

# De winkel van terug vooruit

Wie deze maand tomaten zoekt in Het Smaakwarenhuis in Breda, heeft pech. Die zijn er pas weer in de zomer. Sinaas-appels kun je er helemaal nooit vinden. Zalm en tonijn ook niet. Wél Poperings Hommelbier, ingemaakte venkel, Chaams hoen en Olde Remeker, een anderhalf oude kaas uit Lunteren. Wat er wel en niet in de ruime winkel annex restaurant te krijgen is, heeft alles te maken met de filosofie erachter – en die is helemaal des Slow Foods. In de woorden van eigenaar (en Slow Food-lid) Ariën de Haan: ‘Wij verkopen uitsluitend lokale producten, die ambachtelijk zijn gemaakt door mensen die wij kennen, en waarbij rekening wordt gehouden met de seizoenen.’

door Henk Dam, convivium Rotterdam  
foto's: Het Smaakwarenhuis

**H**et Smaakwarenhuis ging halverwege 2012 van start, eerst alleen de winkel, en enige maanden later het restaurant. Ariën vertelt hoe hij daartoe kwam: ‘Ik ben altijd al een liefhebber geweest van lekker eten – dat heb ik van huis uit meegekregen. Ik ben ook een hobbykok en vind het interessant om na te gaan waarom sommige dingen lekker zijn, en andere niet.’ Maar tot 2010 – hij werkte op dat moment als bedrijfsadviseur – had hij er niet aan gedacht van zijn liefhebberij een beroep te maken. In dat jaar begon hij met het aanleggen van knipselmappen waarin hij alles verzamelde wat hij kon vinden over lokale producten.

## **Habitat**

Uitsluitend lokale producten, want natuurliefhebber De Haan realiseerde zich,



Ariën de Haan op de groenteafdeling van Het Smaakwarenhuis.

dat de Lage Landen een unieke habitat vormen, die van oudsher al de inwoners ervan kon voeden. 'De geschiedenis, de geologie van ons gebied is zó interessant, dat ik daarmee iets wilde doen.' Al knipsels verzamelend bakende hij de habitat, het gebied waarvandaan hij producten wilde verkopen, af. Uitgangspunt daarbij was de kaart van Willem Jansz. Blaeu uit 1630. Daarop zie je ruwweg wat nu Nederland, België en Luxemburg heet. Ariën: 'Breda ligt daarbij zo ongeveer in het midden. Alles op de kaart is vanuit Breda in een dag uit en thuis te bereizen.' Uit die regio's (het verste punt is circa 250 kilometer van Het Smaakwarenhuis verwijderd) komen dus de etenswaren die in de winkel worden verkocht. 'Het is een heel veelzijdig gebied. Er zijn weliswaar beperkingen, maar er zijn ook veel mogelijkheden. Je vindt bij ons kalkgrond, veen, zand. En er zijn weiden, bossen, van alles – en allemaal met eigen producten,' aldus De Haan. Hij vult aan: 'Wat ik wilde, was al die verschillende specialiteiten op één plek aanbieden. Ik vond – en vind – het ook belangrijk het persoonlijk te maken, geen grootschalig industriële benadering dus. Daarom ben ik bij alle producenten van wie wij eten en drinken verkopen op bezoek geweest. Dat zijn er inmiddels een paar honderd.'

### Spaanse ham

De filosofie achter Het Smaakwarenhuis zorgt voor een niet-alledaags aanbod aan delicatessen. Spaanse ham wordt bijvoor-



Het restaurant: koken met verse streekproducten.

beeld niet verkocht. Ariën: 'Het leuke daaraan, vind ik, is dat je je vervolgens moet afvragen: wat hebben wij in eigen land dat Spaanse ham kan vervangen? Wat is dan het beste? En dat leidt weer tot een volgende vraag. Vroeger, in de tijd dat er nog geen koelkasten waren, werd er in ons land veel gedroogd, gerookt, ingemaakt. Doen we dat nog? Zo ja, waar kunnen we die producten vinden?' Citrusvruchten zijn in zijn winkel ook niet te koop, want in de Nederlandse klei groeien nu eenmaal geen sinaasappelboompjes. 'Maar je moet je afvragen of dat erg is. Sinaasappels hebben de reputatie gezond te zijn omdat ze vitamine C bevatten. Maar in paprika zit veel

meer vitamine C, en die groeit hier wel, ook al is het in de kas.' Enkele concessies moesten worden gedaan. De Haan: 'Ons streven is helder, maar we willen er ook weer geen wet van maken. We verkopen bijvoorbeeld wél *single origin*-koffie. Koffie wordt al eeuwen in ons land gedronken, dus we vonden dat we die stap wel konden zetten. Maar het zou mooi zijn als we een alternatief uit eigen land konden aanbieden. Inderdaad, ik denk dan aan cichorei, maar daar kunnen we niet op een goede manier aankomen.'

