

# Nieuwe Gouden Eeuw

Komt er een nieuwe Gouden Eeuw aan op voedingsgebied? We willen avontuur en nieuwe smaken proeven, zo merkt chef-kok Frank van der Zande. Maar wel met hele duurzame ingrediënten. We willen het zelfs zo graag dat deze Amsterdamse horeca-ondernemer zijn restaurant sloot en met zijn innovaties als cateraar Umoja Food het land doortrekt. Hij verzorgt nu beurzen, kookworkshops, clinics, recepties... U kent nog niet zijn crème brûlée van ethische thee? >

✦ TEKST JAN BOM ✦ FOTOGRAFIE MARIE CÉCILE THIJS ✦ STYLING ROSIE STAPEL



# Het Voorgerecht

YAKITORI SPIESJES VAN DE VEGETARISCHE SLAGER  
SUSHI VAN OERPOMPOEN  
ZILTE ZEEKRAAL UIT DE WOESTIJN  
DRANKKEUZE: DIWALD ZWEIGELT

40

P+ JANUARI + FEBRUARI 2011

## Spiesjes van de Vegetarische Slager

Het nieuwste kunstvlees heet Beeter en is gemaakt van sojameel. Anders dan tofu is het vezelig van samenstelling, heeft het een echte 'beet'. Uit blinde smaakproeven komen reacties als: 'Is dit geen echt vlees? Ik dacht dat het kip was. Of: kalkoen. Of: gekookte ham.' Maar net als bij tofu is het de echte kunst om de lappen Beeter zo te marineren dat het lijkt of een spiesje direct van de BBQ komt, of uit een stoofpotje. Deze bewerking neemt chef-kok Marco Westmaas van Hotel Elzenduin voor zijn rekening, in samenwerking met de Vegetarische Slager Jaap Korteweg. Medio 2011 opent Ojah, de maker van Beeter, een productiefaciliteit. Dan kunnen ook andere afnemers als Umoja Food de lange lappen 'sojavlees' bestellen om er hun eigen specialiteiten van te maken. Uit onderzoek blijkt dat meer dan de helft van de Nederlanders een dag per week vlees wil overslaan. Met het oog op de naar negen miljard mensen groeiende wereldbevolking is er op deze planeet onvoldoende landbouwgrond aanwezig om iedereen elke dag van vlees te kunnen voorzien.  
[www.devegetarischeslager.nl](http://www.devegetarischeslager.nl)  
[www.beeter.nl](http://www.beeter.nl)

## Zeegroenten uit Baja California

Een stijgende zeespiegel. Verzilting van kustgebieden, omdat er te veel zoet grondwater wordt opgepompt. Zou het dan niet verstandig zijn om nu alvast te beginnen met zilte landbouw? Groenten verbouwen van zoutminderende gewassen in gebieden die anders 'dood' gaan, langs de kust van Mexico, India, de Kaapverdise eilanden? Met die insteek begon de Oase Foundation langs de Baja California in Mexico met het ontwikkelen van zoutwaterlandbouw in de woestijn. Aan het roer staat Jeannette Hoek, in het bestuur zit onder andere Wouter van Dieren van de Club van Rome. De zeekraal is een subtropische variant van onze *Salicornia europaea* die hier vroeger rijkelijk op de Zeeuwse schorren werd gesneden. Sinds 1999 importeert OceanDesertFood de zilt smakende stengeltjes naar Europa (geen extra zout meer aan toevoegen, hooguit echte boter en versgemalen nootmuskaat). De zeekraal wordt namens OceanDesertFood verkocht door Elenbaas Zeegroenten, onder andere in de horecagroothandel. Uit hetzelfde gebied komen de 'Chips uit Zee', gemaakt van gigantisch zeewier, kelp. De lokale Mexicaanse bevolking maakt er al generaties lang diverse gerechten van. Hier in Nederland worden ze gefrituurd tot een soort van okerkleurige schelp. Ze smaken een beetje naar gebakken varkenszwoerd, naar kaantjes ook. De zeewierchips zijn wel een stuk minder vet dan deze vleesproducten (ze bevatten slechts 12 procent vet). Chef-kok Frank van der Zande van Umoja frituurde de pasta zelf, voor Nederlandse consumenten doen de boeren van de Hoekse Chips dat.  
[www.oceandesertfood.nl](http://www.oceandesertfood.nl)  
[www.hoeksechips.nl](http://www.hoeksechips.nl)  
[www.zeekraal.nl](http://www.zeekraal.nl)

