

eten & genieten

www.etenengenieten.nl

LEES OP WWW.ETENGENIETEN.NL

FILM FOOD FESTIVAL IN NEDERLAND • Hoofdról voor Ferran Adrià

Koffie betalen met mobiel

Verwendiner voor mama

Vleesvrij vs. vegetarisch



Op de bres voor coca

Bolivia hoopt met een frisdrank gemaakt van cocabladeren de Verenigde Naties ervan te overtuigen het verbod op het kauen van coca op te heffen. Het groene drankje Coca Brynco is afgelopen dinsdag gelanceerd. Bolivia wil hiermee de gezondheidsfactoren van coca promoten en de legale cocapro-

ductie verder ontwikkelen. Het cocablad werd in 1961 illegaal toen het op de VN-narcoticlijst werd gezet.

De drug cocaïne wordt van coca gemaakt, maar Bolivianen kauen al eeuwenlang op de bladeren tegen hooggezichte en om het hongergevoel te verminderen.



• Coca is goed tegen hoogtevrees.
FOTO: REUTERS

PLUIMVEE WORDT in Nederland ondergewaardeerd. Kunnen ze in Frankrijk uren mee bezig zijn met het bedruipen en keren van een hele kip. Lekker volgestopt met knoflook en citroen met het vel mooi knapperig. In Nederland gooien we liefdeloos de voorgesneden blokjes kipfilet in een kant-en-klare marinade. Een kip verdient beter.

POLDERHOEN smaakt beter!



door ANNEMARIE VAN DE WEERT

In vergelijking met fabriekskip lijkt de biologische variant meer op een kleine kalkoen qua grootte. Biokippen zijn dan ook in een normaal tempo gegroeid en hebben daardoor meer vlees. Maar dat niet alleen: ze kunnen ook naar buiten lopen als ze dat willen. En meer beweging, betekent meer smaak.

„Hoe ouder de kip, hoe steviger het vlees”, antwoordt pluimveehouder Sjoerd Kok op de vraag waarom zijn biologische polderhoenen beter zouden smaken dan andere kippen. „Het is een langzaam groeiend ras. De Hubbard 957 om precies te zijn. Een van oorsprong ouderwetse Franse kip. Niet gefokt om snel te groeien.”

Op de boerderij staan twintig kippenhokken met aangrenzende een weide. In de achterste nog kuikens en hele-

maal vooraan de volgroeide kippen van 77 dagen oud. „Een kip is pas biologisch als het dier een minimale levensgroeit heeft gehad van tien weken. Die van mij gaan pas met elf weken de deur uit. En ze moeten vrije uitloop hebben en ramen in de schuren voor daglicht. Dat is ook het grote verschil met scharrelkippen: die zitten nog steeds met z'n zeventigduizenden in hokken boven elkaar gestapeld. Dat scheelt slechts één vierkante meter met een legbatterij.”

Kok was in 1990 de eerste biologische pluimveehouder in Nederland. Het begon met eenden totdat die volgens de wetgeving niet meer buiten mochten worden gehouden. „Toen was voor mij de lol eraf en ging ik over op kippen. Destijds leverde ik slechts 350 kippen per week, waar een gemiddeld pluimveebedrijf een weekafzet van 20.000 heeft. Geen massaproductie, dat is mijn principe.”

En dat proef je. Het vlees van de polderhoen is iets roder. Dat komt omdat de kippen puur graanvoer krijgen. Vergelijk het met het verschil tussen wit- en bruinbrood. De dieren zijn daardoor ook sterker en gezonder. Hebben geen medicijnen nodig. 's Ochtends grazen ze een beetje buiten, maar dan moet het wel droog weer zijn want aan nattigheid hebben ze een hekel. Verder een beetje zitten of wat rond-



• Polderhoenen in hun vrije uitloop.
FOTO'S: FRANK DE RUITER

• Sjoerd Kok tussen zijn kippen.

scharrelen. Als de zon zakt, gaan ze naar binnen. Niet om op stok te gaan, want dat doen alleen legkippen.

Lyrisch

Sterrenchefs zijn zo lyrisch over het product dat ze het tegenwoordig massaal op de kaart zetten. „Als je deze kip proeft, zul je beamen dat wij helemaal geen Poulet de Bresse uit Frankrijk hoeven te importeren. Deze is veel lekkerder en komt hier uit onze eigen

regio”, vertelt Michel van der Kroft, meesterkok van restaurant 't Nonnetje* in Harderwijk. „Als gasten het hoofdgericht bestellen, loop ik altijd even langs de tafel om de polderhoen te presenteren in een pan. Dat geurt zo heerlijk door de hele zaak.”

