

OM DE HOEK



Tip van Estée Strooker: ga een dag op pad met Edwin Florès

Waarom verre oorden afstruinen – naast de deur vind je de meest geweldige producten van eigen land en uit eigen zee. Vijf chefs met een bijzondere liefde voor dat Hollandse spul tippen hun adresjes, die jij ook kunt bezoeken.

tekst INGER BOXSEM

JORIS BIJDENDIJK

Hij staat bekend om zijn liefde voor mooi spul uit eigen land. Volgens Joris Bijdendijk, chef-kok bij restaurant Rijks in Amsterdam, staat Nederland aan de vooravond van een culinaire Gouden Eeuw. Wat zijn favoriete Hollandse waren zijn?

DE WALNOOTHOEVE

‘Met stip op één: Geert en Joke van der Kaa. Geert levert mij Chaams hoender. Als je dat een kip noemt doe je het beest én Geert tekort. Het Chaams hoender is *king of the jungle*: honderd keer meer karakter dan kip, de smaak neigt naar fazant. Het vlees heeft *bite*, zit dicht op het karkas. Geert teelt meerdere Oudhollandse rassen en slacht zelf. Beter wordt het niet, maar we moeten de beesten wel eten. Dat is wat ik noem de voedselparadox: het beest heeft pas bestaansrecht als wij het eten.’

Oude Bredase Postbaan 17, Hoeven, walnoothoeven.nl, verkrijgbaar van juli t/m maart

Dit moet je proeven, vindt Joris Bijdendijk: Bloemendaalse gele



BLOEMENDAALSE GELE

‘Bloemendaalse gele is een typisch Hollandse kool, mooi mals, zonder bittertje. Ook leuk: hij is er maar een paar maanden per jaar. Groeide vroeger uitsluitend op de zandgronden rond Haarlem, tot de huizen over de akkers heen walsten. En gelukkig zijn er pientere telers die de kool niet vergeten zijn.’
Oa bij Wim Bijma, Osdorperweg 943, Amsterdam, wimbijma.com

KAASBOERDERIJ BRANDROOD

‘Nederlandse kaas heeft wereldklasse. Brandrood is een schitterende biologische kaas, type gruyère. Arjan en Karina Schermer maken een topproduct, met de melk van een bijzonder Hollands rund. Zoals ze zelf ook zeggen: levend erfgoed.’
Kernhemseweg 6, Ede, brandroodkaas.nl



Kokkels en een mandje vol zilte groenten, beide van Texel



JEF SCHUUR

Met zijn liefde voor het Nederlandse product en zijn eiland Texel zette Jef Schuur al gauw zichzelf en zijn restaurant Bij Jef op de kaart. Het Texels lam, de Texelse kazen, schaal- en schelpdieren van het wad, chef Jef weet er raad mee.

SLAGERIJ GOËNGA

‘Texel heeft het mooiste Nederlandse vlees. Hier grazen schapen de grond af, en daarvoor kunnen kolonies weidevogels er terecht. De planten die op de zilte grond groeien proef je terug in het Texels lamsvlees. Hier gegroeid, hier geslacht, hier geleverd. De Texelaar – zo heet het ras – wordt over de hele wereld gekruist omdat de smaak zo goed is, wist je dat? Alle Texels lam is goed, maar het best ga je naar slagerij Goënga, gewoon in de Spar, vlees van wereldklasse. Vergeet de lamsworst niet: maken ze zelf.’

