

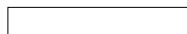


Wilde kruiden *plukken* met **Rungis**

Rungis



www.rungis.nl



De locatie: restaurant Aan Zee. Misschien wel het meest duurzame restaurant van Nederland gelegen in een van de mooiste natuurgebieden.

We gaan op stap met het Verkoop & Advies team van Rungis met Francis Zonneveld Piek en SVH Meesterkok Niels van den Berg. Zij voeren ons, samen met herboristen Frank Radder van de Limburgse kwekerij Puur Aroma en Dave Zwaartman chef van Aan Zee, door het prachtige duinlandschap met lanen vol geurende kruiden, bloemen en bessen en de kwelders waar een onschatbare hoeveelheid zilte planten te vinden is.



NIELS VAN DEN BERG



FRANK RADDER



DAVE ZWAARTMAN



GEKONFIJTE GROENE WALNOTEN
VAN PURE BY MARC



GROTE KLIS – ARTICUM LAPPA



herboristen als specialisten

Frank gebruikt zijn kennis als herborist in de kruiden- en plantenkwekerij waar ze echt een bijzondere kwaliteit planten verkopen die voor een groot deel rechtstreeks aan Rungis geleverd worden.

Dave is zo mogelijk nog fanatieker dan Frank en gebruikt zijn kennis in de keuken van Aan Zee. In de gerechten maar er staan ook legio potten met zuur-zoetzuur en zelfs kruiden op alcohol. Wanneer de gasten er interesse in hebben gaat hij soms heel ver in zijn uitleg en staat je tafel in no time vol met potten en flessen met de meest bizarre kleuren en structuren.



RIMPELROOS – ROSSA RUGOSA



KAMPERFOLIE
LONICERA PERICLYMENUM



JACOBSKRUID – JACOBAEA VULGARIS
SYNONIEM – GENECIS JACOBAEA



KLEINE RATELAAR
RHINANTHUS MINOR



HERTSHOORN WEEGBREE
PLANTAGO CORONOPUS



MOERASSPIREA
FILIPENDULA ULAMARIA



MUURPEPER – SEDUM ACRE



GEWONE ROLKLAVER
LOTUS CORNICULATUS



SLANGENKRUID – ECHINUM VULGARE



JONGE SPIESMELDE
ARTRIPLEX PROSTRATA



ZEEWEEGBREE



ZACHTE BERK – BETULA PUBECENS



WATERMUNT – MENTHA AQUATICA



WIKKE – VICIA



ZILTE GROENTEN
MELDE, ZEEWEEGBREE (BESCHERMD), LAMSOREN



ZEVENBLAD – AEGOPODIUM PODAGRARIA

Rungis



FRANK RADDER EN DAVE ZWAARTMAN

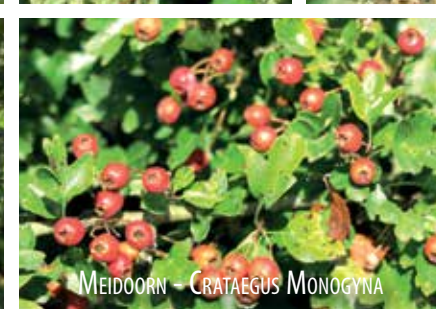
kweken voor de Horeca

Frank Radder: “Als je kruiden gaat zoeken in de natuur besef dan als eerste dat, hoe overvloedig het soms ook lijkt, het altijd eindig is en dat je naar alle waarschijnlijkheid niet de enigste bent die op zoek is naar de aroma’s van de natuur. Over het algemeen kan je stellen dat als je er twintig ziet staan, kan je er eentje plukken. En als het niet nodig is laat dan de wortels zitten. Dat is precies ook de reden dat wij de meeste kruiden zijn gaan kweken. Zowel in pot om zelf te planten en als snijgoed, dat we via Rungis aan de Horeca leveren.”
Dave: “Ja het is leuk om er zelf naar op zoek te gaan en wij hebben natuurlijk het geluk dat er wezenlijk veel bij ons naast de deur groeit, want dat hebben de meeste Horecabedrijven natuurlijk niet. Bovendien: als je een beetje omzet draait is het gewoon niet aan te slepen. In het begin experimenteerden we met van alles en nog wat maar als je dan een paar keer meemaakt dat je toegewijde werk van soms wel een jaar, in één weekend op is dan zinkt je de moed wel in de schoenen.”

zelf doen houdt eens op

Puur Aroma heeft een samenwerking met chef Marc Creusen van “Puur by Marc” die allerlei kruiden en planten verwerkt tot bijzondere azijn, olie, siropen en ook bijvoorbeeld die geweldige ingemaakte jonge walnoten waarvan je de hele pot het liefst in één keer leeg eet. Ik toch!.. “Dit is een eigenlijk noodzakelijke en een hele fijne samenwerking vanwege de door Dave aangehaalde argumenten. Je hebt er als restaurant eigenlijk helemaal geen tijd voor om je bezig te houden met het inmaken, op azijn zetten, konfijten etcetera. Wij doen dat in nauwe samenwerking met Puur Aroma op precies het juiste moment en in hoeveelheden waarmee je als Horecaleverancier uit de voeten kan.”





niet zomaar aanrommel

Wilde kruiden zijn er eigenlijk het hele jaar door en je kan ze, als je er genoeg verstand van hebt, ook het hele jaar plukken. Tenzij er natuurlijk een dik pak sneeuw ligt. Maar weet wel wat je doet! Frank: "Eigenlijk, het is een beetje hoe je ernaar kijkt, zijn alle planten min of meer een beetje toxisch. Of je er last van krijgt wordt gewoon bepaald door de hoeveelheid die je ervan eet. Van sommige blijf je natuurlijk beter af, dat sowieso, maar als je realiseert dat je zelfs van te veel water vergiftigd kan worden, begrijp je dat het niet zo eenvoudig ligt. En wees eerlijk; je gaat ook geen kilo peterselie naar binnen werken. Maar het blijft altijd een risico en ook de manier van verwerken is soms belangrijk. De ene keer doe je de giftige stoffen teniet als je ze kookt, de andere keer moet je oppassen als je vruchten blendert omdat het blauwzuur uit de pitjes dan vrijkomt. Dus hoe dan ook: nooit zomaar een beetje aanrommel!" Het is natuurlijk niet zo dat je de planten enkel kan gebruiken om te eten. Sommigen zijn zo mooi dat je ze wel als vervangend servies kan gebruiken om een heel fraaie presentatie te bereiken.

Rungis