Van der Kroft werkt er zo graag mee dat hij de kippen hoogstpersoonlijk ophaalt op de passieboerderij van Kok in Lelystad. Zoon Bart Kok verkoopt sinds kort ook aan huis op vrijdagochtend. „Wel even van tevoren bellen voor een bestelling, want de kippen worden diezelfde ochtend pas geslacht.”

In Frankrijk is een goed klaargemaakte kip een delicatessé. Terugkomend op de passie van onze zuiderburen: de kok van Napoleon is ooit de weddenschap aangegaan dat hij in staat was om het hele jaar door, iedere dag, kip op een andere manier klaar te kunnen maken.

Terwijl wij maar wat aan modderen met onze plofkippen, is het uitzoeken van de juiste kip voor het juiste recept in Frankrijk een nationale hobby.

Kijk voor meer informatie op www.polderhoen.nl

Prijs-kwaliteit

Wat maakt nu het grote prijsverschil tussen een fabriekskip en een biologische kip? Allereerst natuurlijk de bedrijfsvoering: minder kippen op meer ruimte en naast kippenhokken ook buitenweides. „Maar de biologische pluimveehouders leveren ook in op slachtdement”, antwoordt Coen van Santen van Scheria, leverancier van polderhoen. „Hele kippen worden in Nederland bijna niet verkocht, omdat wij een eetcultuur hebben die gebaseerd is op gebruiksgemak.”

Mensen willen gefileerd vlees. Daarom fokt negentig procent van de boeren plofkippen. Die hebben een grote borst, dus dat is lekker veel kipfilet. En om tijd te besparen worden ze met antibiotica en vetvoer snel groot gebracht, zodat ze al na veertig dagen klaar zijn voor de slacht. Biologische kip is ongeveer twee keer zo duur. Maar doordat er minder vocht in zit, krimpt hij minder bij bereiding. Je houdt dus meer vlees over.

Geitenei

Op een afgelegen heuvel in Toscane staat een bijzondere boerderij waar de kippen geitenmelk door hun voer krijgen. Het resultaat: eieren met een lichte amandelsmaak. De uitvinding van Paolo Parisi is zo'n hit dat de driesterrenchef Massimiliano Alajmo van Le Calandre er rustig twintig euro per dozijn voor betaalt. Extra bijzonder is dat Parisi de originele Livornese kippen weer naar Italië heeft gehaald, speciaal om het streekproduct compleet te maken. „Ik heb de eerste moederkippen moeten halen uit de Verenigde Staten, want in Italië gebruiken we ze niet meer omdat ze witte eieren leggen. Dat vinden we er niet smakelijk uitzien. Europeanen willen bruine eieren. Onzin natuurlijk! Bovendien is de kip een beetje agressief, hij vliegt!” Eigenschappen die de eigenzinnige Paolo eerder extra hebben aangespoord.



• Paolo Parisi met zijn geitenei.
EIGEN FOTO

Thuis bij topkok...

Wat maakt een topkok thuis voor zijn vrienden of familie klaar? Vandaag de beurt aan Bastiaan Pruijssen, chefkok van Hoog Holten te Holten en aangesloten bij Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE).

Bastiaan

• Chef Bastiaan hoopt vrienden te maken met zijn vergeten combinaties.

FOTO'S: REINIER VAN WILLIGEN



Lekkere winterse kost, maar met een verfijnde touch. Daarmee wil Bastiaan in deze tijd zijn vrienden het liefst verwennen. „Ik vind het leuk om dit soort vergeten combinaties op tafel te zetten. Kalfssukade en hete bliksem zijn voor elkaar geschapen.”

Kalfssukade en hete bliksem

Ingrediënten, 4 pers.:

- 1 kg kalfssukade (heel, zonder vlies)
- 3 l bouillon (of 4 bouillonblokjes)
- 2 dl rode wijn
- 1 teen knoflook
- 2 uien
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 3 gekneusde jeneverbessen
- peper en zout
- 250 gr kalfszwezerik
- bloem
- 1 kg kruimige aardappels
- 3 zoete appels
- 3 zure appels
- 50 gr roomboter
- 1 dl melk
- 250 gr rode bieten in dunne plakjes
- 200 gr haricots verts
- 100 gr cantharellen
- 100 gr cherrytomaatjes

Bereiding:

Doe peper en zout op de sukade en bak deze rondom bruin aan in een braadpan. Giet hier 1,5 liter bouillon op, voeg de rode wijn, 1 gesneden ui, knoflook, laurier, kruidnagel en jeneverbessen toe en laat de sukade 2 uur rustig doorsudderen.

