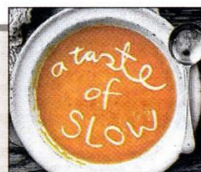


SLOW FOOD EN DE ARK VAN DE SMAAK

- Slow Food Limburg is een afdeling van Slow Food Nederland. Het bestrijkt Midden- en Zuid-Limburg, van Weert tot Maastricht. Noord-Limburg valt onder Convi-vium Kempen-Meijerij, dat ook Oost-Brabant beslaat.
- Slow Food Limburg heeft een aantal producten die in

Limburg gemaakt worden, opgenomen in de zogeheten Ark van de Smaak, met de bedoeling deze traditionele smaken te behouden voor uitsterven. Op de lijst staan de Ambachtelijke Limburgse Stroop en Mestreechse Kalfpastei. Voor meer info: www.slowfoodlimburg.nl



Wie heeft er nog slowfood-recepten?

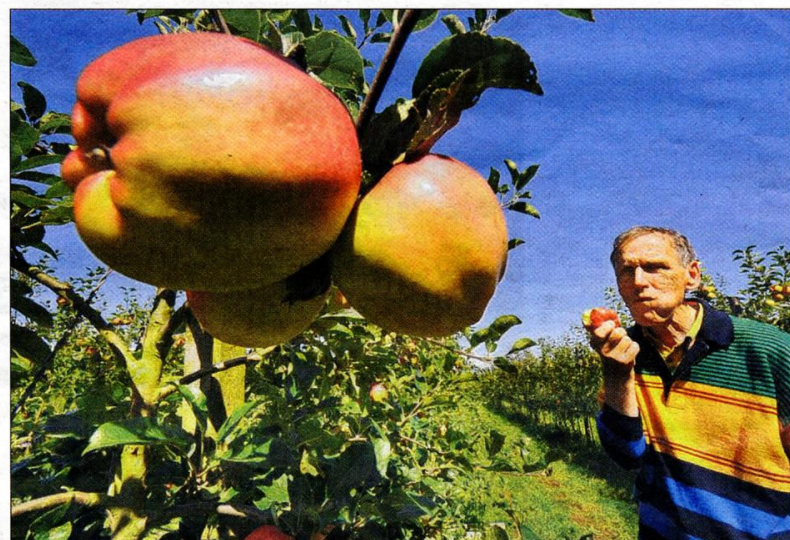
Traditionele gerechten bereiden en daar rustig een paar uur voor uittrekken, wie doet dat nog? Slow Food, vergeten groenten en nostalgisch tafelen zijn weer in de mode. Stuur ons uw lekkerste slowfood-recepten.

Mail naar: redactienieuwsdienst@mgl.nl

Slow Food gemeengoed?

Ontstaan in Italië, als protest tegen de komst van McDonald's, begint de **Slow Food-beweging** nu ook in Limburg voet aan de grond te krijgen. Duurzaam voedsel, ambachtelijk bereid. Ambachtsmannen en -vrouwen genoeg, plannen te over. Maar hoe voorkom je dat

Slow Food een hype blijft en alleen bereikbaar is voor de happy few met een vette beurs? Stroopmaker Mart van de Wall, ambachtelijk bakker Frank van Eerd en Eysershalte-eigenaar André Leclercq laten zien wat ze kunnen en geven hun visie.



Fruitteler Mart Vandewall in zijn 'laboratorium' in Eckelrade.

foto Ermino Armino

door Paul van Gageldonk

Een appel die op zoek moet kunnen gaan naar z'n sap. Spelbrood dat pas perfect is met een hecht glutennetwerk. Als Mart en Frank over eten praten zenden ze uit van een andere planeet. Daar komt ook hun voedsel vandaan. Boterham van Frank met stroop van Mart: kan geen geld of seks tegenop. De omgeving inspireert extra. Ze werken op idyllische locaties: Mart in het arcaïsche landschap van Eckelrade, Frank in een stokoude watermolen, hartje Maastricht.

De Slow Food-beweging rukt stiekem op. Mart en Maria van de Wall bevinden zich al jaren in de voorhoede. Prototypen van de kleine agrariër, die het ambachtelijke probeert te verbinden met het economisch haalbare. Hun bedrijf rust op drie poten: appelteelt, stroop stoken en huisverkoop. Mart kan uren, indien nodig dagen, maanden en jaren non stop praten over appels. Op de twintig hectare grond kweekt hij appels van hoge kwaliteit. De appel, die je de tijd moet geven om te groeien. Want die appel moet zijn sap zoeken. Neem de Santana. Die zou je nu kunnen plukken. Maar het is een appel met hoge zuurgraad. Net als wijn moet je 'm lang laten rijpen, zes, zeven weken, voor-

dat 'ie genoeg suiker en zetmeel heeft.

Stroop stoken is Marts passie. De industriële rinse stroop is voor driekwart gemaakt van suikerbieten. Is goedkoper, kan langer opgeslagen worden en heeft een hoog rendement. Maar proef zijn stroop. Voor het ambachtelijke product wordt louter gebruik gemaakt van onbespoten appels en peren, voornamelijk van de hoogstam. Het fruit wordt verhit in een koperen ketel. De pulp, die zo ontstaat, wordt overgesiept naar een houten pers. Het sap dat overblijft gaat naar een tweede ketel, waarin het in vier uur inkookt tot stroop. Klaar.

Mart en Maria kozen voor Slow Food vanuit het idealisme van de jaren zestig, verwoordt door de pro-vo's. Die propageerden een terugkeer naar de natuur, maar hoe je moest tuineren wisten ze niet. Mart en Maria wel. Marts vader was bakker. Maria komt van een boerderij. Ambachtelijke genen genoeg dus.