## Biologische wijnwinkel op internet

Het is op internet makkelijker kiezen uit verschillende biologische wijnen dan bij de slijter of groothandel voor de horeca. Er waren al wat webwinkels op dit gebied, maar dit najaar kwam er een hele mooie bij. Vooral de achtergrondverhalen van initiatiefnemer Frank Rozendaal zijn boeiend. Zo weet de voormalige webmedewerker van de ASN Bank dat er ook een wijn voor veganisten is, die pertinent alle vlees of zuivel weigeren. "Bij het klaren van de wijn worden vaak dierlijke bestanddelen als eiwit, vislijm en dergelijke gebruikt. De losse deeltjes in de wijn hechten aan die bestanddelen en dat maakt het filteren makkelijker." Zelfs de meeste vegetariërs weten dit niet. Kok Frank van der Zande koos bij het vegetarische voorgerecht voor de rode Diwald Zweigelt uit Oostenrijk, die meelift op de groeiende populariteit van de witte Grüner Veltliner. Het is een wijn 'vol vrolijk fruit, kruiden, specerijen en de pittige ietwat rokerige geur van een hele mooie herfstdag in een Indian Summerbos.' Voor het hoofdgerecht selecteerde de kok een Zuid-Afrikaan uit de Westkaap: de Stellar Organics Sauvignon Blanc. Een combi van biologische en *fair trade* wijn, knisperig en met frisse citrustonen die het zo goed samen doen met vis. Een alternatief voor de drankkeuze bij het nagerecht zou de zoete 'Heaven on Earth' dessertwijn kunnen zijn, ook van Stellar. De druiven Muscat d'Alexandrië zijn gedroogd op een bed van stro en rooibos, vooral bekend door de thee. Smaakt daardoor gloedvol, zelfs een beetje boterig, vindt Van der Zande.  
[www.biologischewijnwinkel.nl](http://www.biologischewijnwinkel.nl) >

### Kijktip: Glas

Op een stilleven uit de Gouden Eeuw staat vaak een vol glas. De museumshop van het Rijksmuseum biedt replica's aan van het glaswerk dat in de zalen op de schilderijen staat: Roemers, Berkemeiers en ook dit opvallend hoge wijnglas.  
[www.rijksmuseum.nl](http://www.rijksmuseum.nl)



# Het Hoofdgerecht

VISFILET VAN TWENTSE CLARIAS  
STAMPPOT VAN VERGETEN GROENTEN  
ZEESLA ESPAGUETI EN LECHUGA DE MAR  
ZEEWIERCHIPS BAJA CALIFORNIA  
DRANKKEUZE: STELLAR ORGANICS SAUVIGNON BLANC

## Kijktip: Citroenschil

Op oude stilleven ontbrak zelden een kunstig geschildte citroen. Weinig mensen realiseren zich dat vroeger alle citroenen biologisch waren. Pas sinds kort worden ze weer geleverd: ze worden gekweekt in Turkije in opdracht van Naturelle. [www.thegreenery.com](http://www.thegreenery.com)

Het brood komt van Le Fournil de Sébastien, de eerste Franse bakker in Nederland. [www.lefournil.nl](http://www.lefournil.nl)

## Vis met snor uit Twente

Koks zijn niet zo dol op meervallen, vissen die lange snorharen hebben en graag op de bodem van meren rondhangen. Ze smaken gronderig, zo is het vooroordeel. Maar dat is beslist niet het geval bij het soort meerval dat in Twente gekweekt wordt, vindt Frank van der Zande. De nieuwe kweekvariant is een kruising tussen de Afrikaanse *Clarius Gariepinus* en de *Clarius Heterobranchus*, ook wel Catfish genoemd. Ze worden tot anderhalve kilo zwaar. Van der Zande is enthousiast over de zalmroze gekleurde Nieuwe Nederlander: "De vis levert een lekkere, stevige filet op, die niet snel uit elkaar valt. De smaak is iets minder uitgesproken dan die van een zeevis. Daar kun je wel of niet van houden. Ik pep de smaak iets op, met Chai Gentle Ceylon Spice thee. In dit mengsel zit onder andere citroengras." Een vis van eigen boerenland dus, duurzaam gekweekt door Twentevis. Directeur Rolf Woolderink haalt werkelijk alles uit de kast om milieuvoordelen te behalen. Hij zuivert de bassins continu zodat er slechts 3 procent nieuw water per dag nodig is. Door geavanceerde warmtewinning heeft hij voor de productie geen gas meer nodig. Bovendien gebruikt hij uitsluitend groene stroom voor de aandrijving van de pompen. Het voer bestaat voor 60 procent uit plantaardige grondstoffen, en dat is extreem hoog. Hij heeft de dierlijke grondstoffen tot 20 procent teruggedrongen en het voer is ook slechts voor 20 procent uit duurzaam vismeel afkomstig. Wooldering distribueert via een bestaand netwerk, waardoor geen extra transport nodig is. Twentevis meldt dan ook trots: 'Zero Foodmiles'. Er had ook kunnen staan: 'U hoeft de oceanen nu niet meer leeg te vissen.' [www.twentseclarias.nl](http://www.twentseclarias.nl)

