CULINAIR

Dat je verloren bieren bijna kunt proeven gewoon door erover te lezen! Kijk op Proost. Of blijf hangen bij Pieter Nijdam in Sint-Oedenrode. In restaurant *De Beleving*, van voorbeeldig tot super. Wijntje erbij natuurlijk, Moulin de Gassac Terra 2015, alleen vanaf het domein, maar dan kom je nog eens ergens bij ons in Culinair.

Felix Wilbrink
Culinair

Zeg het met **kruiden**

We gaan op kruidenontdekkingstocht in de duinen van Oostvoorne. Want we koken steeds meer met verse smaakvolle kruiden.

Door **Felix Wilbrink** Foto's **Michael van Emde Boas**

Maar liefst dertig chef-koks kwamen af op de oproep van meesterkok Niels van den Berg. Hij werkt voor *Rungis* in Barendrecht en is gespecialiseerd in bijzondere groentes voor de horeca. Hij doet dat samen met eigenaresse Francis Zonneveld Piek: onvermoeibaar in de organisatie van plukdagen en andere evenementen waarbij ze de oorsprong van al dat lekkers wil laten zien.

Overigens is het opvallend hoe goed Nederland op dit gebied scoort. Koppert en Cress is een van die bedrijven die niet alleen in Nederland, maar ook internationaal aan de culinaire top staan. Daar komen al die kleine kiemplanten vandaan waarmee tegenwoordig vrijwel elke maaltijd wordt verrijkt. Een revolutie.

Dertig chefs de duinen in krijgen is lastig... Het is net een grote schoolklas. De bedoeling is dat iedereen een doosje meeneemt en de gevonden kruiden erin legt. Tussen twee vellen keukenpapier die je eigenlijk het beste eerst een beetje nat kunt maken.

Vooraan loopt Frank Rader, eigenaar van een biologische kruidenkwekerij in Margraten. Natuurlijk is het de bedoeling dat koks in de toekomst liever die kruiden kopen dan dat ze in de natuur gaan plukken. Maar wat is er beter om planten te leren waarderen dan in de natuur?

Het aardige is dat we staan te wachten bij restaurant *Aan Zee*, een van die unieke strandrestaurants die Nederland rijk is. De chef-kok is Dave Zwaartman, kersvers afgestudeerd herborist. In zijn restaurant is het oppassen geblazen. Overal staan flessen met kruiden te borrelen en te gisten. Elke tien minuten krijg je wat anders te proeven. Wijn van berenklauw en druppels wildesalie-

Kersverse herborist en chef-kok Dave Zwaartman (l) en kruidenexpert Frank Radder.

Mini kruidenzwammen met meegebakken jonge dennentopjes.

tinctuur: je kunt het zo gek niet bedenken of hij heeft het. Ga naar dat restaurant toe, al was het maar voor dit kruidenavontuur.

Dan komt opeens de grote Yuri Verbeek uit het struikgewas. Hij wil ook weleens mee. Voor wie hem niet kent: hij is eigenaar van de *Kokkerie* in Delft, leraar aan de Cas Spijkersacademie en een van de grootste kunstenaars in de Nederlandse keuken. Toen koningin Máxima onlangs Koppert en Cress bezocht, maakte Yuri een verrassingsgerecht voor haar. Een compositie van een poederdoos van Chanel. „De koningin is toch mode, dat straalt ze helemaal uit, dus wilde ik daar iets mee doen", vertelt Yuri.

„Op een dag zag ik dat Máxima, vlak voordat ze ergens acte de présence gaf, even een poederdoos tevoorschijn haalde. Ik meteen dezelfde poederdozen kopen en goed bestuderen wat er inzat. Dat blijken ook weer stoffen uit de natuur te zijn. Pijlwortelpoeder, kaneel en cacaopoeder zijn enkele ingrediënten. Daarmee heb ik weer een gerecht gemaakt en in een poederdoos geserveerd."

Even later grijpt hij mijn arm en wijst op zijn jongere vakgenoten: „Geweldig! Man, wat gaat het koken in Nederland omhoog. Toen ik begon was alles prefab, nu staan die jongens en meisjes gewoon buiten aan de kruiden te ruiken. Prachtig toch."

Wanneer we eindelijk op pad gaan, met Frank Rader en Dave Zwaartman op kop, is het wederom verbijsterend – zelfs voor mij – wat er allemaal aan eetbare kruiden groeit. Binnen twee minuten staat Dave met een teunisbloem in de hand: „Lekker voor in een omelet." We krijgen les in de lipbloemigen, de kruisbloemigen en de schermbloemigen. En welke daarvan al dan niet eetbaar zijn. Dan staan we opeens naast een enorme varen die helemaal geen varen is, maar de bladvorm van de asperge. In het gebied waar we lopen, blijken namelijk oude aspergevelden te hebben gestaan die inmiddels flink zijn verwilderd. Kom je vroeg in het jaar, dan kun je hier daadwerkelijke asperges steken.

