

Coole kool

De glorieuze comeback van kool



FOTO MARK PRINS / MARKPRINSFOTOGRAFIE.NL / VOOR ZTRDG.NL

Joris Kollwijn teelt samen met vennoten Jan en Inge Schrijver rode en witte sluitkool op De Lepelaar, een biologisch-dynamisch bedrijf met boerderijwinkel dat in 't Rijpje en in Warmenhuizen zit, precies in dat deel van Noord-Holland dat 'de koolschuur van Europa' genoemd wordt. Op de zware Westfriese kleigrond is het goed kool telen en dus stikt het er van de kolenboeren. Maar biologisch-dynamische koolteelt wordt in Nederland door slechts een handjevol boeren gedaan. De Lepelaar zet al z'n kool in Nederland af via de Estafette-winkels, EkoPlaza, de eigen winkel en eigen groentetassen.

Vergeet de spruitjeslucht, de groentetastrauma's en de stampopotjes. Dankzij de uit de vs overgewaaid boerenkoolhype is de familie kool druk doende zich te rehabiliteren.

Liefhebbers zweren bij Bloemendaalse gele en zelfgemaakte zuurkool. En chef-koks toveren met gebarbecuede spitskool en zomerrodekool – en dat vier seizoenen lang.

door **Beanca de Goede**, convivium Haarlem

Wie had een jaar of wat geleden kunnen bedenken dat kool nog eens hip zou worden? Dat voor boerenkoolsmoothies en boerenkoolchips een plaatsje in de winkelschappen ingeruimd zou worden? Dat jonge mannen met baarden en meisjes met knotjes na een online cursusje fermenteren zelf hun zuurkool maken? En dat chef-koks van naam en faam een spitskool op de barbecue leggen en met gepaste trots serveren met gerookte merg en anchoiade? Kool heeft zich ontworsteld aan haar gaarkeukenimago en is in het kielzog van 'superfood' boerenkool trendy geworden. Voor spruitjeslucht halen we onze neuzen niet meer op. Voor zilte zeekool fietsen we om. We lijken eindelijk te ontdekken wat voor moois er allemaal kan met kool. Tenslotte heeft deze stoere groente alles in zich geliefd te worden: hij is veelzijdig, goedkoop, gezond, lang houdbaar én hij laat zich op talloze manieren bereiden.

De familie kool is groot en wijd vertakt, met een keur aan bladkolen, sluitkolen en bloemkolen. In groten getale worden ze hier geteeld op zware kleigrond; rijd op nazomerse dagen door West-Friesland, Flevoland of Zeeland en de lucht van kool komt je tegemoet. Van de boerenkoolhype die in 2012 in de Verenigde Staten ontstond en overwaaid naar Europa merken Nederlandse telers niet zo veel. Na drie jaar hysterie over de übergezonde eigenschappen is boerenkool – kale op z'n Engels – daar nog altijd razend populair. 'Kale' wordt ineens een populaire baby-naam (j/m), bij hippe cocktailbars kun >

De eerste 'hippe kool' die het afgelopen decennium op de kaart c.q. ons bord opdook, was de 'cavolo nero' ofwel 'palmkool'. Deze bladkoolsoort – onmisbaar onderdeel van de Italiaanse ribollita – ging kopje onder in winterse soepen, werd door pasta's geroerd en op pizza's gelegd. Met de toenemende interesse in de mediterrane en Noord-Afrikaanse keuken liet ook bloemkool zich van z'n leukste kant zien. Aan de hand van Yotam Ottolenghi en kookboekschrijfsters Nadia Zerouali en Merijn Tol maakten we frittata van bloemkool met scamorza, gegrilde bloemkoolroosjes met tahinsaus en bloemkoolcouscous. In de Aziatische keuken werd er gewokt met bimi, het slanke nichtje van de broccoli en de Chinese kool, dat ook wel onder de namen brocoletti of broccolini bij de groenteboer opduikt. En in Slow Food-kringen werd en wordt er geflirt met mergkool, loopkool, eeuwige moes en Bloemendaalse gele kool, een prachtige (grote!) bladkool, die vrijwel alleen nog hobbymatig wordt geteeld. De hipste kool op dit moment is zuurkool. Van eigen makelij. Fermenteren is de nieuwste rage onder foodies en zuurkool, gemaakt van geschaafde witte kool, een beetje zout en water, is het makkelijkste opstapje wat je maar kunt bedenken. Maar in de coulissen staat inmiddels zilte zeekool te trapelen. Deze groente wordt sinds enkele jaren verbouwd op Texel, als onderdeel van een onderzoeksproject naar het telen van gewassen op zilte grond.

Voor (verkoop)informatie van 'vergeten' koolsoorten: www.horecavers.nl en www.vergeteneten.nl. Zilte kool: www.ziltezeekool.nl.