De Naal 1, Den Hoorn, texelsbestellen.nl

KOKKELS EN GARNALEN

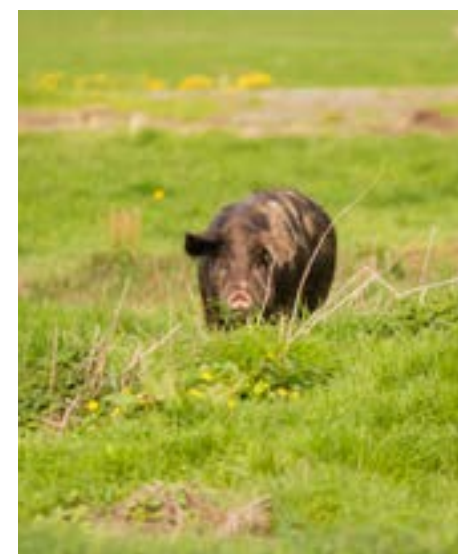
‘De gebroeders Schagen vissen kokkels in de Waddenzee. Jongens, éét die schelpjes nou. Het is idioot dat wij vongole uit de Adriatische zee halen. Die kokkels zijn zo puur, zo zoet, je weet niet wat je proeft. Die vissers zijn beulen hoor: tot aan het kruis de zee in, en dan de kokkels van de bodem halen met een schepnet. Alle viswinkels in Oudeschild hebben ook fantastische garnalen. Je hoeft ze niet te pellen, een paar minuutjes frituren: super. En op zo’n garnalenboot mee is hartstikke leuk. Die gasten vertellen een verhaal over visserij op het wad dat klopt als een bus, en versere garnalen eet je niet.’

Alle viswinkels op Texel, mee op de garnalenboot: hetwadop.nl

MARC.FOODS

‘Mag ik er nog eentje? Marc. Foods – van de vader van Dorian van Rijsselberghe, je weet wel, die surfer – kweekt zilte groenten. Een heel innovatief en internationaal bedrijf, dat volstrekt biologisch werkt: ze mesten met zeewier. Met het stijgen van de zeespiegel is interessant: welk gewas groeit er op zilte grond? Fantastische groenten: strandbiet, zeevenkel, lamsortjes: echt proberen.’

Voor meer info over ‘Zilt Belevingstour’ en kraamverkoop marcfoods.nl



De magistrale varkens van Jaap Frerichs



ALBERT KOOY

Nog een Noorderling die staat voor voedsel van eigen bodem. Hij schreef het kookboek ‘De nieuwe Nederlandse keuken’, is bestuurslid van Dutch Cuisine dat de promotie van de Nederlandse keuken en eetcultuur als doel heeft en is chef van restaurant Wannée in Leeuwarden. Albert Kooy vindt het logisch: ‘Ik ben kok. Ik maak me druk om eten.’

WALDFARMING

‘Bijdeindijk heeft gelijk, er horen meer Nederlandse gerechten en producten op de kaart. Consumenten zouden meer moeite kunnen doen, zelfs al ga je maar een keer in de twee weken groenten halen bij de boer, zoals bij Henk Zuidema. De smaak van Henks groenten is onvergelijkbaar met die van de supermarkt. Zuidema doet in streekproducten: bonen, scharrelvlees, verse groenten. Denk aan de Kollummer *pronkbean*, de *reade knobbe*, of amarant, een sperzieboon met een onvergetelijke smaak. Ook geeft hij les in moestuinieren voor beginners.’

Miedwei 4, Jistrum, waldbaarch.nl

DE KEMPENAER

‘Jaap Frerichs heeft magistrale varkens. Zijn slogan is: zij een goed leven, wij een lekkere bout. De beesten leven in groepen, krijgen geen krachtvoer, het land wordt zo weinig mogelijk bemest. Hij knuffelt zijn varkens, hè? Ga gerust langs!’

Kempenaersweg 12, Echtenerbrug, eertijkvlees.nl

ALE DE JAGER

‘Ale vangt paling en dat ligt gevoelig, omdat het met de palingstand zo slecht gesteld was. Maar hij beheert het water en de vis zoals het hoort. Wilde paling bedoel ik hier, uit de Friese meren: veel paling is gekweekt en dat is niet erg duurzaam. Ale rookt en verkoopt aan huis: je kunt ook met hem mee.’

Oan it Swin 9, Reduzum, praamwissenadejager.nl

WEDUWE JOUSTRA BEERENBURG

‘Heleen Sonnema verkoopt de Beerenburg van de weduwe Joustra. Al meer dan 150 jaar een klassiek goed product!’

Kleinzand 32, Sneek, weduwejoustra.nl

‘De beesten leven in groepen, krijgen geen krachtvoer, het land wordt zo min mogelijk bemest. Hij knuffelt zijn varkens, hè?’

