

# Slow Food Nederland Slakkengang

Nummer 6 - 09/2005

Slakkengang wordt gedrukt op hergebruikt papier



# Beste Foodie

2

**D**eze nieuwsbrief gaat over kaas. Dat was u als opletten-de lezer natuurlijk al lang opgevallen. En ook dit stukje zou, zoals mijn opdracht luidde, over kaas moeten gaan. Over prachtige Hollandse kazen, zoals de Boeren-Goudse Oplegkaas, de Olde Remeker en de Leidse Sleutel. Maar naast deze traditionele kazen is er natuurlijk ook nog een keur aan gewone boerenkazen. En daarvoor hoeft u vaak niet eens ver te reizen. In 2001 werd zo'n 7600 ton boerenkaas geproduceerd door maar liefst 380 zelfkazende boeren. Dat is er één per 90 km<sup>2</sup>; of wel iedere Nederlander moet binnen een straal van gemiddeld 5 km een zelfkazende boer kunnen vinden. Maar ja, we consumeren met

elkaar toch niet meer dan een halve kilo per persoon per jaar en dat is natuurlijk veel te weinig.

Boerenkaas is nooit hetzelfde. Iedere boer maakt hem op zijn eigen wijze; de onderlinge variatie is groot. Het "eigene" zit vaak in kleine dingen: een iets andere bewerkingswijze, een klein verschil in temperatuur, een beetje stremsel meer of minder maar natuurlijk ook in de kwaliteit van het weiland, de soort koeien, het vetgehalte en ga zo maar door.

Je kunt tegenwoordig heerlijke boerenkazen krijgen, kazen die, als ze voldoende gerijpt zijn, in kwaliteit kunnen wedijveren met een mooie Parmezaan. Ik heb het dan niet over die babykaasjes die bij veel mensen populair zijn; die kunnen hooguit belegen worden. Nee,

ik heb het over grote rijpe kazen, kazen van zo'n kilo of twintig die meer dan een jaar de tijd krijgen om hun smaak te ontwikkelen. Maar niet iedere zelfkazende boer neemt echter die tijd. Vaak als ik naar oude boerenkaas vraag krijg ik te horen dat ze die eigenlijk maar zelden hebben. De gehele voorraad wordt als jonge of jongbelegen kaas verkocht. Prachtig voor de boer maar jammer voor de kaas die op die manier zelden tot volle wasdom zal kunnen komen.

Omdat die veel te jong verkochte kaas nog weinig smaak heeft is de verleiding groot er andere smaken aan toe te voegen: knoflook, sambal, brandnetel, tuinkruiden, oost-indische kers, tomaat-basilicum en daslook om er maar eens een paar te noemen. Smaken mogen



verschillen, maar ik vind het zelden een verrijking. Kaas met stoffige kruiden, naar hooi smakende brandnetel, droge snippers knoflook en de meest merkwaardige kruiden zoals fenegriek. Maar het verkoopt blijkbaar en daar gaat het toch om. Want wie let er nu op kwaliteit? Wie vindt de tijd zijn product te laten rijpen? De meeste zelfkazende boeren willen toch gewoon een goede boterham verdienen. Nee, de kwaliteit van de boerenkaas is helaas niet altijd wat ik ervan verwacht.

Deze nieuwsbrief gaat natuurlijk wel over móóie kazen. Want daar willen wij als Foodies het liefst over lezen. Tenminste dat denken wij als redactie. Maar is dat wel zo? Wat verwacht u eigenlijk van de nieuwsbrief?

Die vraag kwam tijdens de redactievergadering ook weer eens aan de orde. We hebben het internationale Slow-magazine, de papieren nieuwsbrief Slakengang, een elektronisch bulletin en een website. Genoeg informatiekanalen dus om iedereen van alle informatie te voorzien. Alleen is het ene kanaal wel meer geschikt voor bepaalde informatie

dan het andere. Dat werd me weer eens nadrukkelijk duidelijk tijdens de oprichtingsbijeenkomst van het Slow Food Convivium Zwolle. Ik sprak kort met de nieuwe voorzitter en hij informeerde of ik ook een stukje zou schrijven over die feestelijke gebeurtenis. Mijn antwoord stelde hem teleur.

Tussen het schrijven dezès en het moment van verschijnen zit helaas bijna een half jaar. Dat maakt het voor ons als redactie lastig om in te spelen op de actualiteit. Als u dit leest is het inmiddels waarschijnlijk oktober, we hebben een mooie of minder mooie zomer achter de rug. En dan neem ik u mee terug naar die een koude zaterdagmiddag in begin april. De oprichting van het Convivium ging gepaard met een leuke thee- en koffieproefrij. Natuurlijk waren Jonny en Therèse Boer aanwezig, om erelid te worden en om het Convivium officieel van start te laten gaan. Het was een hele gezellige en geanimeerde bijeenkomst daar in de oude sigarenfabriek “De Eenhoorn” in Kampen.

Maar het Convivium is inmiddels al weer een half jaar oud. En er zijn naar

ik verwacht inmiddels tal van activiteiten georganiseerd. Maar wilt u nu nog lezen over die koude dag in april? Nee, de nieuwsbrief lijkt mij niet het meest geschikte medium voor dit soort verslagen. Maar uw mening hierover horen we natuurlijk graag.

Dit nummer gaat dus over kaas (en een klein beetje over bier). Tseard Zoethout heeft ons een mooi artikel gestuurd over de Goudse boerenkaas van de familie Captein. Inderdaad het gaat niet om babykaasjes van nauwelijks een pond maar om joekels van kazen van 20 kg die minimaal een jaar moet rijpen. Marianne gaat wat met die kazen doen, ze geeft een aantal spannende recepten en ... laat anderen hun favoriete kaasrecepten prijsgeven. Petra en Huib hebben zich gelaafd aan ambachtelijk gebrouwen bier in bierbrouwerij De Schans in Uithoorn. Hun verslag doet je watertanden, als je tenminste van bier houdt! En natuurlijk zijn er weer veel meer lezenswaardigheden uit binnen- en buitenland.