Palmkool (Cavolo Nero).



Links: eeuwig moes. Rechts: zeekool langs de Afsluitdijk.

je een boerenkoolmartini drinken en bij filialen van de biologische supermarktketenen Whole Foods kun je voor ongeveer zes dollar zelfs een boeket boerenkool kopen om in een vaas op tafel te zetten. Omzettingen van zo'n veertig procent in de Amerikaanse teelt waren niet ongevoel de afgelopen jaren, het aantal gerechten met boerenkool dat op de kaart verscheen in Amerikaanse restaurants nam met meer dan 200 procent toe.

Hollands nuchter als we zijn, zal het hier 'niet zo'n vaart lopen'. Maar het is interessant om te zien dat ook onze kijk op kool verandert en dat culinaire trendsetters – van Yotam Ottolenghi tot Yvette van Boven – ons steeds vaker naar een spitskool, savooiekkool of bloemkool laten grijpen. De boerenkoolhype in de Verenigde Staten was tenslotte het resultaat van een fraai staaltje propaganda van de American Kale Association, die eerst celebrities als Gwyneth Paltrow en Heidi Klum voor het karretje wist te

spannen en vervolgens televisie-chefs en trendsettende chef-koks. Waarom zou dat hier niet een heel klein beetje kunnen?

Je zou het ze van harte gunnen, die Nederlandse telers, die voor een gangbaar maatje kool nog geen tien cent ontvangen en hun oogst vooral zien verdwijnen naar het buitenland of de gemaksindustrie. Maar de kans dat we massaal onze boerenkool-met-worst inruilen voor guacamole met boerenkool of boerenkoolkoekjes is klein. Als Chantal Janzen in een t-shirtje gaat rondlopen met het woord 'kool' erop, eten we er geen spruitje meer om. Wat ons Nederlanders vooralsnog naar de kool doet grijpen, is winterse kou. Als het kwik richting vriespunt gaat, wordt erop los gestampt in keukens door heel Nederland. Roep 'kool' en een rechtgeaard Nederlander roept 'stamppot' terug. Misschien moet dáár iets aan gedaan worden, want kool is er het hele jaar door.

Dat hedendaagse chef-koks laten zien dat je vier seizoenen per jaar van alles kunt doen met kool, gaat ongetwijfeld bijdragen aan de toenemende populariteit van kool. Want welke thuiskok durft er nog zijn neus nog op te halen voor kool, nadat hij Ron Blaauws in roomboter gebakken bloemkool met truffelcrème en kippenhuid heeft mogen verorberen? Of Jonathan Karpathios' gebraseerde spitskool met messeklever en sinaasappel of zijn gegratineerde groene kool met beurre café de Paris? 'Ik ben gek op

de smaak van kool,' vertelt Karpathios, patron-cuisinier van restaurant Vork & Mes in Hoofddorp en lid van de Slow Food Chef's Alliantie. 'We telen zelf witte kool en gaan dit najaar weer zelf zuurkool maken. Ik ben daar een paar jaar geleden mee begonnen en aanvankelijk lukte dat niet altijd even goed. Waarop mijn Poolse



Roep 'kool' en een Nederlander roept 'stamppot' terug. Daar moet iets aan gedaan worden, want kool is er jaarrond



FOTO RIKUS KIEFT

Kool anders

‘Koken is ongeveer het ergste wat je met groente kunt doen,’ zei auteur, tv-chef en groente-ambassadeur Yotam Ottolenghi ooit. De koolfamilie is onder die kooktechniek waarschijnlijk eeuwenlang gebukt gegaan. Lang gekookte kool verspreidt niet alleen een nare (zwavel) lucht, maar is ook lastig verteerbaar. Gelukkig wordt er vandaag de dag uiterst creatief omgegaan met kool; de mogelijkheden lijken eindeloos. Couscous van fijngemalen bloemkool noemden we al. Maar met die fijngemaakte bloemkool kun je ook pizzabodems maken. Je kunt allerlei soorten kool wokken of smoren. Bloemkool, broccoli en spruitjes doen het prima in de grillpan. Sluitkolen knappen enorm op door fermentatie (met of zonder specerijen). En kool laat zich ook prima rauw eten: boerenkool door een groene smoothie, rauwe broccoli door een pesto en geschaafde Chinese kool en spruitjes door een salade met verse gember, pepers en Thaise basilicum.

afwasser Konrad zei: ‘Jonathan, laat mij dat doen. Dat kan ik veel beter.’ Nou, dat heeft hij geweten! Vorig jaar heeft hij vierhonderd kilo zuurkool gemaakt.’ Karpathios bewaart zijn koolgerechten niet voor de winter. Met het jonge boerenkoolblad maakt hij salades – ‘heerlijk mals en sappig is dat’. Maar ook net zo

gemakkelijk een tarte tatin van zoetzure ui met daarover boerenkoolblad dat is aangemaakt met olijfolie, azijn, zout en peper. Welke koolgerechten er dit najaar op de kaart komen weet hij nog niet. ‘We werken nauw samen met tuinders en boeren, maar moeder aarde bepaalt uiteindelijk hoe de oogst wordt. Smaak >



Links: zelf kool fermenteren is überhip. Rechts: Raw Vegan Sweet ‘Tastes Like Ice Cream’ Kale Shake (The Blender Girl).

