

# De Rolls Royce onder de slakken

Over een geniaal beest dat zijn weg vindt naar sushi en mergpijpen

Slower food dan de slakken die Lennard ter Hall kweekt, zul je niet gauw tegenkomen. Slakken hebben van zichzelf al weinig haast, maar Lennard gunt ze bovendien alle tijd om op een natuurlijke manier te groeien. Het eindresultaat? De Rolls Royce onder de slakken.

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam  
foto's **Marc van Heel**,  
convivium Het Groene Hart

**W**at brengt een mens ertoe van het kweken van slakken zijn beroep te maken? Het is Lennard ter Hall

al heel wat keren gevraagd. En hij legt het iedere keer graag uit, want slakken kweken is meer dan alleen zijn beroep, het is zijn lust en zijn leven. 'Ik raakte een jaar of tien geleden geïnteresseerd, toen ik op de BBC een reportage zag van een Engelsman die in Spanje was gaan wonen om er slakken te kweken. Dat verhaal liet mij niet meer los.'

Zo rijpte de gedachte zelf ook slakken te kweken. Lennard was op dat moment vennoot in een drukkerij, en woonde in Vianen. 'Ik ben een echt natuurmens, en ik liep al een tijd met het plan rond landelijk te gaan wonen en iets met een natuurproduct te gaan doen. Slakken leken mij het antwoord. En daarom ben ik bij slakkenkwekers, onder meer in Frankrijk, gaan kijken.'

Van die excursies werd Lennard niet bepaald vrolijk. 'Wat ik zag was dat bijna alle kwekers zo snel mogelijk een zo groot mogelijk aantal slakken klaar voor





Lennard met voor hem op tafel een potje met zijn Slow Escargots.

consumptie willen hebben, een hele container vol. En dus geven ze hun slakken powerfood, en verwarmen en verlichten ze de ruimte waar ze opgroeien. Daar is niets natuurlijks aan, de slakken kunnen niet eens hun normale winterslaap van enkele maanden houden. Het is diep triest.’

Die ervaringen leidden tot de definitieve vormgeving van zijn idee. ‘Ik besloot de Rolls Royce onder de slakken te gaan kweken: een supermooi product, waanzinnig goede en lekkere slakken, biologisch, natuurgetrouw, met tijd als het belangrijkste ingrediënt.’ En zo verhuisde Lennard ter Hall met zijn vriendin naar het überlandelijke Nieuwaal, nabij Zaltbommel, waar hij ruim drie jaar geleden van start ging met zijn slakkenkwekerij Slow Escargots.

Het benodigde startkapitaal haalde hij uit de verkoop van zijn aandeel in de drukkerij ‘en daarna was het een kwestie van gewoon beginnen’. Met vallen en opstaan, dat wel, want de manier waarop Lennard zijn slakken wilde kweken, was ongebruikelijk, al helemaal voor ons land. ‘Er zijn bij ons wel wat hobbykwekers, maar mijn was doel was van de slakken te kunnen leven, en de slakken op een natuurlijke en

dus langzame manier klaar voor de markt te maken.’

Nu, aan het begin van het vierde seizoen, verwacht hij dat hij dit jaar voor het eerst van zijn slakken kan leven. De afgelopen jaren bracht hij vooral door met de finesses van het kweekproces, en het vinden van een markt voor zijn slakken. Over dat kweekproces zegt hij: ‘Mijn slakken groeien op in een onverwarmde en onverlichte kas. In het koude seizoen houden ze, net als in de natuur, een winterslaap die drie maanden duurt.’

**H**et productieproces is dus uitermate milieuvriendelijk. ‘Ik ben de enige vleeskweker die CO<sub>2</sub>-neutraal kweekt.’ Hij moet alleen wel oppassen als er een vorstperiode aankomt. ‘Daar kunnen ze slecht tegen. Dus als het echt een paar dagen stevig gaat vriezen, halen we ze allemaal stuk voor stuk uit de kas, wat best nog wel even een werkje is. Daarna gaan ze in kratten in de koeling, totdat de vriesperiode is afgelopen.’

Het eten dat Lennard zijn slakken geeft bestaat uit groenten, ‘vaak bladgroenten die niet mooi genoeg zijn voor de super-

markt, en uit kruiden. Ze eten met de seizoenen mee, zo smaken ze meer naar een tuintje.’ Met dat groene lekkers kweekt hij twee soorten, de kleine segrijnslak ofwel de *petit gris* en de grote segrijnslak, de *gros gris*. De kleine soort komt ook in ons land in de natuur voor, en wordt vooral gebruikt als garnering. De grote geldt meer als het hoofdbestanddeel van voor- of hoofdgerecht.