## Vergeten groenten terug

De missie van Jac Nijskens begint te slagen. Nog steeds blijft zijn Historische Groentenhof in het Limburgse Beesel de meest unieke, levende verzameling van de smaken van onze verre voorouders. Maar steeds meer van zijn herintroducties zijn nu ook bij reguliere horecagroothandels te vinden. Hij is zelf leverancier aan Hanos en Sligro. Heel snel aan populariteit wint de pompoen, een cultuurgewas dat al 9000 jaar voor Christus werd verbouwd en pas in de zestiende eeuw naar Europa kwam. Bij de grote oversteek naar Amerika bleken de indianen ze ook al te verbouwen. Frank van der Zande maakte een sushi met een pompoenhart, van een mini-pompoen. Minder oud is de pastinaak, die de Oude Grieken begonnen aan te planten. Het werd als volksvoedsel een succesnummer in het koude noorden, omdat de wortel goed bewaard kon worden. De pastinaak voorkwam dat families aan het einde van een lange koude winter omkwamen van de honger. In de Sligro vond Frank van der Zande ook de mooie gele wortel van Nijskens, de Limburgse Gele van Mollestaart. Het is de biologische voorloper van onze oranje wortel, die zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen nauwelijks te telen is. Van der Zande ging ook aan de slag met de bijna vergeten variant van het huidige 'krootje': de gele biet. Hij kookte de drie oude gewassen en maakte er een feestelijk stamppotje van. Met iets dergelijks werd het einde van het Leidens Ontzet in 1574 ook gevierd. [www.vergeteneten.nl](http://www.vergeteneten.nl) [www.sligro.nl](http://www.sligro.nl)

## Sla uit de oceaan

Het is groen, het is in het stilleven over de vis gedrapeerd en het heet 'Lechuga de Mar'. Tik dit als zoekterm op Google in en ineens komen tal van Spaanstalige websites tevoorschijn. Handiger is om bij de Belgische importeur te lezen wat deze zeesla uit Galicië zo bijzonder maakt. 'Zeealgen bevatten grote hoeveelheden mineralen, kalium, ijzer en kalk. In sommige algen zit zelfs tien keer meer kalk dan in koemelk en vijf keer meer ijzer dan in spinazie. Deze sla smaakt naar zeevruchten en zuring. Algen bevatten ook alle essentiële aminozuren, veel soorten vitamines en zelfs jodium. Er zitten weinig vetten in, en die vetten zijn dan nog grotendeels essentiële vetzuren: omega 3 en omega 6, in een ideale verhouding van 1 op 1.' Geen wonder dat de Belgen de algen liefkozend 'zeegroentjes' noemen. Behalve gezond, is het ook geen slecht idee om in zee te gaan boeren. Het vermindert de druk op de landbouw. De algen zijn heel goed te drogen, waarna ze lang bruikbaar zijn. Voor het maken van soep is de gedroogde vorm zelf iets beter, want sterker van smaak. Voor het gebruik als groente moeten gedroogde algen een tijdje wellen voordat ze op tafel kunnen. De bruine zeewier op het stilleven is ook vers en heet Espagueti de Mar. De dikke korrels zeezout zorgen voor een langere houdbaarheid. Chef-kok Van der Zande spoelt het zout er voor het opdienen even uit. [www.ali-import.be](http://www.ali-import.be) [www.devegetarischelager.nl](http://www.devegetarischelager.nl)

# Het Nagerecht

3X CRÈME BRÛLÉE VAN ETHISCHE THEE  
WILDE CHOCOLADE VAN DE HELLINGEN VAN DE ANDES  
BIOLOGISCHE ANANAS UIT GHANA  
DRANKKEUZE: WARANA FIZZ / HEAVEN ON EARTH

44

P+ JANUARI + FEBRUARI 2011

## Powerdrank uit de Amazone

De kleur is als appelsap, met wat troebele stukjes. De smaak brengt je meteen diep in het Amazonewoud, langs de geuren van fruitstalletjes, met overrijpe vruchten. De geur is fris, maar toch heel donker tropisch. Maar het echt bijzondere: deze frisdrank uit Brazilië zou een sterkere energieboost opleveren dan de gewone superzoete blikjes *energydrink* in de supermarkt. Niet door toegevoegde cafeïne, maar door het oranje vruchtje warana, dat bij ons nog volledig onbekend is.

