



Wortelpeterselie en Blaarkoppen gedijen weer dankzij culinaire boeren

Zeldzaam lekkere rassen en gewassen

Steeds meer biologische boeren en tuinders organiseren culinaire (neven)activiteiten op hun boerderij om ook de nieuwe doelgroep van 'foodies' aan te trekken. Zeldzame rassen en gewassen blijken belangrijke ingrediënten voor succes. Boer, ras en zeldzaam gewas: een smakelijke symbiose of een tijdelijke trend?

TEKST IRIS VAN DE GRAAF | FOTO'S DICK BOSCHLOO

Tuinder Taco IJzerman van de Ommuurde Tuin trekt voorzichtig een lange wortel uit de grond. De bladeren boven aan de wortel geuren naar peterselie. Maar het gaat hem niet om de groene blaadjes, wel om de lange witte wortel; naast gewone peterselie als kruid teelt Taco ook peterseliewortel. Heerlijk om soep van te maken of om te stoven met een klontje boter. Zeekool, meiraapjes, pastinaaken, sucadelapjes van Blaarkoppen, Kempenlampjesjes en Bonte Bentheimer varkenslapjes zijn slechts een greep uit de hoorn des overvloeds aan oude rassen en gewassen die in opkomst zijn op verschillende biologische boerderijen. Op de Ommuurde Tuin werken ze graag met smaakvolle rassen en bijzondere gewassen, en spelen ze bewust in op

de vraag naar culinaire activiteiten.

'Back to your roots' is de naam van een kookworkshop die Taco IJzerman en zijn vrouw Esther Kuiler organiseren. Want een goede omschrijving en presentatie is essentieel om voldoende gasten te interesseren. In de pan gaan gele en oranje wortel, witte wortel, pastinaak, peterseliewortel, raapjes en andere zeldzame peentjes.

Ieder seizoen zijn er kookworkshops met bijzondere ingrediënten uit de tuin en van dat seizoen. Een unieke formule die in de reguliere horeca nauwelijks bekend is: innovatie op het boerenerf. Taco en Esther verdienen een redelijke boterham aan de combinatie van kleinschalige groenteteelt en culinaire activiteiten. Waarbij het beter verwaarden van

de groenten uit de Ommuurde Tuin in een kookworkshop natuurlijk meetelt. Plezier in goed koken en een culinaire presentatie op het bord blijken dan essentieel.

Boergondisch boeren

Waar kun je beter Boergondisch boeren dan in het bourgondische Brabant? Jan en Cécile van den Broek en zoon Niek van boerderij 't Schop hebben niet voor niets de naam 'culinair boeren' bedacht. Zij organiseren ieder jaar verschillende culinaire arrangementen, waaronder het Boergondisch feestmaal in samenwerking met Stichting Van Eigen Erf en het netwerk Biologische InfoCentra. Afgelopen jaar boden ze de gasten een speciaal arrangement rond het Kempenlam. Gasten gingen met de schaapherder 'de hei op' en daarna op proeftocht naar boerderij 't Schop met Kempenlam op het driegangmenü. Want dit blijkt een goede tip bij culinaire arrangementen: beleving toevoegen voor de gasten biedt meerwaarde. Bezoekers zien graag het Kempisch heideschaap rondlopen op de hei, en horen het verhaal van de herder over natuurbeheer en zijn eigenwijze schapen. Het Kempisch heideschaap is een oud ras dat sinds de Middeleeuwen van nature veel voorkwam in de Kempen, het gebied waar 't Schop ligt. Rond 1960 was het ras zo goed als uitgestorven. In samenwerking met Stichting het Kempische Heideschaap en andere betrokkenen bedacht Jan van de Broek dat de beste manier om dit ras te behouden was om het economisch te verwaarden. Met andere woorden: door het op te eten. Kempenlam is nu opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food en een delicatessie op de kaart van restaurants in de omgeving, zoals restaurant Bos en Ven in Oisterwijk. En het staat op de kaart van het Boergondisch feestmaal bij 't Schop.