Er is een nog iets grotere soort, de welbekende wijngaardslak, het soort slak dat je doorgaans op je bord krijgt als je in Frankrijk escargots bestelt. ‘Ik kweek ‘m niet,’ zegt Lennard. ‘Dit soort is voor de Nederlandse markt niet interessant; het is >

‘Franse escargots in blik zijn vergeleken bij mijn slakken snotjes, friemeltjes, waarvan de melige smaak met een overdosis kruidenboter wordt gemaskeerd’



meer iets voor Duitsland. Bovendien hebben wijngaardslakken warmte nodig, en ik wil mijn kas niet verwarmen.'

**H**et bedrijf van Lennard mag dan jong zijn, vernieuwend en zelfs helemaal *on the spot*, maar dat neemt niet weg dat mensen al heel lang slakken eten. In 2014 werd door opgravingen in Spanje bekend dat onze voorouders in het paleolithicum, het oude steentijdperk van dertigduizend jaar geleden, al slakken aten. Tienduizend jaar later, aldus andere archeologische vondsten, werden ze ook in Griekenland verorberd. Lennard: 'Je kunt zeggen dat slakkenkweken na prostitutie het oudste beroep ter wereld is.' De Romeinen kweekten ze in speciale tuinen, de *cochlearia*. Nog weer later gingen slakken mee aan boord van de voc-schepen, als vlees dat je niet hoefde te koelen.

In de vorige eeuw golden slakken tot de jaren veertig als voedsel voor de armen. Daarna werd het stil, tot in de jaren zeventig ineens – onder invloed van buitenlandse vakanties – de Franse eetcultuur in zwang raakte. Daarbij werd niet alleen met knoflook en olijfolie geëxperimenteerd, maar ook met kikkerbiljetjes en escargots. Zoals alle hypes ging ook deze voorbij, en verdween de slak weer wat uit beeld. Ten onrechte natuurlijk, vindt Lennard, die tal van argumenten kan aandragen waarom slakken weer op



het menu horen. 'Voor mij is dit het vlees van de toekomst. Ecologisch kun je het niet beter krijgen, het is schoon, en het is lekker.' Waarvan akte, want de *gros gris* in kruidenboter die hij zijn gasten voorzet, zijn uitermate smakelijk. Opvallend is daarbij hoe groot en stevig deze slakken zijn, en dat je erop moet kauwen. 'Dat is het resultaat van mijn slowe manier van kweken. De Franse escargots in blik zijn vergeleken bij mijn slakken snotjes, friemeltjes, waarvan de melige smaak met een overdosis kruidenboter wordt gemaskeerd,' zegt hij met groot enthousiasme.

Dat enthousiasme wordt door meer en meer chefs gedeeld, onder wie ook leden van de Chefs Alliantie van Slow

Food. Lennard levert zijn slakken desgewenst geblancheerd aan, maar ook levend, gespeeld en nuchter, zodat alleen het reine vlees overblijft. 'Ze zijn zonder meer duurder dan de Franse escargots in blik van de supermarkt, maar dit is wél de real deal.' Niet iedereen kan dat aan, heeft hij door zijn vele contacten met

## 'Proef 'm. Het is toch gewoon een geniaal beest?'

chefs gemerkt. 'Voor sommigen van hun klanten is het toch te weinig *main stream*.'

Maar er zijn gelukkig gastronomen genoeg die het 'complexe mondgevoel en de volle smaak' van Lennards slakken wél waarderen. 'Het is prachtig om te zien hoe chefs op mijn slakken los kunnen gaan.' Voorbeelden? 'Ze worden geserveerd als sushi, en gefrituurd in tempura-beslag. Ik heb een klant die erwtensoepp met slakken op zijn menu heeft, en een ander die gevulde mergpijp met slakjes erin maakt.'

Ook particulieren weten inmiddels de weg naar Lennards slakken te vinden. Hij heeft een webwinkel en verzorgt ook rondleidingen. Dat wil hij wat ruimer opzetten als hij een tweede kas gaat huren. 'Ik ben van plan mijn slakken daar ook te verwerken met zonnebloemen en artisjokken, kijken wat dat met de smaak doet. Ik kan er niet op wachten.' Nee, Lennard heeft ab-so-luut zijn bestemming gevonden. 'Dat is toch ook niet zo gek?', zegt hij. 'Kijk nou eens gewoon naar een slak. Proef 'm. Het is toch gewoon een geniaal beest?'

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