Meindert Brouwer schrijft erover in zijn boek 'Amazon Your Business', de gids voor verantwoord geproduceerde producten uit alle Amazonelanden. De in Parijs gevestigde onderneming Guayapi brengt het op de markt. Chef-kok Frank van der Zande vindt het een heerlijk geurend en voorlopig zeer exclusief drankje, met niets te vergelijken. Zeker een aanrader voor mensen die geen alcohol hoeven, zo'n frisse afsluiter bij het dessert. Daar kan dan de wilde chocolade bij, die Brouwer ook ontdekte, ditmaal in Bolivia. Geoogst in de jungle, gevuld met een gebrande koffieboon (of een noot), die geplukt is op de hoge hellingen van het Andesgebergte. De producent van dit product is Rainforest Exquisite Products, een bedrijf dat zich toelegt op bosproducten, anders dan hout. Bijzonder is de criollo cacao, die alleen in het wild voorkomt. Kenners roemen de rijke smaak van deze bonen.

[www.amazonyourbusiness.nl](http://www.amazonyourbusiness.nl)  
[www.guayapi.com](http://www.guayapi.com)  
[www.rainforest-products.com](http://www.rainforest-products.com)

## Ananas niet langer gifbom

De Voedsel- en Warenautoriteit publiceerde enkele jaren geleden onderzoek naar de gifresten in ananassen. Dat was schrikken. Bijna een A4-tje vol aan chemische namen, ieder voor zich goed om op de cover van een thriller te staan. Het ging om minimale percentages van residuen, die onder het wettelijk toegestane niveau bleven, maar toch. De indruk bleef: de ananas is een gifbom. Het is domweg een moeilijk gewas om zonder wekelijkse sproei-beurten met insecticiden of kunstmest te kweken, dat ziet iedereen die in ananasland Costa Rica zijn ogen openhoudt.

Daarom is het heel mooi nieuws, dat er uit dit land in Midden-Amerika binnenkort toch een volledige gecertificeerde biologische ananas gaat komen. Handelsonderneming Eosta is aan de laatste keuringen bezig en het ziet er naar uit dat de boeren het hem hebben gelapt. Maar de primeur hebben ze niet. Eosta importeert al langer biologische ananassen van het bedrijf Bio Exotica uit het Afrikaanse land Ghana. Met ontwikkelingspartner ICCO werd in een afgelegen gebied aan de rand van Lake Volta een wonderdje verricht. Het telen van schone ananassen biedt hier al werk aan meer dan honderd mensen. Voor de kinderen is er een school gebouwd. De nationale autoriteiten legden elektriciteit aan en asfalteerden de hoofdwegen.

Chef-kok Van der Zande werkte met een mini-ananasje, om een heerlijke fruitcombinatie met chocolade te maken. De echte biologische ananassen van Eosta zijn een stuk groter, maar toch meestal ietsje kleiner dan de rijkelijk bespoten versie.

[www.eosta.com](http://www.eosta.com)

### Kijktip: Tin

Bij de stillezens uit de Gouden Eeuw horen tinnen kannen, bekers, schalen, borden, lepels. Met scherp zand opgeschuurd, glom het grijze metaal als zilver. Een mooie verzameling antieke tinnen huishoudelijke voorwerpen is te vinden in het Brabantse Knegsel onder Eindhoven, bij Van Dortmund Van Huizen Antiek. [www.vandortmontantiek.nl](http://www.vandortmontantiek.nl)

## Crème brûlée van ethische thee

De mooiste complimenten uit zijn leven kreeg Frank van der Zande in Sri Lanka, eiland van theedrinkers bij uitstek. Verbaasd proefden ze van de crème brûlée die hij maakte van thee. Het is alsof je Hollanders een volkomen nieuw gerecht voorziet gemaakt op basis van Leidse kaas. "Ze vonden het geweldig", herinnert Van der Zande zich, die daarna op zijn beurt de legendarische oprichter van het theelabel Dilmah naar Nederland haalde, M.J. Fernando. Deze duurzame held bracht al fair trade in praktijk, toen de naam fair trade nog niet eens was uitgevonden. Dilmah staat in Azië bekend als het topvoorbeeld van een lokaal merk dat de wereld veroverd. Dat gebeurt niet zo heel vaak, zeker niet in een wereld waar grote concerns als Unilever al een uitgebreid assortiment aan theesoorten onder verschillende labels aanbieden.

Op het stilleven staat de crème brûlée van Earl Grey-thee centraal, door Dilmah gearfumeerd met Bergamot. Van der Zande: "Een lekkerder variant van deze thee ken ik persoonlijk niet. Ik maak ook crème brûlée op basis van vanillethee en de smaak Italian Almond."

De kok zet de bakjes even onder de brander, zodat de suikerlaag bovenop mooi bruin karamelliseert. De donkerbruine tonen contrasteren fraai op de bloemblaadjes van historische tulpen. De man die in 2009 werd uitgeroepen tot meest markante horecaondernemer van Amsterdam is overduidelijk een nieuwe weg ingeslagen, vol avonturen en ontdekkingen.

[www.umojafood.nl](http://www.umojafood.nl)  
[www.dilmah.nl](http://www.dilmah.nl)

