

Weld Keuken Rotterdams Dagblad

Vrijdag 17 Juni 2005 Schiedamse kookschool op excursie in kersenboomgaard

Door Ellen Scholtens

Ze horen net zo bij de zomer als aardbeien, maar ze zijn een beetje uit de mode lijkt het. Nederlandse fruittelers produceren aanzienlijk minder kersen dan ze vroeger deden.

Bijzonder aan Kees de Wit is dat hij op biologische wijze zijn kersen teelt; als enige gecertificeerde in Nederland. In Zoelen - hartje Betuwe - vond deze week de eerste van vier boomgaard-workshops plaats van Au bain marie, de Schiedamse kookschool die zoveel mogelijk werkt met biologische en biologisch-dynamische producten.

Temidden van de kersenvoemen maken eigenaressen Jacqueline Mourik en Karen Kruidenberg propaganda voor het 'natuurlijk' koken. Terwijl de meest heerlijke gerechtjes uit hun gelegenheidskeuken worden getoverd, pruttelen enorme Creuset-pannen met kersen - om jam te maken en chutney. Maar niet voordat de rond de twintig cursisten zèlf kersen hebben geplukt.

Als iedereen is gearriveerd worden de mandjes uitgedeeld door de teler die er dan al een dag op heeft zitten. „We beginnen in deze periode extra vroeg, anders zijn de spreuwen ons voor,” legt hij uit in de boomgaard die hij sinds een jaar of twaalf beheert. Voor dat doel is er een uitkijktoren gebouwd van waaruit een vrijwilliger de vogels, die af en toe 'schijnaanvallen' uitvoeren, nauwlettend in de gaten houdt.

Dreigt een groep spreuwen zich op de kersen te storten, dan maakt hij flink kabaal. „Wij gebruiken blikken; in de omgeving van Geldermalsen wordt geëxperimenteerd met het geluid van roofvogels,” zegt De Wit die de vernielzucht van de spreuwen desondanks moeilijk kan indammen.

Vier verschillende soorten kersen groeien er op zijn land. De belangrijkste zijn Duitse kersen en meikersen, die niet zijn vernoemd naar de maand mei, maar naar maaykersen; de maand waarin het gras wordt gemaaid. Juni dus. De bekende meikersen zijn een kruising tussen zure en zoete kersen en hebben een friszurige smaak.

Al twee weken lang werkt de tanig gebouwde De Wit de klok rond om zijn kersen te kunnen oogsten; ook de Varikse zwarte die is vernoemd naar een dorpje in de Betuwe, Canadese en zogeheten Inspecteur Löhnis-kersen. Wie dat is? Schouderophalend: „Die man zal ze hebben ontdekt.”

Een paar flinke hagelbuien, zoals vorig jaar toen meer dan de helft van de oogst verloren ging, en het seizoen is voorbij. Bovendien is de pluk arbeidsintensief. De teler heeft ouderwetse hoogstambomen die moeilijk zijn te verzorgen en waar je met behulp van hoge ladders in moet klimmen. Hij wil graag laagstambomen gaan planten op zijn verderop gelegen perenboomgaard, maar dan heeft hij wel steun nodig van de overheid.

Het moet gezegd: de moeite die hij zich als teler moet getroosten, proef je er wel aan af. Ook al zijn kersen uit Frankrijk of Griekenland vaak goedkoper, ze kunnen qua smaak niet tippen aan Hollandse. Dat komt omdat import-kersen vaak te vroeg worden geplukt. De Wit, die al dertig jaar actief is in de biologische fruitteelt: „Kersen moeten eetrijp worden geplukt; ze rijpen niet na. Maar de tijd tussen de oogst en het moment dat ze in de winkel liggen, duurt vaak te lang.”

Glimlachend: „Daarom kun je beter Hollandse eten...”

De teler verkoopt direct aan wandelaars en fietsers en de andere helft aan Odin; de organisatie die al meer dan tien jaar het groente- en fruitabonnement verkoopt afkomstig uit biologische en biologisch-dynamische landbouw. Tegenwoordig zelfs met Joris als boegbeeld, de bekendste agrariër van Nederland door het tv-programma 'Boer zoekt vrouw'.

Joris is in geen velden of wegen te bekennen, maar de overwegend Rotterdamse cursisten kunnen goed aarden op Zoelense grond. Met gezamenlijke krachten worden de kersenvoemen leeggeplukt, terwijl de vrouwen achter Au Bain Marie voorbereidingen treffen voor het eten in de openlucht.

Bij jam horen zelfgemaakte scones en clotted cream, redeneren ze. En de beste kwaliteit thee. Met dank aan de Rotterdamse winkel Theemaas is de zogeheten first flush net op tijd aangekomen. „Vers ingevlogen uit India,” zegt Karen, die haar cursisten respect voor het product en de mensen die het telen wil bijbrengen. In Jacqueline heeft ze iemand gevonden die minstens zo gedreven is. „Eten beheerst mijn leven,” zegt de drijvende kracht achter de kookschool die gevestigd is op het industrieterrein bij de Schiedamse Wiltonhaven.

Niet te zoet

Van vette biologische room maakt ze zelf haar clotted cream. „Zes deciliter aan de kook brengen, ongeveer twintig minuten zachtjes laten pruttelen en als de room is afgekoeld, serveren met zelfgemaakte scones en jam - de koningin eet niet beter!”

Als het gaat om jam maken en chutney is ze heel beslist. „Niet te zoet,” is de belangrijkste tip die ze haar cursisten meegeeft. De dames van Au Bain Marie gebruiken Marmello in plaats van suiker, een biologische geleerpoeder. „Daar heb je maar twee ons van nodig, geen één kilo suiker op één kilo fruit.”

Het resultaat is een jam die weliswaar minder lang houdbaar is, maar het is ~~edagblad~~ die net zo lekker is.

Minstens zo belangrijk vinden ze het toevoegen van de rasp en sap van citroenen. Onbespoten, dat spreekt voor zich. Met andere woorden: citroenen die afkomstig zijn uit biologisch-dynamische teelt.

Het langzaam aan de kook brengen van de kersen is volgens hen de truc. „Daarna laat je de pan een minuut pruttelen en is de jam klaar.”

Voor chutney geldt hetzelfde recept: de kersen moeten langzaam aan de kook worden gebracht. Op het stuk boerenland in de omgeving van kasteel Soelen geven ze er de chili-krabbetjes bij van slager Schaap uit Barendrecht. Maar een beetje chutney bij wat steviger vissoorten smaakt volgens Karen ook. Haar compagnon roert onverdroten voort in de pannen en roept enthousiast: „Goed eten is een feest. Als je goed eet, heb je elke dag vakantie!”

De volgende boomgaard-workshops van $\acute{a}\pm$ Au Bain Marie zijn op 22 en 29 juni en 6 juli. $\acute{a}\pm$ Opgeven via 0622601480 of info@aubainbarie.nl.

Meer informatie over Odin via www.odin.nl

© Wereldkeuken is een uitgave van het Rotterdams Dagblad.