*Lees smakelijk, Bjartur Swart.*

## In dit nummer

Beste Foodie	2
Colofon	3
Boeren-Goudse oplegkaas	4
Say Cheese, favoriete kaasrecepten van foodies	7
Bierbrouwerij De Schans	9
Internationaal Slow Food nieuws	12
Verslaafd	15
Kort nieuws en agenda	16

Voor informatie kunt u contact opnemen met Winnie Yang via [w.yang@slowfood.it](mailto:w.yang@slowfood.it)

**Eindredactie:** Eindredactie: Marion Witter, [marwit@xs4all.nl](mailto:marwit@xs4all.nl)

**Redactie Nederland:** Arie van der Ent, Marianne Fischer, Petra Iuliano, Huib van der Lugt, Bjartur Swart

**Uitgever:** Winnie Yang, Slow Food International, [w.yang@slowfood.it](mailto:w.yang@slowfood.it)

**Vertaling:** Pon Ruiter

**Foto:** Archieven Slow Food

**Vormgeving:** Scriba

# Boeren-Goudse Oplegkaas, een delicatessse

door Tseard Zoethout

**G**oudse kaas, bekend over de hele wereld, staat op het punt te verdwijnen. Tenminste, de originele versie ervan want steeds meer zelfkazende boeren stoppen. Eén van de weinigen die nog die joekels van ronde, rauwmelkse kazen maakt, is de familie Captein, te midden van het door woningbouw bedreigde Groene Hart.

Boer Nico en z'n vrouw Magdalène wonnen al tweemaal de Jan den Besten-trofee voor de beste boerenkaas van Nederland. Het maken van rauwmelkse kaas oogt weliswaar simpel maar luistert bijzon-

der nauw. Die vakkennis is nog maar weinig boeren gegeven, zeker nu fabriekskazen de markt overstroomden en de EU denkt dat de voedselveiligheid gevaar loopt doordat er met rauwe melk (bacteriën!) wordt gewerkt.

Gelukkig hebben de Capteins steun gekregen van Slow Food. Marjolein Kooistra, coördinator kaas van Slow Food Nederland: 'We willen Boeren Goudse oplegkaas als regionaal product deponeren wanneer het geen anti schimmelmiddel bevat en tenminste één jaar oud is. Dan worden mensen er zich weer bewust van hoeveel moois er nog in ons land te zien en te proeven valt.'

## Gevoel en ervaring

Zeven uur 's ochtends. Nico heeft zojuist z'n tachtig stuks roodbont vee gemolken, uit de natuurlijk geventileerde kiststal gehaald en in de wei gezet. Daar grazen z'n dames, zoals elke zomer, van het verse Hollandse gras om er al het goede van moeder natuur uit te halen. 'Ik ben ervan overtuigd', zegt Nico als hij zo'n vijftig wagenwielen - joekels kaas van pakweg twintig kilo - tegen koffietijd in z'n auto en achterop z'n aanhangwagen laadt, 'dat weidegang aan lekkere, gezonde melk bijdraagt. Want wanneer je de koeien het hele jaar op stal zet, produceren ze nauwelijks rumenzuur, het enige vetzuur



dat kanker helpt te voorkomen. En het zijn precies die dingen die zorgen voor een bijzondere, rauwmelkse kaas. Zuiver en toch smeug, vol en bijna bitterzoet van smaak.'

Ook Magdalène, een kleine, tanige vrouw waarin je weinig van de typische Oudhollandse boerin zou herkennen, is al vóór melkenstijd in de weer. Ze staat bij de roestvast stalen melktobbe waarin de melk van gisteravond wordt gekoeld. Voorzichtig warmt de kwieke kaasmaakster de 1450 liter tot bijna 30 °C op, ondertussen het zuursel en de stremsel toevoegend. 'Vroeger haalden we die melkzuurbacteriën uit eigen yoghurt', zegt ze. 'Maar de samenstelling werd wel wisselend. Met directe gevolgen voor de kaaskwaliteit. Daarom betrekken we het zuursel en stremsel nu van elders. Fabriekskaas zal het nooit en te nimmer worden. Door pasteurisatie zijn daarin alle bacteriën, de slechte én de goede, gedood. In onze kaas blijven de goede bacteriën juist bewaard.'

### Hygiëne voor alles

De melk krijgt nu bijna een half uur de tijd te rijpen. Magdalène legt het potlood bij haar logboek dat ze dagelijks minutieus bijhoudt. Op die manier kan ze stipt nagaan wat er goed - of fout! - is gegaan. De frêle kaasmaakster draait een knop om, grote messen in de melktobbe zetten zich langzaam in beweging. Die snijden de wrongel, het vaste stuk van de melk, in piepkleine brokjes. Vervolgens steekt ze een driehoekige pijlstok in de tobbe en laat circa éénderde van de wei, de bovendrijvende vloeistof uit de melk, via een gat weglopen. 'Dat gaat naar stal, naar onze 180 vleesvarkens, het is zeer voedzaam voor de beesten.' Door heet water van 80° C toe te voegen en ondertussen, al roerend, steeds meer van de wei te onttrekken, verandert de wrongel na pak-

## De Boeren-Goudse Oplegkaas moet blijven

Boeren-Goudse Oplegkaas was het eerste Nederlandse Presidium dat in 2003 van start ging met drie producenten die nog op de traditionele manier Goudse oplegkaas maken. Voor de Boeren-Goudse Oplegkaas gebruiken de producenten van het Presidium alleen rauwe melk van koeien die in de zomer grazen in de weilanden van het 'Groene Hart'. Juist met die melk is het mogelijk om kazen te maken die zeer lang kunnen rijpen. Boeren-Goudse Oplegkaas moet minimaal twaalf maanden oud zijn voor hij mag worden verkocht.