Herderham[®]

NATUURLIJK GEDROOGDE SCHAPENHAM

www.herderham.com

AD REINDERS

vleesrokerij



& zouterij

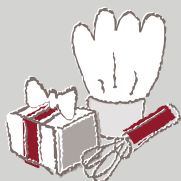
www.vleesrokerij.nl

De kleinste duurzame rokerij van Nederland staat op Terschelling



www.hetoldeambaecht.nl

Hans Ditzel, ambachtelijk vis en zeezoutroker, SlowFoodlid, heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Zijn handgeogst zeezout komt uit Bretagne en wordt vervoerd met het zeilend vrachtschip Tres Hombres naar Terschelling. Echt zout komt uit zee en over zee.



Kookstudio
de Kombuis

(H)eerlijk koken en eten!

www.dekombuis.nl

NonSoloVINO...

ROSSANO
WIJNIMPORT

| wijn | olijfolie | balsamico |

| www.rossano.nl | 040 - 28 41 491 |



Academie
Culinair
Schrijven

Schrijven
over
Wijn

Schrijven
over
Eten

Cursussen
Lezingen
Workshops

Onno Kleyn

www.academieculinairschrijven.nl

ontstaat lang voordat iets op je bord belandt, is onze filosofie. De grond, het klimaat, de weersomstandigheden: ze zijn allemaal van invloed. Daarom doet kool het zo goed in Nederland. Kleigrond, koele zeelucht: het zijn ideale omstandigheden voor de teelt. Ik wacht nog even af hoe het er rond de oogst voor staat en dan ga ik experimenteren. Dit jaar is een fantastisch rozebotteljaar. Misschien dat ik daar, samen met kool, iets moois mee ga maken.'

Ook Nel Schellekens van Gasterij De Gulle Waard in Winterswijk heeft het hele jaar door kool op de kaart staan. 'Het is er, dus dan eten we het. In samenwerking met onze telers maken we een teeltplan waardoor we het hele jaar kool hebben.' Dankzij haar telers kan ze ook bijzondere kolen op de kaart zetten. 'Winterbloemkool bijvoorbeeld. Wordt eind juni gezaaid, maakt de winter mee en wordt pas eind april, begin mei van het jaar daarop geoogst. Fantastisch en totaal anders van smaak. Of zomerrodekool, die is mooi roze en zoetig. Daar maak ik dan een tatin mee.'

Omdat ze nauw samenwerkt met kleinschalige telers, komen bijzondere producten regelmatig haar kant op. Maar ook als ze met de handen in het haar zitten – zoals nu, na uitermate beroerde weersomstandigheden voor de teelt. De spitskool had er zwaar onder te lijden. 'Maar,' zegt Nel, 'we gooien niets weg! We maakten er zomerzuurkool mee, en die is heel mooi zacht van smaak geworden. Staat straks op de kaart.'

Op kool kun je ongeveer elke bereidingstechniek loslaten, weet Schellekens. 'Vullen, frituren, het blad even marineren en dan als loempiavelletje gebruiken; ik kan er wel honderd opnoemen.'

Maar soms hoeft je nauwelijks iets te doen met mooie kool. Haar favoriete koolgerecht is spitskool, bereid als *smeus*, een ouderwets Vlaams prakgerecht dat bereid wordt met aardappels, karnemelk en pelgarnalen. Nel maakt 'm met kaaswei, en een zachtgekookt, lopend eitje erop. En echt, je mag haar ervoor wakker maken.



Excuuskoel

In de hoop meer klanten te trekken die gezond willen eten, serveert McDonald's sinds kort gerechten met boerenkool. Het aantal bezoekers van 's werelds grootste fastfoodketen loopt – wereldwijd – dramatisch terug en het bedrijf probeert krampachtig een gezonder imago te krijgen. McDonald's gaat in Canada salades verkopen met boerenkool en in filialen in Californië test het een gezond ontbijtje met boerenkool, gepocheerd eiwit en kalkoenworstjes. Het bedrijf maakte zichzelf hiermee het mikpunt van spot omdat het eerder dit jaar in een commercial de draak stak met gezond eten zoals quinoa, yoghurt en ... boerenkool!



Culinaire trendsetters laten ons steeds vaker naar een spitskool, savooiekool of bloemkool grijpen