Ook specerijen worden aangeboden. 'In kruidnagelkaas horen nu eenmaal kruidnagels, en die komen uit Indonesië.' Maar dat zijn de uitzonderingen. Ariën: 'Vroeger aten de mensen alleen maar uit de eigen streek. Het kan dus, maar ik weet ook wel dat de tijden veranderd zijn. We willen niet terug naar Ot en Sien, maar het goede van vroeger op een moderne manier aanbieden. Ik zeg vaak: we willen terug vooruit.'

### Bier

Van sommige gevolgen van de filosofie van Het Smaakwarenhuis stond zelfs De Haan zelf te kijken. Bij bier bijvoorbeeld. 'Toen we net begonnen ging ik ervan uit dat we veel soorten Belgisch bier zouden gaan aanbieden. Tot we ons erin zijn gaan verdiepen. Toen bleek dat veel van de gebruikte gerst en hop niet uit de Lage Landen komt, maar uit landen als Duitsland en de Verenigde Staten.' Dat betekende, dat bijvoorbeeld trappistenbier niet in de winkel aangeboden kon worden. 'Het enige streekelijke dat er in dat bier zit, is



Het Smaakwarenhuis in Breda.

het water,' aldus Ariën. Uiteindelijk werd ervoor gekozen bier aan te bieden waarvan in ieder geval óf het gerst óf de hop uit de eigen regio komt. Omgekeerd bleek wijn weer een minder groot probleem te zijn dan aanvankelijk werd gedacht. 'Er wordt in de Lage Landen veel en lekkere wijn gemaakt. Soms kom je daarbij verrassingen tegen. Een paar weken geleden bijvoorbeeld vond ik in het Limburgse Thorn een echt mooie dessertwijn, van een eigenaar die zijn druiven had laten staan en daarbij een mooie doorrijping had gekregen.' Brood was weer wel een uitdaging. Het meeste brood bij bakkers en grootwinkelbedrijven, wordt gemaakt van Frans of Amerikaans meel. 'Dat rijst beter dan laaglands meel, vanwege het hogere eiwitgehalte. De consument is daaraan gewend, dus voor ons was het zoeken naar een goede manier om met ons meel mooi gerezen brood te maken.' Het licht modieuze spelt is een van de granen die daarbij gebruikt wordt – er worden ook koekjes van gebakken. Maar echt verrassend voor De Haan was, dat er

in Nederland van spelt ook pasta gemaakt wordt. Het sterkt hem in de gedachte, dat je voor mooie producten echt niet naar Frankrijk of Italië hoeft. 'En daar ben ik trots op.'

### **Snoekbaars**

Makkelijker is het weer dat de Lage Landen een keur aan smakelijke kazen voortbrengen. 'Ook vlees is in ons gebied lekker en ruim voorradig, alsmede vis en schaaldieren, zoals de prachtige Oosterscheldekreeft maar ook heerlijke zoetwatervissen, bijvoorbeeld snoekbaars.' Bij groenten en fruit loopt Het Smaakwarenhuis nadrukkelijk tegen de beperkingen van de seizoenen op. Neem tomaten. Ariën: 'Wij leveren biologische tomaten uit een duurzaam gestookte kas. Dat doen we alleen in de zomermaanden en de vroege herfst, als de zon de belangrijkste warmtebron is.' Zoiets geldt ook voor appels. Die kunnen weliswaar worden bewaard, maar ook weer niet oneindig lang. 'Wij zijn geen voorstander van bewaren onder gas, waarmee ze langer

houdbaar blijven. Dat betekent dat wij een paar maanden in het jaar geen appels hebben of genoeg moeten nemen met een kortere houdbaarheid.'

### **Avontuur**

De zaken gaan goed. 'Het is een heel avontuur, maar het loopt lekker. Ik ben blij met de combinatie van winkel en restaurant die we hier hebben. Dat werkt goed, ook zakelijk. Als mensen iets in ons restaurant eten, stimuleert dat tot het kopen van de ingrediënten.' Er zijn ook nog wensen die overblijven. Ariën: 'We hebben hier veel, maar als ik kijk per unit, zoals brood, vlees, groenten en fruit, zijn we nog geen volwaardige specialzaak. Per afdeling gaan we kijken of we dieper kunnen gaan. Wat ik voor de toekomst dan ook vooral zie is verdere verbreding.'

---

*Kijk voor een recept van Het Smaakwarenhuis op pagina 24-25.*

[www.smaakwarenhuis.nl](http://www.smaakwarenhuis.nl)



Interieur Het Smaakwarenhuis.