De producenten van het Presidium experimenteren nu met een meer natuurlijk korstbedekkingmiddel. Ook wordt geprobeerd om elke kaas te voorzien van de productiedatum en de naam van de maker. In Nederland wordt boerenkaas namelijk al eeuwenlang opgekocht en afgerijpt door groothandelaren en zij verkopen het door als anoniem product. Slow Food wil de makers van Boeren-Goudse Oplegkaas graag rechtstreeks promoten bij consumenten en detailhandelaren. Zo krijgen de boeren betere

handelsvoorwaarden en kunnen we voorkomen dat deze bijzondere kaas verloren gaat.

Met het verdwijnen van de boeren, verdwijnen ook de kennis en het vakmanschap. Het maken van Goudse boerenkaas lijkt simpel, maar het verwerken van rauwe melk op lage temperaturen vereist veel gevoel en ervaring. Vooral voor het maken van grote kazen die wel één tot vier jaar kunnen rijpen (opgelegd worden) zijn toegewijde en vaardige kaasmakers nodig. Er zijn nog maar een paar boerderijen waar men grote oplegkazen maakt. Slow Food werkt aan het behoud van deze 'Boeren-Goudse Oplegkaas'. Vanwege de waardevolle traditie, het bijzondere productieproces en de unieke, volle smaak.

Neem voor meer informatie contact op met de presidiumcoördinatoren : Marjolein Kooistra, goudseboerenkaas@hotmail.com, 06-14553832 of Roel Hogervorst, ro.hogervorst@planet.nl

weg een half uur in kleine, zachte korrels. Tenslotte worden die tot een compacte massa samengebracht. En Magdalène maar schrobben en schuren, boenen, wassen en haar linnen doeken uitwringen. Want hygiëne gaat bij haar vóór alles, tot op het obsessieve af. 'Alleen op die manier kan ik het proces optimaal bewaken, dagelijks doorwerken en een kaas van topklasse vervaardigen', zegt ze.



### Zware jongens

De 85 jaar oude Captein, die al van jongsafaan rauwmelkse kaas maakt, helpt haar wanneer de piepjonge kaas in de houten vaten gaat. Veel zeggen doet hij niet, werken des te meer. Ondanks de ogenschijnlijk soepele bewegingen is het een zwaar karwei. Samen slaan ze de al zo vaak uitgewassen linnen doeken om de wrongel en zwaaien de 21 kilo zware jongens, nog druipend van de wei, in één keer in de houten vaten. Daarna gaat er een klein beetje wei bij, wordt het deksel op de vaten dichtgedaan en zetten Magdalène en haar schoonvader er een stalen pers op die het laatste beetje vocht uit de kaas verwijdert (de houten kaaspers die in de hoek staat, dient vooral als versiering). Tijdens het inladen van de kazen vertelt Nico hoe nauw kaasmaken voor Magdalène luistert. 'De ogen moeten mooi over de kaas verdeeld zijn. En doekvrouwen moeten vermeden worden.' Voor Magdalène betekent dit dat ze de nog zachte kaas 's middags elk uur zal

moeten keren voordat het linnen eraf gaat. De volgende ochtend verdwijnen de joekels naar het pekelhuis, naar een stalen bak gevuld met zout waarin ze vijf dagen verblijven. Het vele zout dient trouwens niet voor de smaak. 'Slechts een klein deel wordt door de kaas opgenomen', vertelt Magdalène. 'Het gaat ons vooral om de korst.'

### Traditie onder druk

Als de zware jongens tenslotte uit bad komen, is uit 1450 liter melk bijna 150 kilo Goudse oplegkaas gemaakt. De zeven à acht wagenwielen vertegenwoordigen nu een klein fortuin, kwetsbaar, groot en dus risicovol. De Capteins springen er dan ook zeer voorzichtig mee om, alsof het hun eigen kinderen zijn. Hebben zij nu de keus, voor verafgelegen boerderijen was dat vroeger wel anders. Als koeling schitterde door afwezigheid en melk onregelmatig werd opgehaald, wat vaak het geval was, bleek kaasmaken juist hét middel om zuivel in een duurzamer product om te zetten.

Een duurzamer product bovendien dat in waarde toenam naarmate het langer kon liggen rijpen.

Tegenwoordig is dat alles een zeldzaamheid geworden. Op elk boerenerf staat wel koeling, overal zijn goede ontsluitingswegen, zelfs in het kleinste gehucht kunnen melkwagens dagelijks af- en aanrijden. Aan die ontwikkeling hangt echter een prijs. Met de traditie lijkt zo langzamerhand tevens de ruimte uit het landschap te verdwijnen, opgeslokt door oprukkende bebouwing. Vooral in de streek rond Zoeterwoude, waar de Capteins boeren, heeft men daar last van. 'Zo'n driekwart van de polders hier is verkocht voor woningbouw', zegt Nico. 'Als je met een vliegtuig over Noord- en Zuid-Holland scheert, lijkt het wel alsof steden en industrieterreinen aan elkaar zijn vergroeid. Uiteindelijk is er onder de bevolking zoveel weerstand gerezen dat de uitbreidingsplannen voorlopig zijn opgeschort. We hebben daarom goede moed dat we hier nog lang mogen blijven boeren.'