Tot de vlinderbloemigen behoren niet alleen de eetbare wikkes en klavers, maar ook onze erwten en peulen. Opeens begrijp ik waarom mijn kapucijners (ze zijn al op) net zo mooi bloeien als die kleine veldwikkes hier. De kruisbloemigen leveren onder meer mosterd, broccoli en radijs. Laatstgenoemde bloem heb ik ook in mijn tuin. Ik laat radijs namelijk altijd doorschieten zodat ik de hele zomer mooie witte bloemen

'Vroeger was alles prefab, nu pluk je in de natuur'

Een Zwaartman-creatie van jonge groenten en kruiden.

heb. Een bloeiende boerenkool is ook al zo'n feest. Hop: lange, lange, klimplanten, je kunt er in het najaar hopbellen van plukken voor in het bier.

Onderweg krijgen we een lesje. Waarom lukt het nooit om de tuinkruiden zoals je die in de supermarkt koopt, thuis goed te houden?

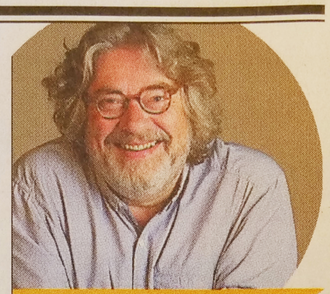
Zwaartman: „Die zijn gekweekt om direct te gebruiken. Met veel mest en pesticiden in optimale staat gebracht, goed warm in de kas. Die planten maken buiten vrijwel geen kans."

Dan komen we de roosachtigen tegen zoals de duindoorn of de hondsroos. Prachtige bloemen die lekkerder ruiken dan welke bloemenwinkel ook. Hondsroos heb ik toch ook? Ja, die staan onder mijn raam. Een schitterend rode bloem. Wordt ook wel de rozenbottelplant genoemd. Tja, dat is waar ook, rozenbottels. Wat heerlijk. Ook wilde appels. Duinroos, bosaardbei, bramen, frambozen, allemaal familie en allemaal lekkers voor ons.

Dan besef ik dat ik van vrijwel alles wat ik heb gezien, een gecultiveerde vorm in de tuin heb. Behalve misschien marjolein. Totdat ik hoor dat de andere naam voor marjolein marjoraan is, de wetenschappelijke naam Origanum majorana. Ja natuurlijk, oregano. Die prachtige smaak van Italië, zeggen ze vaak. Maar voor mij is het de smaak van verse worst.

Kruiden plukken is geweldig, maar de kennis die je ervoor moet hebben, is immens. Ga niet zomaar lopen plukken en knip alleen kleine beetjes. De natuur is voor ons allemaal. Loop erlangs en geniet ervan. Wil je een kruidentuin, koop dan machtige kruiden die het echt in je tuin doen.

Het was een prachtige dag. Ik ga gauw naar huis, naar mijn eigen mooie eetbare tuin. ●



Felix met smaak

Koken zul je!

Wie mij kent, weet dat het soms hoog springen is en dan stilte in het dal. Het intense rood van de klaprozen waarvan ik vorige week geen genoeg kon krijgen, is opeens raar reclamerood en ik zou willen dat die plant ophield zo in mijn ogen te schreeuwen.

Er is maar één remedie: koken. De boeken moeten open, de oude recepten uit het hoofd gespoeld en heel zorgvuldig opnieuw beginnen. Al mijn leven lang tik ik een ei in de hete boter, waarom eigenlijk? Waarom zet ik dat ei niet eens op met koelere boter? Kijk, de randjes van het eiwit krullen anders in de boter. Welke boter? De boter van de boerderij natuurlijk. Is dat zo natuurlijk? Nee, er is ook nog boter uit Frankrijk. Bakt die anders.

Demi sel, is dat midden zout? Wat betekent dat? Hoef ik er nu geen zout meer bij te gebruiken? Vroeger zag ik weleens hoe het vet van het uitgebakken spek over het geel van het net gebakken ei werd geschept. Bakte dat vet dan nog mee? Was het lekker toen?

Terwijl ik in de keuken met eieren sta te klooien, herinner ik me een verhaal van Arthur Miller. Getrouwd geweest met Marilyn Monroe en toch ietwat depressief in Californië terechtgekomen. Hij kon geen letter meer schrijven. Dus schreef hij over zijn voetstappen in het stof. Totdat het een roman werd.

Nog een eitje dan maar?

f.wilbrink@telegraaf.nl

#Mexicaans

Mexico, Mexi-iico! Van taco's tot quessedilla's en guacamole. Deze week een ode aan de Mexicaanse keuken. Ook showen wat u at, dronk of maakte? Tag uw foto op Instagram met @vrijmagazine en #voeljevrij. Volgende week: dim sum.

@gideont

@charlotte_ribbens

@in_de_keuken_van_klaas

@greengirl_steph

@simplyvegan.nl

@kthijsebaard

@echtegerechten.nl

@zeeuwsefoodie.nl

@familie.over.de.kook

#maisenbonen #altijdlekker #eetfestijn

Meer inspiratie opdoen?
Kijk op telegraaf.nl/VRIJ voor een heerlijk Mexicaans recept.