Blaarkoppen zijn dubbel lekker

De koeien van Kees en Maria van Gaalen van boerderij 't Noorderlicht zijn voor het overgrote deel van het Blaarkop-ras, met de karakteristieke witte kop en zwart omrande ogen. Het is een oud en inmiddels zeldzaam ras, dat van oudsher in de Oude Rijnstreek voorkomt, de streek waar Kees en Maria vandaan komen. Blaarkoppen zijn dubbeldoelrassen die geschikt zijn voor melkproductie en voor vlees: dubbel lekker dus! Ze passen heel goed bij een biologische bedrijfsvoering, ze zijn sterk, zachtvaardig en kunnen met weinig toe. Ook geven ze melk van uitzonderlijke kwaliteit, die zich bijzonder goed leent om er kaas van te maken. Zoals de Wilde Weidekaas die Kees en Maria zelf in hun ambachtelijke kaasmakerij op de boerderij maken. Kaasspecialzaken en restaurants in de hele regio verkopen dit topproduct graag. Net als de Ommuurde Tuin en 't Schop heeft boerderij 't Noorderlicht geïnvesteerd in de ontvangst van gasten: het is een gastvrije boerderij met speciale ruimtes voor grotere groepen. Maria organiseert culinaire arrangementen, bijvoorbeeld voor bedrijven of



BOERGONDISCH FEESTMAAL 2012

Voor de zesde keer organiseren biologische boerderijen door het hele land een Boergondisch feestmaal: bijna 40 keer in 2012. Deelnemers dit jaar zijn De Olmenhorst, De Serre op Land & Boschzigt, Landhoeve de Buitenman, Tuinderij Eyckenstein, Noorderlicht, Moestuin Maarschalkerweerd, 't Ecoloar, De Bergerhof, De Heijerhof, Hoeve Biesland, Sengersbroek, Natuurlijk Genoegen, Hoeve Kazan, Sprankenhof, De Eemlandhoeve en de Joffrahoeve. De afgelopen vijf jaar trokken de feestmalen zo'n 5000 bezoekers naar de biologische boerderij. www.vaneigenerf.nl of www.biologischennetwerk.nl

zoals het Boergondisch feestmaal. Uitgangspunt voor Kees en Maria is een goed product, hun kaas (die al eens Streekproduct van het Jaar werd), en vlees van eigen koeien. Maria: "Om een kaas van topkwaliteit te maken moet alles kloppen: het beste voer op basis van kruidenrijke weilanden, goede en goed verzorgde koeien en het vakmanschap om van de rauwe melk een smakelijke kaas te maken." Want als je een goed en bijzonder product hebt, komen culinair geïnteresseerde klanten ook naar je toe.

Oude graansoorten en rassen

En er zijn meer voorbeelden: in samenwerking met het Louis Bolk Instituut en Wageningen UR zaaien Willy en Brigitte Gooiker van boerderij Erve 't Holt uit Wilp al diverse jaren proefvelden van verschillende (oude) graansoorten en rassen, zoals Overasselter kafloze haver, Aaltense troshaver, Sint Jans rogge en het oeroude ras spelt. Het oude ras Sint Jans rogge is opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food. Continue beoordeling van smaak en (bak) kwaliteit resulteerde onder andere in de teelt van spelt voor een exclusieve pastalijn. Onder de naam 'Bio Godico', een aan oude mythologieën ontleende naam, verkopen Willy en Brigitte tagliatelle en fusilli uit Wilp. De verpakking van de eigen pasta is speciaal voor dit doel ontworpen, ook op schoonheid. Tijdens de wedstrijd 'de Smaak van Nederland' kregen Willy en Brigitte vorig jaar veel complimenten over de smaak en de mooie verpakking. Willy: "De kunst is om oude rassen weer een economische waarde te geven en terug te laten komen in het landschap." Dat lukt ook goed in het restaurant aan de IJssel van Willy en Brigitte, nu uitgebaat door twee horeca-ondernemers. Conclusie: zeldzaam lekker boeren loont voor biologische ondernemers én voor de zeldzame rassen en gewassen. ■

Iris van de Graaf is directeur van Stichting Biologisch Goed van Eigen Erf. Meer informatie over Van Eigen Erf en het Boergondisch feestmaal: www.vaneigenerf.nl

Het praktijknetwerk 'Een landschap van Smaken' en het praktijknetwerk culinair boeren werken aan het verwaarden van bijzondere rassen en het verbeteren van culinaire activiteiten op de biologische boerderij. Deze praktijknetwerken worden mede mogelijk gemaakt door het Europees landbouwfonds voor plattelandsonwikkeling: Europa investeert in haar platteland.