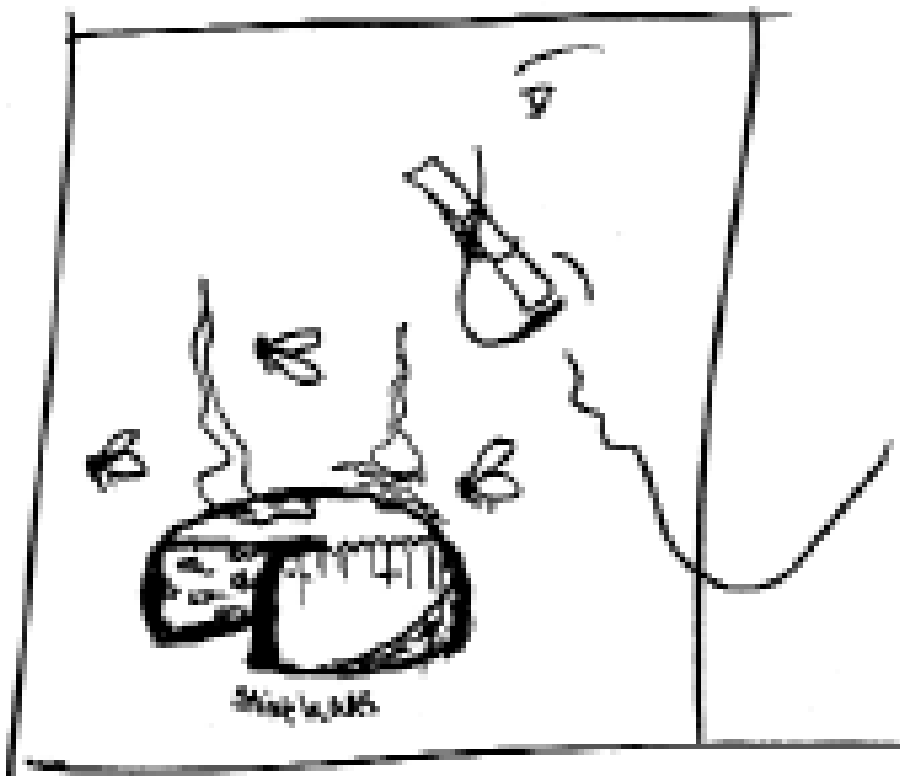


# Say Cheese!

door Marianne Fischer - illustraties: Catherine Kuil

**H**oudt u van kaas? – Dat is wel te hopen, want zo meteen krijgt u heel wat ervan in de maag gesplitst. De voorkeuren die mijn vrienden, familieleden, kennissen en collega's desgevraagd uitten, hebben geleid tot het navolgende ratje-toe. Een collectie favorieten van verschillende leeftijden en nationaliteiten, die nader beschouwd twee duidelijke conclusies toelaat: Een: niet alleen Hollanders zijn kaaskoppen. En twee: de absolute meerderheid houdt van kaas, in welke vorm dan ook. Van alle ondervraagden kon er namelijk maar één de liefde voor dit zuivelproduct niet delen. Dat is nog geen 2%! Een groot deel van het liefhebberspercentage is zelfs niet alleen pro kaas, maar gaf ook meer dan een consumptievoorkeur op. En mogelijk dat als hij of zij op een ander moment met deze vraag geconfronteerd zou worden zijn een ander antwoord zou hebben gegeven. Er bestaat immers zoiets als 'le goût du jour' of te wel je wilt niet elke dag dezelfde kaas op de plank. Terug naar af. Dit stukje beoogt namelijk alles behalve een hoe dan ook getinte analyse te zijn. Het is niet meer dan een inventarisatie binnen een al dan niet representatieve kring bekenden met als enige pretentie een beetje entertainment. Dus lees, geniet en wellicht huiver (want ook griezelen kan onderhoudend zijn, nietwaar?!).

**Andrew (42):** parmigiano reggiano in spaghetti carbonara, een omelet (a bit runny) met gruyère of oude kaas tussen toast, of salade met spekjes en roquefort.  
**Anja (41):** epoisses of gerookte buffelmozzarella, zonder alles, of tête de moine met vijgenmosterd.



**Ans (45):** geitenkaas in alle mogelijke vormen, maar misschien het liefst in combinatie met lekkere honing en dan een klein beetje warm. Ook lekker: blauwe kaas met verse walnoten en dan ook een beetje warm.

**Ans (102):** kaas doe je niet door het eten, hij hoort gewoon op brood, het liefst op een witte boterham!

**Antonia (8):** tomaten met mozzarella.

**Bjartur (47):** mijn beste recept met kaas is *tarte flambée*: gistdeeg (half wit/half meergranen) heel dun uitrollen tot een lap van niet meer dan 1 mm dik, daar crème fraîche op strijken, uienringen en wat snippers ham (schwarzwalder) erop en tot slot bestrooien met geraspte oude kaas (eventueel met wat munster), naar

smaak met wat peper en zeezout uit de molen en 3 minuten in de oven op een steen bakken op zo'n 290°C. Riesling erbij!

**Benthe (2?):** kaas uit het vuistje.

**Bob (64):** kaas op kleine bolletjes in de oven laten smelten.

**Bob (25):** aspergepuntjes met een dip van mascarpone en roquefort.

**Cathérine (23):** broodje kaassoufflé met satésaus.

**Chris (24):** tosti kaas, tomaat, ham.

**Clara (46):** rauwmelkse camembert of oesters gegratineerd met een gebonden sausje van het oestervocht, overjarige kaas en peper.

**Damiet (24):** Hollandse jonge kaas met mosterd of kaas over de nasi.

**Daniela (47):** *maccheroncini ai 4 formaggi* of *penne al gorgonzola*.

**Dietmar (46):** macaroni gegratineerd met geraspte kaas.

**Erika (64):** boterham met cottage cheese en jam.

**Fabrice (38):** boerenraclette én ook het gelijklopende gerecht, niet uit vormpjes, maar warm van de kaas geschaafd, met aardappels, augurkjes en zilveruitjes. Een glas fendant of dôle erbij, Poire William toe.

**Felix (6):** jonge kaas, maar alleen die, die Nanni altijd meeneemt (Remeker), met aardbeienjam.

**Frans (18):** gebakken eitje met in plakjes geschaafde kaas eroverheen.

**Fransje (57):** pasta met een kaassaasje: slagroom met veel laurier tweemaal laten opkoken en roquefort erin laten smelten.

