



# Bloemen en Kruiden van Rungis Eyeopeners voor chefs in de Herbas-tuin van Hertog Jan in Brugge



DAVID VAN STEENKISTE – HERBORIST

*Rungis*



www.rungis.nl

Soms lijkt het zo makkelijk, het oogsten van al die verschillende kruiden en bloemetjes. Totdat we erachter komen dat niet alles om de hoek groeit en we een goede 3 uur in de auto richting Brugge zitten. Maar gelukkig zijn die afstanden voor deze chefs eenmalig, want de prachtige producten van Herbas zijn gewoon bij Rungis te bestellen.

Op een waanzinnig zonnige dag arriveerden de chefs, na de reis toch een beetje onderschat te hebben, in de tuinen van Herbas waar gelukkig al een zalige verfrissing klaar stond die met smaak genoten werd.

David van Steenkiste, van origine chef bij o.a. Restaurant Pure C van Sergio Herman, maar verloor z'n hart aan het telen van kruiden. David kweekt in de tuin van Hertog Jan in Brugge, het sinds 2018 gesloten 3\* restaurant van chef-kok Gert de Mangeleer, een rijke variatie aan verschillende kruiden. Alles uit de Herbas-tuin is eetbaar en kan je in de keuken gebruiken.

Een boutte bewering en de chefs waren dan ook zeer benieuwd naar wat er zoals dan te plukken viel.

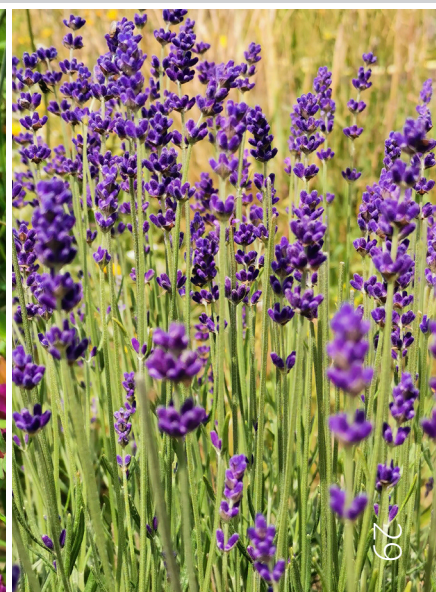
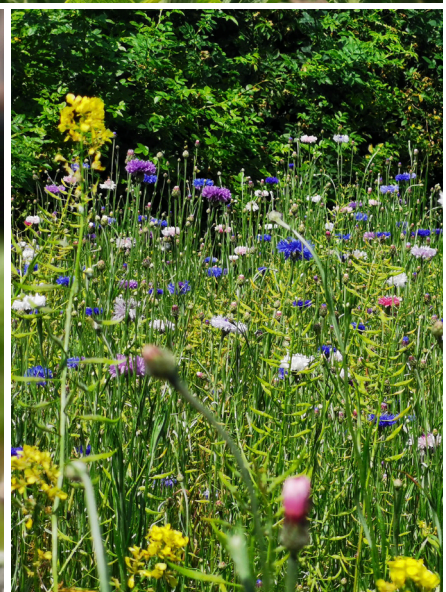
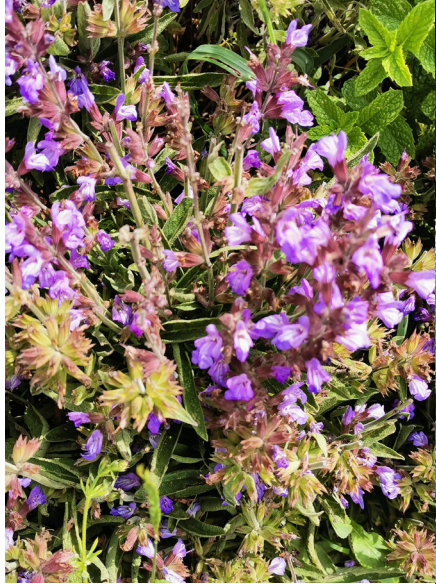
**OVERIGENS HOEF JE NIET ZELF, GELUKKIG MAAR, NAAR BRUGGE TE RIJDEN, MAAR LEVERT RUNGIS AL DEZE SPECIALITEITEN GEWOON BIJ JOU IN DE KEUKEN.**

Maar let wel, dit is puur seizoen en het kan dan ook zijn dat bepaalde producten er nog niet zijn, weinig zijn of alweer voorbij zijn. Het risico maar tevens het mooie van het werken met deze exclusieve producten.

De aanwezige chefs Juliën van Loo van Parkheuvel, Jelle Conijn van Ciel Bleu, Ivan Beusink van Rijks, Tommy den Hartog, Bobby Rust, Tim Buis van De Kruidfabriek by LUTE, Tim Golsteijn van Bougainville en Thomas Kooijman van Bar Alt trotseerden de inmiddels brandende zon en volgden David door de tuinen.







Veel van deze chefs waren niet zomaar toevallig aanwezig maar werken al met veel kruiden en bloemen in hun restaurant. Maar wat ze hier zagen verbaasde hen toch wel. Wat te denken van Huacatay blad, een typisch Peruaans kruid. Of de krokante bloemen van de daglelie waarvan iedere kleur een verschillende smaak heeft. Pindabloemen met hun fragiele uiterlijk en een ietwat romige aan pinda's denkende smaak. In de Japanse keuken bijna een heilig kruid is het jonge blad van de szechuan peperboom. Nee niet die loeischerpe gele bolletjes maar een verfijnd frisgroen zeer decoratief blaadje met interessante peperaroma's. Slechts een paar weken verkrijgbaar.

Citroenafrikaantjes in geel en oranje, witte korenbloemen, het fraaie duizendblad, hotlips (een salievariant mooi rood/wit), de op vuurwerk gelijkende moeslook, de paarse smeerwortel bloemen ideaal voor op desserts vanwege hun zoete smaak, de echt wilde veldkers die bijna overal groeit, de enorm sterke watermunt, bijna te veel munt, wilde rucola, je hele keuken ruikt ernaar als je hem wast en ga zo maar door.

Je merkte dat de chefs meteen al aan het fantaseren waren over combinaties, gerechten en decoraties... Wat een genot om met dit soort mannen door zo een luxe tuin te lopen!

*Rungis*