nee, dat leek hem niks. Veel te saai. Het moest anders kunnen. Jan Dirk van de Voort en Irene van der Marel doelen op hun eigengemaakte Lunterse kaas, die sedert enkele jaren onder de merknaam 'Remeker' zijn weg vindt naar restaurants, boerenmarkten, natuurvoedingswinkels en enkele kaasspecialzaken. De melk komt van honderd Jersey koeien. Kleine, bruingekleurde runderen met een andere melksamenstelling dan onze vertrouwde zwart- of roodbonte koeien. Van der Voort: "Een glas melk van Jersey's is veel lekkerder. Voller van smaak. Dit komt doordat er meer caroteen, calcium en mineralen in zitten. En met die ontdekking kwam het idee op om daar kaas van te gaan maken: lekkere melk moet zich toch ook kunnen vertalen in heerlijke kaas."

Van der Vaart zocht daarbij duidelijk zijn eigen weg. Een beetje dwars. Een beetje vloeken in de kerk, meent hij, kan wel eens verhelderend werken. Hij wijst op het gebruik van lebstremsel. Biologische kaas bevat vegetarisch stremsel. Maar Van der Voort is er niet van gecharmeerd. "Een goedje waarvan niemand precies de samenstelling kan achterhalen: een soort vergaark van elementen uit de keuken van Gistbrocade." Lebstremsel komt van (al) dode kalfjes. "En toch gebruik ik dat stremsel met volle overtuiging. De idealisten moeten dan maar boos zijn. Ik heb goede motieven. Het komt uit de laboratoriumkeuken van een multinational, die ten slotte ook met

chemicaliën werkt. Daarnaast verpest dat vegetarische spul gewoon de smaak." Ook belangrijk: de rauwe melk. "Want door het pasteuriseren van de melk dood je niet alleen bacteriën, maar ook verschillende enzymen, en die zijn juist weer nodig voor een natuurlijke rijping van de kaas." Je kunt dat volgens Van der Vaart goed proeven: de smaak van gerijpte rauwmelkse kaas blijft "hangen" in je mond. Nog een voordeel: de geringere behoefte aan zout. "Fabriekskaas heeft extra zout nodig, anders is de kaas te flauw. Bij rauwmelkse kaas heb je juist minder zout nodig, dankzij de vrije vetzuren die onder invloed van het enzym lipase worden gevormd; vetzuren die zorgen voor de typische smaak."

En dan de koe nog. Hoe koefriendelijker een dier gehouden wordt, hoe beter en lekkerder de melk, meent de kaasmaker "Dat betekent voor mij: veel gras, klaver en kruiden en vooral veel weidegang. En als boer ben je de spil van het geheel, maar tegelijk ook onderdeel van het bedrijf. Contact met je dieren is een voorwaarde, ik weet wat hun verlangens zijn. Het is absoluut van wezenlijk belang hoe je met je dieren omgaat."

Zijn beste product, de 'Olde Remeker', wordt nu geserveerd in toprestaurants en in kaasspecialzaken. Hij ziet zijn afzet langzaam verschuiven van natuurvoeding naar 'Slow Food', een Europese consumentenbeweging die streeft naar bescherming van traditioneel geproduceerde regionale producten. "Ik vind het eigenlijk een hele fijne tijd. Ik put inspiratie uit mensen als Hans Andeweg, met zijn energetische benadering van natuur en landbouw. En uit een Slow Food beweging. Erg prettig om ervaringen en kennis uit te wisselen. Ik maak me zelden druk om afzet. Ik geloof in Remeker. Hoe je bezig bent, waarom je de dingen doet zoals je ze doet, dat moet je uitdragen. De rest komt dan vanzelf wel."



Jan Dirk van de Voort

"In feite zijn we varkens gaan houden zoals dat dertig jaar geleden al gebeurde."