**Gobel (47):** bruine pistolet met jonge of belegen kaas, Hollandse gatenkaas met mosterd of mozzarella met tomaten.

**Hannelore (66):** iets gerijpte Franse geitenkaas gegrild en met wat versgemalen peper gekruid op een sneetje dessem brood.

**Hans (70):** dessem roggebolletje met reuzel en harzer.

**Harry (45):** Franse kaas als dessert met een glas dessertwijn of port, of kaasfondue.

**Heinz (61):** harzer met vinaigrette.

**Helga (51):** parmigiano reggiano met pasta of in een frittata, geitenkaas met salade of op geroosterd boerenbrood.

**Hetty (49):** krentenbol met oude kaas en kaas met mayonaise en ketchup.

**Inken (39):** gorgonzola met frambozenjam.

**Jannie (45):** gegrilde plakjes aubergine met een klein beetje tomatensaus, daarop een plakje mozzarella en wat parmezaanse kaas en een halve zwarte olijf, en dit alles nog even onder de grill gratineren.

**Jeroen (24):** kaasfondue met roquefort.

**Jordi (5):** een stukje lekkere kaas bietsen bij de kaaswinkel.

**Kathleen (17):** aardappels in de schil gekookt met kwark met verse kruiden en lijnolie.

**Kees (51):** oude barikass (Elzas) met een goed glas rode port, gepaneerde gebakken emmentaler of raclette, van de hele kaas geschaafd die bij het houtvuur moet smelten.

**Larissa (8):** mini croissants uit de oven, gevuld met kaas.

**Lendll (15):** lust helaas geen kaas.

**Lindsey (8):** kaas uit het vuistje of *Cheez Dippers* (krokante sticks met kaas in dipvorm).

**Lucie (38):** eet pas vanaf haar twintigste kaas; eerst alleen jonge op een tosti en nu vrij veel kaas; favoriet: citeaux uit de Bourgogne, heerlijk met een glas rode bourgogne!

**Marcel (23):** kaasfondue.

**Marco (45):** een lekker stukje belegen kaas met lekkere mosterd (mosterd met honing) met een glas rode wijn.

**Mario (8):** boterkaas of epoisses zonder alles.

**Martin (15):** gebakken camembert met vossenbessencompôte.

**Merlien (40):** spaghetti (pasta met gekruid gehakt in tomatensaus) met geraspte, gesmolten (oude) kaas.

**Miep (78):** groente gegratineerd met kaas of roerei met kaas.

**Milan (24):** kaas op een wit pistoletje met tomaat of mozzarella met basilicum en tomaat.

**Moni (41):** combinatie van tomaten, rucola en parmezaanse kaas.

**Nanni (39):** aardappels gegratineerd met munster, kaasfondue van gelijke hoeveelheden gruyère, appenzeller en emmentaler of vacherin uit de oven met een korstje van roggebrood, rozijnen, knoflook en eigeel, met in de schil gekookte aardappels erbij.

**Niklas (4):** parmezaanse kaas met olijven en salami.

**Paul (75):** een smeerseltje van eenderde stilton en tweederde boter, op smaak gebracht met een scheut sherry. Heerlijk op toast.

**Peter (50):** dominosteentjes van roggebrood, boter en kaas: oude of overjarige kaas raspen, door luchtig geslagen boter mengen en op sneetjes roggebrood smeren; op elkaar stapelen, ongeveer 3 à 4 laagjes; alvorens in dominosteentjes te snijden in de koelkast laten opstijven. Lekker bij de borrel!

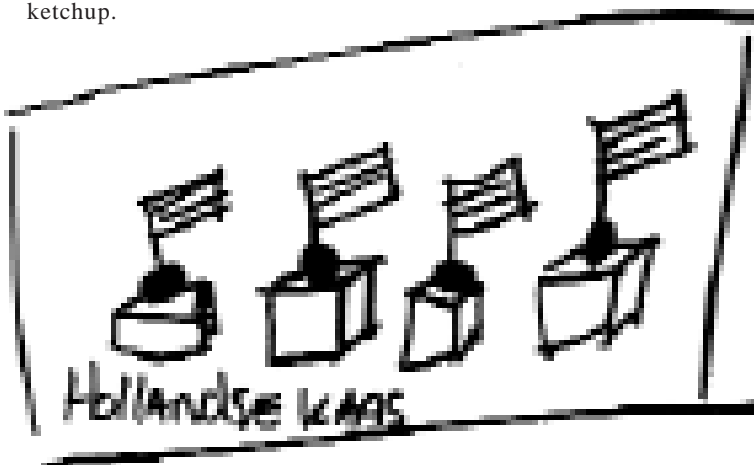
**Petra (44):** toast Hawaiï.

**Petra (30 something):** buffelmozzarella in de oven laten smelten op een pastaschotel.

**Ria (ergens in de 50):** een bruine boterham met kaas.

**Rob (58):** mijn zelfgemaakte pasta van zongedroogde tomaten met erin geraspte overjarige Noord-Hollandse boerenkaas (met twee korsten!) of dezelfde overjarige kaas gewoon op brood.

**Rody (34):** salade van een gesnipperde sjalot, enkele bladeren look zonder look, een takje verse rozema-



rijn, twee handen ruccola, enkele tomaten, een flinke scheut goede olijfolie, een kleine scheut 30 jaar oude balsamico en grof geraspte pecorino romano.