Spoel de zwezerik 10 minuten onder de koude kraan en pocheer deze 15 minuten in 1,5 liter bouillon. Laat de zwezerik afkoelen en ontdoe deze van het buitenste vlies.

Schil de aardappels en appels, haal het klokhuis uit de appels en snij de aardappels en appels in gelijke delen. Kook deze met water en een beetje zout in ongeveer 20 minuten gaar en stamp deze samen met de roomboter en de melk tot een lekkere puree. Kook de rode bietjes en haricots verts, afzonderlijk van elkaar, in ongeveer 6 à 7 minuten beetgaar.

Snij de zwezerik in plakjes van 1 cm, paneer deze in bloem en bak deze in boter in 4 minuten goudbruin krokant. Bak de cantharellen en 1 gesnipperde ui goudbruin aan en bak de laatste minuut de cherrytomaatjes mee.

Snij de sukade in plakjes van 2 centimeter en gebruik het sukadekookvocht als jus. Presenteer de sukade met de hete bliksem, zwezerik, groenten en jus naar eigen idee op de borden.

Sommelier populair

HET VAK VAN sommelier wordt steeds serieuzer genomen. In sommige restaurants laten de gasten de keuze voor de wijn volledig over aan de sommelier. Nadine Mögling werkt als sommelier en gastvrouw in de Culinaire Verwennerij Bij Jef* op Texel en werd onlangs verkozen tot wijn-sjisspecialist van het jaar.

Hoe belangrijk is een sommelier?

Best wel. Steeds meer gasten zijn geïnteresseerd in wijn bij het eten. Advies wordt op prijs gesteld, maar je moet natuurlijk nooit iets opdringen. Kom je zelf met suggesties?

Nou en of. De meeste gasten laten het helemaal aan mij over. Liefst 95% kiest voor een passend wijnnarrangement. Ben je als jonge vlotte vrouw in je nadeel als je kennis wilt overdragen?

Ach, natuurlijk zijn er oudere mannen die alles al denken te weten. Daar moet je handig op inspelen. Ja, dan gebruik je natuurlijk je charmes.

Wat is je leukste ervaring?

Oef! Wat ik in ieder geval mooi vind is dat je met het wijnnarrangement deuren voor gasten kan openen, die daar anders nooit voor gekozen zouden hebben.

En je vervelendste ervaring?

Nou die gast die zelf zijn fles meebracht, maar absoluut niet wilde vertellen wat voor wijn het was. Het bleek een Château Latour uit 1965, die hij deelde met nog drie anderen. Verder bestelden ze niets. Dat vind ik eigenlijk niet kunnen, ook al betaalde hij 30 euro kurkengeld. Ik voelde me echt in de maling genomen.

Wat is je beste wijnsjisscombi?

Zeeuwse platte oester, frisse komkommer, ingelegde druiven met foam van knolselderij en daarbij de Falanghina van Feudi di San Gregorio. Het gerecht is al een flipperkast van smaken, maar die wijn zorgt ervoor dat alles samensmelt tot een geheel. Fantastisch!



• Handig inspelen op oudere mannen die alles denken te weten. FOTO: WOLBERT POELMANN

Wie is je favoriete sommelier? Thérèse Boer van De Lijbrije, maar ook als gastvrouw.

'Oerdis is gezond'

Sporters die het dieet volgen wat onze voorouders 16.000 jaar geleden aanhingen, zijn na twee maanden aantoonbaar fitter en verliezen snel overtollig vet.

„Onderzoek wijst uit dat dit zogenaamde 'oerdiët' heel gezond is”, zegt bioloog Eric van Veluwen van Landgoed Rhederoord in het Gelderse De Steeg.

„Ik ben toen gaan denken wat ik er mee kan. Je kunt alleen gebruiken wat mensen 16.000 jaar terug voorhanden hadden. Het waren jagers en verzamelaars. Dus zuivel kenden ze niet.”