Slow Food is mooi en leuk, maar de dagelijkse uitdaging is om het ambachtelijke rendabel te maken. Een boomje met zes fantastische appels levert niets op. Mart en Maria vonden zestig mensen bereid om te investeren in het landgoed van drie hectare, waar nu volop geoogst wordt. Op een stukje van één hecta-

re wordt geëxperimenteerd met moderne, weinig ziektegevoelige appelfrassen. Daarnaast worden ook nieuwe rassen veredeld. In dit natuurlijke lab worden rassen gekruist, sommige van ver weg. Allemaal met een eigen smaak. De klanten van Mart zijn grotendeels te rangschikken onder de noemers links en alternatief. Boeren is geen vetpot. Maar in hun kleine specifieke biologische bedrijf draaien zij economisch goed. Vele kleine agrariërs, die zij kennen, hebben er een baan bij. Rijden op de melkwagen ondermeer. Mart en Maria hopen op een kentering. Dat mensen hun budget anders besteden, door bijvoorbeeld minder vlees te kopen. Anders blijft dit een nichemarkt. Het moet structureel anders. Meer smaaklessen op school, om te beginnen. Slow Food mag geen hype worden, zoals Montignac.

Hype of blijvend? Frank van Eerd gelooft stellig in het laatste. Samen met Edo Kruijer runt hij de Bisschopsmolen, de oudste nog werkende watermolen van Nederland, uit de zevente eeuw, in hartje Maastricht. Frank stamt uit een Brabantse molenaarsfamilie. Vier jaar geleden opende hij in de molen een ambachtelijke bakkerij. Het tovermiddel heet spelt. Ouder dan tarwe, door de Romeinen geïntroduceerd. Spelbrood, in Duitsland Dinkel-



Ambachtelijk bakker Frank van Eerd in actie in de Bisschopsmolen.

foto Ermino Armino

brot geheten, is beter voor de bloedsomloop. Bevat meer eiwitten, betere gluten, meer koolhydraten, meer vetten, meer mineralen. Enig nadeel ten opzichte van tarwe: het brengt minder op per vierkante meter. Spelbrood is drie keer zo duur als tarwebrood. Maar niet bij Frank, want hij schakelde de tussenhandel uit. Die verdiende meer dan honderd procent met niets doen en dat was Frank zat. Hij krijgt zijn spelt van molenaar Kees Spelt (zo heet de man echt) uit Maasmechel en verkoopt zijn brood aan individuele klanten en de horeca. Hij geeft workshops en verdient geld

met de toeristische attractie van de molen. Weer zo'n driepootconstructie dus om het ambacht rendabel te maken. Dat ambacht blijft heilig. De spelt gaat niet in grote machines. De gluten moeten langzaam een hecht netwerk op kunnen bouwen, waardoor er een compact brood ontstaat. Soms duurt dat wel drie uur. Maakt niet uit, zegt Frank, er zijn belangrijker dingen dan veel geld verdienen. Kijk eens goed naar dat fabrieksbrood: je ziet allemaal luchtbelletjes. Het is schuim, ingeslagen lucht. De broodafdeling van de C1000, een cementfabriekje. Als je zulke broden maakt kun je daar net

zo goed een betonmolen neer zetten, vindt Frank.

Moet er geld bij? In vier jaar tijd was er 360 procent omzetstijging. En sinds de recessie 117 procent kasverkoop. De instelling loont dus. Slow Food is wat Frank betreft onderdeel van de belevingseconomie. Mensen willen weer weten wat ze eten.

Slow Food staat ook voor de Nieuwe Gezelligheid, vindt André Leclercq. Hij leidt, samen met chefkook Marc Creusen, de Eysershalte, een bedrijf met een eigen filosofie. Hier worden ambachtelijke producten verkocht en toepassingen gemaakt van producten van anderen en uit eigen boomgaard. De toekomst ligt aan de overkant. Daar worden op een terrein van tien hectare hoogstambomen geplant. Er komen lammeren te grazen, zodat ze straks hun eigen Geuldallam kunnen presenteren. De Eysershalte gaat ook sappen maken van diverse rassen vruchten. Vergelijk het maar met wijn.

Slow Food is voor de Eysershaltenaren een *way of life*, niet een *way of business*. Net als zijn vader, oprichter van de Eysershalte, vraagt hij zich amper af hoeveel ze morgen gaan verdienen, maar of het gaat regenen of hagelen. Wij willen gelukkige mensen aan tafel zien, zegt André. Dat is pas echt Slow Food.

Limburg nog te 'slow' met Slow Food

Rotterdam heeft z'n Eetbare Stad. Twente z'n Hof van Twente. Limburg is een provincie, die zich vaak als 'bourgondisch' profileert. Maar op het gebied van Slow Food en andere projecten die met gezond voedsel te maken hebben, loopt Limburg wat achter. In het City Park-project van gemeente Maastricht, wordt een poging gedaan die achterstand in te halen. Het plan voorziet in een aaneen-

vlechting van parken, kasteeltjes en landgoederen, die nu los van elkaar en soms anoniem opereren. Ook ambachtelijke voedselproducenten krijgen een prominente rol in het ambitieuze plan. Daarnaast is de Hogeschool Zuyd een samenwerkingsverband aangegaan met de UNISG, een culinaire universiteit in het Italiaanse Pollenzo, die ook geïnspireerd wordt door de Slow Foodbeweging.