**Roel (54):** saint marcelin met een glas rode wijn.

**Ronald (48):** tournedos met roquefort.

**Sandra (23):** lasagne.

**Saskia (24):** geitenkaas met honing of kaas met daarin koriander.

**Sem (6):** mozzarella met tomaat en zwarte olijven (geen basilicum, dat is eng).

**Simone (36):** risotto met parmezaanse kaas.

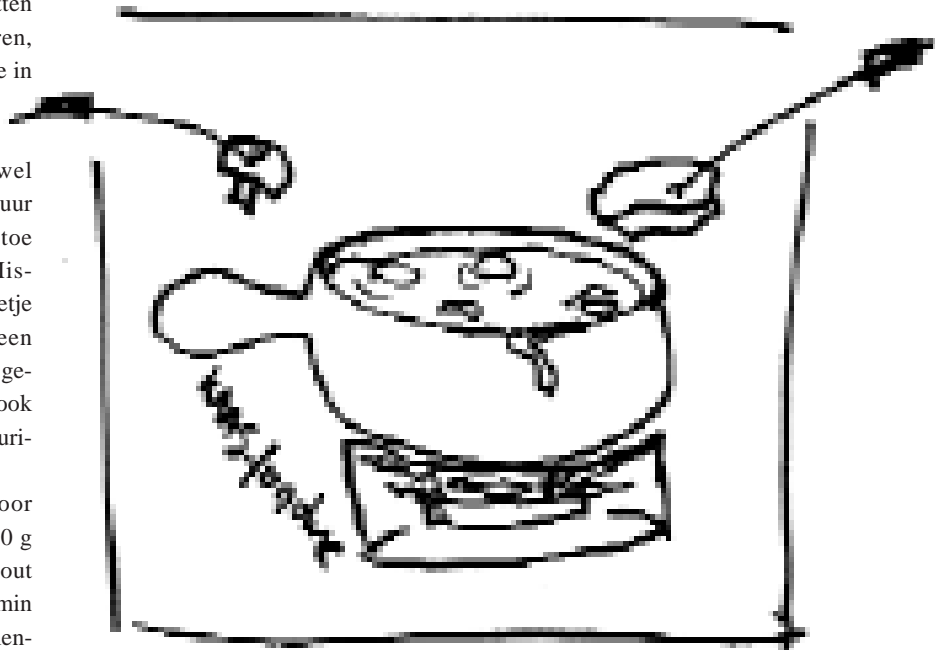
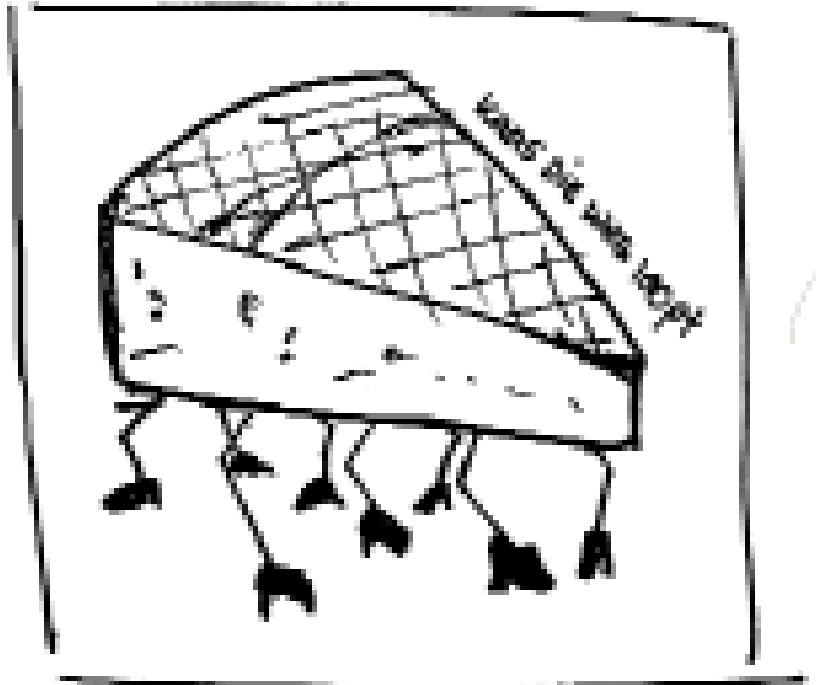
**Susie (21):** geitenkaas met honing.

**Uschi (40):** epoisses met vijgenmosterd.

**Wolfram (40):** kaas in combinatie met zoetigheden, jam en zo; en gruyère, belegen maar ook de in grotten gerijpte; belegen om te gratineren, op brood en ook uit het vuistje, de in grotten gerijpte vooral met wijn.

Bent u er nog? – Dan moet u wel van kaas houden! Deed u de lectuur watertanden of joeg zij u af en toe culinaire stuipen op het lijf? Misschien ligt u een en ander een beetje zwaar op de maag? Neem dan een eau-de-vietje, zoals ergens boven geadviseerd. Dat is waarschijnlijk ook wel nodig, wilt u mijn 'most favourite' nog kunnen verteren. Komt-ie:

**Marianne (39):** Kässpätzle. Voor vier personen: voor de spätzle 450 g bloem met 6 à 7 eieren en wat zout tot een glad deeg mengen, 10-20 min laten rusten. Intussen 200 g emmentaler of bergkaas raspen. In een grote pan water met zout aan de kook brengen, een houten plankje nat maken, telkens met een paletmes wat deeg op het plankje strijken en in kleine hoeveelheden – er moeten sliertjes ontstaan – direct in het kokende water schaven. Laten opkoken totdat de spätzle boven drijven. Met



een schuimspaan uit het water halen en in laagjes in een ovenschaal scheppen. Op elke laag wat kaas strooien en peper erop malen. Het laatste laagje is kaas. ? 1 slagroom erop gieten en ca. 15 min in de op 180°C voorverwarde oven bakken.

Twee uien in reepjes snijden en in 80 g gesmolten boter bruinen. Met een eetlepel geklopte slagroom op de spätzle doen en nog heel even gratineren. Met gehakte bieslook bestrooien, met salade serveren. Hef- tig, maar zó ontzettend lekker!

