

**KOKEN
MET DE
SEIZOENEN:**

kortere lijnen,
duurzamer en
smaakvoller



ELK SEIZOEN WORDT GEKENMERKT DOOR UNIEKE PRODUCTEN. SEIZOENS-
GEBONDEN ETEN IS NIET ALLEEN EEN STUK VERSER, MAAR OOK GOEDKOPER.
RUNGIS OMARMT HET KOKEN MET DE SEIZOENEN EN GAAT HIERIN ZELFS NOG
EEN STAPJE VERDER.

De groente- en fruitspecialist voor foodprofessionals denkt niet in de standaard vier seizoenen, maar introduceert er een extra. Rungis claimt dat er vijf seizoenen zijn met aardappelen, groente, fruit en kruiden die authentiek zijn voor dat jaar-
getijde, namelijk: lente, voorzomer, zomer, herfst en winter. "De seizoenen zijn voor ons erg belangrijk, omdat je daarmee echt het verschil kunt maken", vertelt Niels van den Berg. Als SVH Meesterkok weet hij precies waarnaar chefs op zoek zijn. Die kennis past hij toe binnen zijn huidige functie als manager communicatie & trends bij Rungis.

Niels: "Het is belangrijk om te adviseren langs de vijf seizoenen. Seizoensgebonden groente en fruit is dichterbij, verser, smaakvoller, de lijnen zijn korter en daarmee duurzamer. Bij sommige producten is het heel duidelijk bij welk seizoen ze horen, zoals witte asperges. Dat is echt iets waar gasten naar uitkijken en speciaal voor naar het restaurant gaan. Een aard-
bei wil je in de winter bijvoorbeeld echt niet op een kaart voorbij zien komen, die komen van ver en zijn daarmee ook niet lekker en duur." De groente- en fruitspecialist werkt met heel veel verschillende toeleveranciers om het juiste product op het juiste moment te kunnen garanderen. Dat is wat kwaliteit betekent voor hen.

Het vijfde seizoen

Voor de beste beleving van producten, hebben ze de voorzomer geïntroduceerd. "We zien een groot verschil tussen de voor-
zomer met haar peultjes, doperwtten en dat soort vroege moestuinproducten en de zomer met producten als artisjok. Het verschil is zo groot, dat we het klassieke seizoen in tweeën hebben opgedeeld", licht Niels toe.

Winterse kost

Naast het aanbieden van hoge kwaliteit seizoensgebonden producten, geeft de groente- en fruitspecialist ook graag in-
spiratie aan chefs voor de bereiding. Welke productgroep deze winter echt niet op het bord mag ontbreken? Kool. Niels: "Nu heb je heel mooi de kolen uit de Hollandse polder, zoals Hollandse spruiten. Klinkt als een saai product en wellicht vraag je je af of je daar nou voor uit eten gaat, maar laat daar eens een bereiding op los zoals op vis of vlees. Plaats de hele stam in de oven en snijd aan tafel mooi als gebrad eraf. Hierdoor geef je de ervaring mee van de bereiding en heb je grote invloed op de beleving van de gast. Chef-koks hebben er zelf ook vaak een idee bij, wij geven graag richting. Bij sommige relatief nieuwe productgroepen is dat zeer welkom, zoals de zeewieren uit de Oosterschelde."

Vertrouwen op kwaliteit

Het onderscheidend vermogen van Rungis is het unieke assortiment gecombineerd met het advies wat je ermee kunt doen. "Het voorsnijden, wassen en verpakken doen we in een goed gekoelde ruimte. De producten zijn van goede kwaliteit en je weet precies wat je binnenkrijgt. Je hoeft niet te gokken wat je ervan overhoudt en de bedrijfsvoering van de ondernemer wordt schaalbaar: je kunt erop vertrouwen dat het deel dat binnenkomt in orde is en hiervoor geen mensen in de keuken extra nodig zijn. De klant kan bij Horesca het hele assortiment bestellen en dit de volgende dag uitgeleverd krijgen, inclusief alle gesneden en voorbereide producten", vertelt Niels.