Van Veluwen ontwikkelde een aantal verrassende gerechten in de leer van de oerdis. Bijvoorbeeld kippenlevers met



groenten en padenstoelen. „Maar je kunt natuurlijk veel meer. Probeer meer te variëren zonder vlees en granen.”

Zo zuiver als een bergbeekje

Crisis of niet, Nederland staat dit jaar weer massaal op de latten. Een aantal van u zat al met de kerst in de Alpen, maar het leeuwendeel van de ski- en boardfanaten maakt zich klaar voor de krokusvakantie.

Wij gaan voor het eerst sinds jaren niet. Gewoon van de sneeuw. Dit keer liever een stedentripje naar Barcelona. Met een beetje mazzel kan het daar eind februari al boven de twintig graden zijn. Heerlijk, terrasjes pikken bij de haven of in de oude Gotische wijk. Glasje



rosado erbij, olijffes met ge-roosterde amandels. Laat al die anderen maar ploeteren in de natte sneeuw.

Maar hoe lekker het lentegevoel ook is, toch missen we iets. Waar zijn die heerlijk frisse alpenwijnen? Vooral die uit de Savoie. Daar maken ze tegenwoordig een van Frankrijks mooiste witte wijnen. Die van de roussannedruif kunnen wedijveren met menige bourgogne, mits gemaakt door een topproduct. De familie Quénard bijvoorbeeld is alom vertegenwoordigd in het hogere segment. De wijnen van André & Michel, Jean-Pierre & Jean-François en Pascal & Annick zijn zekere keuzes en staan op de kaart

van menig sterrenrestaurant. Maar er zijn gelukkig nog meer Savoie-wijnen die tegenwoordig in Nederland verkrijgbaar zijn. Wat minder bekend, maar daardoor ook minder duur.

Zo stuiten wij onlangs in de Bussumse wijnwinkel Petit Clos van wijnpromoteur www.vierheemskinderen.nl op een tweetal wijnen van de jonge veelbelovende wijnmaker Charles Gonnet. Het is een pieklein domein bij Chignin,

waar de beste Vin de Savoie vandaan komt. De Chignin-Bergeron 2009 voor 15,25 euro kan in kwaliteit gemakkelijk op tegen die van de familie Quénard. Veel witte perzik (roussanne), mooie zuren maar tegelijkertijd ook opvallend mild en rond. Een witte wijn voor bij de maaltijd. Maar aangezien we in onze gedachten reeds op dat terrasje in Barcelona zitten, gaat onze voorkeur dit keer uit naar de goedkopere variant en wel de Altesse 2009 Roussette de Savoie voor 11,75 euro. Dit is

de frisheid zelve. Grapefruit, lekker geïmpregneerd, heel mineralig. Zo zuiver als een bergbeekje. Een aperitiefwijn bij uitstek! Zo zie je maar wat een goede wijnmaker kan doen met een onderschat druivenras als de altesse.

Mocht u toevallig op weg zijn naar de Franse Alpen en Chambéry passeren, schroom dan niet bij Chignin af te slaan om bij Charles een doosje te kopen. Maar als u daar helemaal geen zin in heeft, kunt u natuurlijk ook gewoon naar Bussum gaan. wijnclub@telegraaf.nl

Ze zullen nu wel flink wat waard zijn. Meer dan honderd jaar geleden liet de beroemde Britse poolreiziger Sir Ernest Shackleton enkele flessen Schotse whisky achter in Antarctica. Drie van die flessen, van het merk Mackinlay's 'Rare and Old', zijn begin deze week per vliegtuig van het ijskoude continent naar Schotland gevlogen.

De whiskyshat werd vorig jaar aangetroffen onder een simpele hut, die Shackleton gebruikte als veilig heenkomen na een mislukte poolexpeditie in 1909 onder de vlag van de Britse Antarctische Expeditie. Monsters van de whisky worden nu in een Schots laboratorium getest. Volgens meesterblender Richard Paterson van White & Mackay, de firma die destijds 25 kisten Mackinlay's leverde voor de expeditie, wil men de speciale samenstelling van de whisky onderzoeken.

„Dit is een geschenk uit de hemel voor de echte whisky-liefhebber. Het recept voor de originele blend van Mackinlay's 'Rare and Old' is namelijk zoekgeraakt. Als het ons lukt de samenstelling te achterhalen kunnen we de authentieke blend weer namaken.”