# Leven in De Brouwerij

door Petra Iuliano

“Ça sent la bière De Londres à Berlin Ça sent la bière Dieu qu'on est bien  
Ça sent la bière De Londres à Berlin Ça sent la bière Donne-moi la main”  
Jacques Brel

W ellicht kent u bovenstaand lied, een ode van de legendarische chansonnier Jacques Brel aan het bier. Als Brel deze opzweepende melodie zingt, krijg je er ook een beeld bij en is de sfeer gezet: je ziet in een stamkroeg gezellige mensen met hun bierpul heen en weer zwaaien, de armen om elkaar heen en ze zingen uit volle borst. Juist ja, bier staat voor gezelligheid, vriendschap beklinken en feest vieren. Maar bier maken is *serious business*. Guus Roijen van de ambachtelijke bierbrouwerij annex bierspecialzaak De Schans in Uithoorn weet hier alles van. Ooit was hij werkzaam als manager bij de multinational IBM en nu houdt hij zich bezig met schroten, maischen, lageren en bottelen. En of dat nog niet genoeg is, kan

hij ook veel vertellen over de scheikundige processen die er tijdens het bier brouwen plaatsvinden. De sachariden, aminozuren, esters, alkanen en enzymen vliegen mij om de oren als Guus hier vol vuur over praat. Gelukkig was scheikunde een van mijn lievelingsvakken op school...

## De Eufraat en de Tigris

Je zou het niet verwachten, maar bier is waarschijnlijk een 'Irakese' uitvinding. Het waren namelijk de Sumeriërs die vermoedelijk als eersten bier maakten. Dit volk leefde ongeveer 5000 jaar geleden in Mesopotamië, het tweestromenland tussen de Eufraat en de Tigris. Dichter bij huis waren het Germanen die de tussenstap van het broodbakken oversloegen en ontdekten dat uit ontkiemde en gedroogde graankorrels ook

bier gebrouwen kon worden. Zij maakten van graan een beslag en lieten dit vergisten. In de 18<sup>e</sup> eeuw was bier in Nederland een populaire drank: veiliger dan het aanwezige water. Door de opkomst van koffie en thee raakte het drinken van bier in de loop van deze eeuw wat minder populair.

We maken een flinke sprong in de tijd en zien dat in 1980 de Nederlandse biercultuur een dieptepunt bereikt. Tussen 1900 en 1980 daalde het aantal Nederlandse brouwerijen van ongeveer vijfhonderd tot slechts negentien. Verscheidene brouwerijen waren in dezelfde handen; samen brouwden ze slechts een zestigtal bieren. De smaakdiversiteit was dus ver te zoeken. Vandaag de dag is het aantal Nederlandse brouwerijen weer gestegen (meer dan zeventig) en zijn er hobbybrouwers zoals Guus Roijen die er hun beroep van hebben gemaakt.

## Bierijs

Guus vertrok bij IBM en besloot in eerste instantie een horecagelegenheid te beginnen. De plaatselijke clerus, in de vorm van de kerk aan de overkant van de straat, vormde een enorm obstakel voor hem om zelfstandig te gaan ondernemen. De kerk had bij de verkoop van dit stuk grond aan de gemeente Uithoorn bedongen dat er geen nieuwe horeca gevestigd mocht worden en zorgde ervoor dat zijn exploitatievergunning voor het café via tussenkomst van de rechter werd geschorst. Het is inmiddels zeven jaar geleden dat Guus besloot een (geheel zelf ontworpen!) bierbrouwerij en proeflokaal op de Uithoornse locatie te vestigen. Bij binnenkomst zie je eerst de sfeervol ingerichte bierspecialzaak met ruim 400



speciale bieren, 100 whisky's, 30 jeneveren en niet te vergeten het speciale assortiment bieren uit eigen brouwerij zonder kunstmatige smaak- of kleurstoffen. Guus geeft er samen met zijn vrouw Jet lezingen, rondleidingen in de brouwerij, (thema)proeverijen en bierbrouwcursussen voor amateur-brouwers of voor mensen die gezellig een keer willen meebrouwen. En één keer per maand komt er een biersociëteit bijeen die als controlegroep fungeert en uit deskundige kritische proevers bestaat die hem de nodige feedback geven. Naast de brouwerij ligt een tuin waarin zij zelf o.a. pastinaken en aardperen telen. En dit zijn maar een paar van de heerlijke ingrediënten waarmee beiden kooksessies met bier geven. Het houdt hierbij niet op. Met zijn eigen bier wordt ook bierkaas, bierworst en als klap op de vuurpijl bierijs gemaakt, waarbij bij het horen van krikensorbetijs mij het water in de mond liep.

### **Creatieve business**

Ik was in de gelukkige omstandigheid zijn kaas, enkele soorten worst en natuurlijk ook eigen gebrouwen bier te mogen proeven. Een paar dagen geleden was hij begonnen met het brouwen van biologisch speltbier - een van zijn experimenten - en die smaakte mij prima. Ondertussen vertelt Guus. 'Extreem boeiend aan het bierbrouwen is eigenlijk dat het vanzelf gaat. Bier van 5000 jaar geleden is te vergelijken met het huidige bier, er is technisch niets aan veranderd. Het blijven dezelfde biochemische processen. Alleen de verpakking is veranderd, we gebruiken nu roestvrijstalen materialen en elektronica.'

Nu weet ik dat je maar een paar dingen nodig hebt om bier te maken: water, mout (gekiemd graan) en gist. Maar hoe ontstaan dan al die verschillende smaken? 'Je hebt veel verschillende gistsoorten', legt Guus uit. 'Gist bepaalt voor meer dan 50% de smaak. Maar het spannende is dat eenzelfde gistsoort afkomstig van verschillende producenten

toch weer een andere smaak geeft aan het bier. Verder is mout medebepalend voor de smaak. Ik koop soms dezelfde soort mout bij dezelfde producent, maar wat ik bijvoorbeeld de ene maand koop kan een ander smaakeffect geven dan wat ik een andere keer koop.' In zijn brouwerij legt hij uit dat het brouwproces ook nog eens invloed heeft op de smaak van het bier.