Groente- en fruittrends voor 2023

Wanneer we Niels vragen naar de trends voor 2023 op het gebied van groente en fruit, antwoordt hij: "De rode draad die er al jaren is en steeds actueler wordt, is dat groenten een steeds grotere rol gaan spelen op het bord. Het wordt steeds meer het hoofdelement in plaats van een garnituur. Zowel gasten als chefs geven hier steeds vaker de voorkeur aan." Deze trend is een mooie uitdaging voor het keukenteam. Een bord vol gekookte bloemkool is vanzelfsprekend geen oplossing. "Wanneer je het mooi roostert, zoals je ook een kip zou braden, gaat de bloemkool meer leven: andere smaak, structuur en veel aantrekkelijker. Het gaat niet alleen om het toevoegen van meer groenten, maar vooral wat je ermee gaat doen. Hier zien we veel interesse in en vraag naar en experimenteren graag mee. We zien mooie dingen om ons heen gebeuren van bedrijven die daarin hun weg vinden."

Ook op het gebied van kleur is er een mooie ontwikkeling gaande. "Op het gebied van appels en peren bijvoorbeeld ontwikkelen de kleuren en smaken. De nieuwe appelsoort red love appel is knalrood vanbinnen. Dit gaat in een rap tempo. De producten zijn net even anders dan in de supermarkt, waardoor je de gast op een leuke manier kunt verrassen zonder dat het heel ingewikkeld of kostbaar hoeft te worden. Ook bij rettich heb je allemaal kleuren en smaken die een hele mooie basis zijn voor een carpaccio of als garnering van een broodje. Een leuk en betaalbaar product dat een goed alternatief kan zijn", sluit Niels af.

GAST OP
LEUKE MANIER
VERRASSEN



JUISTE
PRODUCT
OP HET
JUISTE
MOMENT



'Smakelijk in het seizoen'

Dat de winter in volle gang is, is ook terug te zien aan het assortiment met echte winterproducten. Met fantastische koolsoorten, heerlijke wortelgroenten, smaakvolle knollen en citrus dat nu op zijn lekkerst is, is jouw menukaart helemaal klaar voor dit seizoen.



KOOL IS COOL

De echte winterkost als boeren-, rode en witte kool fleuren de boel al op, maar wat dacht je van cavolo nero, ook wel palmkool genoemd. Cavolo nero heeft geen krop maar stengels die aan de onderkant met elkaar verbonden zijn. Donkergroene stevige bladeren die na garen niet meer nodig hebben dan een beetje zout en peper, een waanzinnig winterproduct! Deze smaken geven de Hollandse pot een verrassende en vooral lekkere twist.



CITRUSFRUIT OP ZIJN BEST

Wist je dat de winter hét seizoen voor citrusfruit is? Neem de eerste bloedsinaasappelen van het seizoen. In het begin van het seizoen kan de kleur per sinaasappel nog wat verschillen, maar de smaak is er zeker niet minder om. De bloedsinaasappel is krachtig, aangenaam en friszuur van smaak. Heerlijk om te gebruiken in desserts of bij hartige gerechten die wel wat fris kunnen gebruiken.



BIJZONDERE APPELS EN PEREN VAN HOLLANDSE BODEM

Rungis trekt samen op met haar telers en daar komen mooie smaken en producten uit. Een voorbeeld hiervan zijn de Karmozijn de Sonnaville stoofperen: een kruising tussen Conference, het bloedpeertje, en de kreeftpeer. Het vruchtvlees is roodkleurig en licht zuur. De peer kookt prachtig Karmozijnrood en is ook geschikt bij het eten van wild of voor het maken van perenjam. De red love appels hebben niet alleen een vuurrode schil, ook het vruchtvlees is rood. Deze appel is de perfecte kruising tussen zuur en zoet en zit boordevol smaak. En dat allemaal uit Nederland!

