

Groentespecialist
Rungis stelt
smaak centraal

“Wij kopen
onze groente
waar die het
lekkerste is.”

Niels van den Berg, meesterkok en
Manager Communicatie & Trends bij Rungis



“Mijn
hart lag
al die
tijd al bij
groente.”

Nederland exporteert zijn mooiste paprika's. Daar zijn we nu eenmaal koopmannen voor. In landen als Japan en Frankrijk wordt eersteklas groente en fruit vaak juist niet aan de eerste de beste verkocht; een groot deel hiervan blijft binnen de landsgrenzen. Familiebedrijf en groentespecialist Rungis in Barendrecht kiest het beste van deze twee werelden. “Als het kan, halen we het lokaal. Wat beter is in het buitenland, kopen we daar. De chefs van Nederland mogen kiezen.”

“Mooi, hè?”, zegt Meesterkok Niels van den Berg genietend. In zijn hand liggen lichtgroene, fluweelzachte blaadjes waar ogenschijnlijk de dauwdruppels nog aan kleven. Zijn gasten mogen proeven: de smaak is verrassend en zilt. Al lopend door de koele loods achter Rungis in Barendrecht trekt Niels links en rechts groenten en fruit uit de schappen en snijdt ze voorzichtig door. Soms ogen ze alledaags, maar hebben opvallend veel smaak of een verrassend uiterlijk aan de binnenkant. Zoete tomaten uit de Cevennen in Zuid-Frankrijk bijvoorbeeld of de chioggia biet met zijn knalroze binnenkant vol witte ringen. Soms zijn ze heel bijzonder, zoals de Peruaanse knolletjes die net op de Nederlandse markt zijn geïntroduceerd.

Niels werkt als Manager Communicatie & Trends bij Rungis: dé groentespecialist voor de Nederlandse horeca. Hij denkt mee over trends, verzorgt gastlessen op koksopleidingen, begeleidt telers, spot de nieuwste producten op de markt, bereidt evenementen voor en biedt inspiratie aan chefs. Als Meesterkok heeft hij in het verleden in diverse vooraanstaande restaurants gewerkt, zoals in het met een Michelinster bekroonde Prinses Juliana in Valkenburg en in De Gieser Wildeman in Noordeloos. Vaak als entremétier. “Mijn hart lag al die tijd al bij groente. Ik vind: als je vlees of vis weglaat op het bord, moet je nog steeds een volwaardig gerecht hebben. Groenten op de juiste wijze en zo smakelijk mogelijk klaarmaken, is overigens wel een kunst. Een biefstukje door de pan rollen kan eigenlijk iedereen. Knolselderij goed bereiden is veel meer werk.”



Seizoensgebonden

Rungis heeft ongeveer drieduizend producten in het assortiment: allemaal groente en fruit of daarop gebaseerd. De duizenden producten die vanuit talloze landen over de gehele wereld vers worden aangeleverd, zijn niet allemaal tegelijk verkrijgbaar; het assortiment in de loods is afhankelijk van de seizoenen. Al is dat ook betrekkelijk. “De klant is koning”, aldus Niels. “Wanneer chefs iets willen dat van de andere kant van de wereld moet komen, dan leveren wij dat. Van het gehele assortiment geven wij aan wat er uit Nederland of van de koude grond komt. Daarbij adviseren we zo seizoensgebonden mogelijk te koken.”

Rungis kijkt bij inkoop zelf vooral naar smaak. “Wanneer een bepaalde groente momenteel lekkerder is uit Zuid-Europa en pas later in Nederland op smaak komt, halen we hem nu eerst van verder. Voor bijvoorbeeld morilles draaien we rondjes over de wereld: wij kopen ze daar waar ze op dat moment het lekkerste zijn. In de zomer hebben wij wintertruffels uit Tasmanië: daar is het op dat moment hoogseizoen voor truffels. Bij ons gaat smaak boven alles. Wij zijn groenteboer en willen chefs het allerlekkerste leveren.”



“Wanneer chefs iets willen dat van de andere kant van de wereld moet komen, dan leveren wij dat.”

Oergroente

Uitgerekend smaak is in Europa lange tijd ondergeschikt geweest. Er moesten in het verleden bovenal monden worden gevoed, dus het draaide vooral om de opbrengst van een akker. “Met name in de retail heeft de focus bovendien nog lange tijd gelegen op ‘veel voor weinig’”, weet Niels. “Chefs denken daar gelukkig anders over. Ook zij kiezen voor smaak.”

Dat maakt dat soms ook het uiterlijk van groente van ondergeschikt belang is geworden. Willem van Oranje zette alles op alles om de van oorsprong paarse en gele wortels oranje te krijgen: met succes, want voor de meeste Nederlanders zijn wortels nog altijd oranje. Wereldwijd wordt er meer paarse bloemkool gegeten dan witte, omdat witte bloemkool niet goed in warme landen groeit. Voor dat soort trivialiteiten zijn we tegenwoordig eigenlijk niet meer te porren. Juist de originele groenten, soms zelfs vergeten, zijn populair. “Het veredelen van groentes, bijvoorbeeld om een andere kleur of vorm te krijgen, heeft ons veel gebracht”, aldus Niels. “Het is geïntroduceerd om ziektes te voorkomen, maar tegelijkertijd is vaak ook de smaak verbeterd of aangepast aan de consument. Tegenwoordig mag groente vaak echter weer zijn zoals ze is. We willen allemaal terug naar die basis.”

“Het is net als met wijn: in het product kun je de bodem proeven.”



Familiebedrijf Rungis bestaat dit jaar dertig jaar, ofwel honderdvijftig seizoenen. “Wij werken met vijf seizoenen per jaar”, onthult Niels de rezensom hierachter. “We onderscheiden de vroege zomer met bijvoorbeeld de peultjes en een late zomer, met onder andere artisjokken.”

rungis.nl



Terroir

Niels is ervan overtuigd dat kenners aan bepaalde groente kunnen proeven waar deze is geteeld. “Het is net als met wijn: in het product kun je de bodem proeven. De Hollandse kleigrond bijvoorbeeld laat beslist zijn sporen na in bieten of aardappels. Overigens zijn naast de bodem ook het klimaat, de temperatuur en de voeding van invloed op de smaak van groente en fruit. Wist jij trouwens dat wij in Nederland wellicht pas 10 procent van alle bestaande groentes gebruiken en kennen? Een deel gebruiken we nog niet in onze keukens; een ander deel hebben we waarschijnlijk nog niet eens ontdekt. Fascinerend toch?”

De passie voor groente spat ervan af bij Niels. “Zelfs een klein citrusschilletje kan een wereld van verschil maken in de smaak van je gerecht”, zegt hij genietend, terwijl hij een paar prachtige bloedsinaasappels in zijn handen houdt. “Er is zo’n veelzijdigheid aan smaken en er zijn oneindig veel bereidingswijzen. Dat maakt groente fascinerend – en prachtig tegelijkertijd.”