'Wildwier organiseert ook wierenwandelingen en zeeviersafari's. Allemaal leuk'



Onder links: oogst van een pluk met Casa Foresta, rechts De Horsterhof



In haar restaurant 't Amusement in Arnhem serveert Estée Strooker dagverse verrassingsmenu's met veelal biologische ingrediënten uit het seizoen. Ze vindt dat je als kok een voorbeeldfunctie hebt en probeert onder meer via televisie Nederland aan het goed en eerlijk eten te krijgen.

Liever uit eten?

Proef wat onze vijf chefs met hun regionale producten doen.
 Rijks, Museumstraat 2, Amsterdam, rijksrestaurant.nl
 Bij Jef, Herenstraat 34, Den Hoorn Texel, bijjef.nl
 Restaurant Wannée, Rengerslaan 8, Leeuwarden, restaurantwannee.nl
 't Amusement, Roermondsplein 35, Arnhem, restaurant-amusement.nl
 Pure C, Boulevard de Wielingen, Cadzand, pure-c.nl

DE HORSTERHOF

'In mijn restaurant gebruik ik zeker negentig procent Hollandse producten. Ik werk graag samen met De Horsterhof, want op deze bio-dynamische boerderij hebben ze een supermoderne circulaire filosofie. Ze hebben een onverwarmde kas, ze houden varkens en koeien om hun mest, ze produceren zonder de grond uit te putten. Ik hou bijvoorbeeld van hun haverwortel. Die is heel romig en niet te zoet.'

Horsterstraat 1, Duiven, horsterhof.nl

STADSTUIN KWEEKLAND

'Steven Koster zorgt voor mijn geadopteerde varken, haha! Dat varken leeft onder andere van het snijafval van mijn keuken. Als het volwassen is, komt het op mijn menu: ik werk altijd met het hele beest. Naast de varkens heeft Steven ook een stadspluktuin vol groenten en eetbare bloemen en geeft hij les op scholen. Topbedrijf.'

Dalweg 80, Arnhem, stadstuinkweekland.nl

CASA FORESTA

'Ga een dag wildplukken met Edwin Florès en je loopt nooit meer hetzelfde door een bos of weiland. Paddestoelen, kruiden, groenten: je weet niet wat we allemaal laten staan.'

't Laantje 6, Ressen, casaforesta.nl

Guido Krijger op een
wildwierwandeling



SYRICO BAKKER

Hij werkte zich op tot souschef van het Zeeuwse sterrenrestaurant Oud Sluis en heeft tegenwoordig de leiding over de keuken van Sergio Hermans Pure C in Catzand. En ook hij zoekt het liefst dicht bij huis.

DE OESTERIJ

‘Zeeuwen zijn nuchter en naar mijn mening veel te bescheiden. We hebben zo’n rijkdom aan producten hier, we scheppen er te weinig over op. Natuurlijk noem ik de oesters en mosselen. In Yerseke is een expeditie uitgezet waarbij je de cyclus van zaadje tot schelp kunt volgen. Een proeverij toe en je hebt gegarandeerd een lekkere middag. Ze serve-

ren bijvoorbeeld een bereiding van rauwe mossel. Super van smaak, en je vindt het bijna nergens.’

Havendijk 12, Yerseke, deoesterij.nl

HIERBAS DE LAS DUNAS

‘Op Ibiza kreeg ik regelmatig Hierbas de Ibiza bij de rekening, een lokale likeur. Dat zette mijn fantasie aan de gang. De hoeveelheid kruiden in de Noordzeeduinen is niet normaal. Van onder meer handgeplukte zeevenkel, wilde rucola en duindoornbes maak ik nu *Hierbas de las dunas*. Ik ben bezig met een *hierbas plantation*, zodat het restaurant zijn eigen kruidenveld in de duinen krijgt.’

Transistorstraat 71-D, Almere, hierbasdelasdunas.com

WILDWIER

‘Ellen Schoenmaker en Guido Krijger zijn uniek in het oogsten van zeewier, het enige bedrijf ter wereld dat kijkt naar de beschikbaarheid van wier per seizoen. Voor een kok een zegen: ik word door het wisselende aanbod gedwongen nieuwe bereidingen te verzinnen. Wildwier organiseert ook wierenwandelingen en zeewiersafari’s. Allemaal leuk.’

Vrouwenpolder, 06-205 263 80, wildwier.nl

‘De gebroeders Schagen vissen kokkels in de Waddenzee. Jongens, eet die schelpjes nou’