En hoe zit het nou met hop, moet dat er ook in? Guus vertelt dat hop niet een noodzakelijk ingrediënt is voor bier, maar de vrouwelijke hopplant (een plantensoort uit de Hennepfamilie) heeft een conserverende werking en geeft het bier de bekende bittere smaak. In een lichte roes verlaat ik het pand; ik heb na het speltbier nog drie andere bieren geproefd (en bier spuug je niet uit bij het proeven!). Wat een creatieve business is dat bierbrouwen! Ieder brouwsel is een kunstwerk op zich.

### **Meer informatie:**

Speciaalzaak en Bierbrouwerij 'De Schans'  
Schans 17-21, 1421 BA Uithoorn  
Open op woensdag, vrijdag en zaterdag  
[www.schansbier.nl](http://www.schansbier.nl)

Meer informatie over bier brouwen is te vinden op [www.brouw-bier.nl](http://www.brouw-bier.nl). Een agenda van bierfestivals, beurzen, presentaties en andere evenementen staat op [www.pint.nl](http://www.pint.nl).



# Nieuwe wegen door Terra Madre

door Carlo Petrini



12

2004 was een uitzonderlijk jaar. Terra Madre was een keerpunt in de geschiedenis van onze beweging. Enig nadenken over de toekomst is daarom wel geboden.

Terra Madre betekende een omslag voor Slow Food. Door Terra Madre zijn gemeenschappen die voedsel produceren heel anders tegen hun rol aan gaan kijken, en datzelfde geldt voor de buitenwereld.

In die gemeenschappen is zeer veel kennis aanwezig. Uit hun ethische aanpak blijkt respect voor de aarde, en ze laten zien hoeveel potentieel hun manier van werken heeft. Nu is het aan ons om naar hen te luisteren en de suggesties, ideeën en projecten van afgelopen oktober in de praktijk te brengen.

Een van de markantste gedachten die uit Terra Madre zijn voortgekomen, is het idee om consumenten te veranderen in 'co-producenten'. Die kunnen door consequent kiezen de landbouw dwingen om duurzaam te werken. Het woord 'consumptie' staat voor misbruik van onze natuurlijke hulpbronnen, en dat is niet meer van deze tijd. Als we niet allemaal tot op zekere hoogte 'co-producent' kunnen worden, komen we nooit los van het geweld en het milieubeslag van de industriële landbouw.

Tijdens Terra Madre kreeg een nieuwe gastronomie vorm. Tussen het land en de tafel had nog nooit zo'n nauwe band bestaan.

De nieuwe gastronomie stoelt op een scherp gedefinieerde kwaliteitsnorm.

Voedsel moet lekker zijn. Het moet worden geproduceerd zonder schade aan het milieu en de producent moet een eerlijke beloning krijgen voor zijn werk. Als aan een van deze drie criteria niet wordt voldaan, kun je niet spreken van kwaliteit.

Gastronomie is daardoor een multidisciplinaire wetenschap geworden, waarin akkerbouw, veeteelt, sociologie, antropologie en politieke economie elkaar raken. Gastronomie gelijk stellen met recepten is niet alleen veel te beperkt, maar ook dom.

Als we ons niet sterk maken voor biodiversiteit wordt praten over koken en gerechten zinloos, want terwijl we praten verdwijnen steeds meer ingrediënten voorgoed.

Het redden van de gastronomie is onlosmakelijk verbonden met het redden van de context waarin hij voorkomt. Een holistische benadering is dan ook essentieel, waarbij cultuur en natuur zich beide harmonieus kunnen ontwikkelen. We moeten de navelstreng herstellen die ooit de mens met de natuur verbond, en die nu door een te ver doorgesloten industrialisering vrijwel is doorgeknipt. De weg die we moeten gaan, leidt naar een versmelting van mens en natuur. Traditionele kennis en officiële wetenschap moeten dezelfde status krijgen, met elkaar praten en naar elkaar luisteren.

Slow Food blijft trouw aan zijn principes en aan het onvervreembare recht op genot voor iedereen. Samen met boeren, koks, onderzoekers en wetenschappers, en de consumenten/co-producenten waaruit een voedselgemeenschap bestaat, zetten we onze strijd voort.



Photo by Marcello Marengo/Slow Food Archives

# Ook in Kenia groeit de beweging

door Ugo Vallauri

**E**r gingen maanden van discussies, plannen maken en moeizaam fondsen werven aan vooraf, maar het resultaat was een heel bijzondere bijeenkomst in Kenia. 55 vertegenwoordigers van voedselproducenten zijn van 14 tot 17 juni bijeen geweest in Machakos voor de eerste internationale post-Terra Madre vergadering.

De bijeenkomst werd gefinancierd door het Keniaanse ministerie van Emancipatie, Sport en Cultuur, de Slow Food Stichting voor Biodiversiteit en NECOFA (Network for Eco-farming in Africa). De organisatie was in handen van een groep Keniaanse deelnemers aan Terra Madre, die gemeenschappelijke projecten wilden opzetten en Slow Food in deze regio wilden versterken. De meeste Keniaanse organisaties die aan Terra Madre hadden deelgenomen, stuurden minstens twee afgevaardigden. Ook aanwezig waren vertegenwoordigers van organisaties voor organische landbouw in Tanzania en Uganda die overwogen zich bij Slow Food aan te sluiten, delegaties van het ministerie van Cultuur en dat van Landbouw, mensen die zich beroepshalve met voedsel bezighouden en journalisten.

De belangrijkste doelen waren het opzetten van de eerste Slow Food Convivia van Kenia, en het organiseren van plaatselijke activiteiten in heel het land. Een groot deel van de tijd werd besteed aan presentaties over de projecten van de diverse groepen, van het promoten van *Prunus africana* als medicinaal middel tot traditionele geitenrassen. Kleinschalige producenten

van organisch voedsel wisselden ervaringen uit en hoorden hoe een succesvolle Fair Trade kruidentheecoöperatie de zaak had aangepakt.

Een van de belangrijkste onderwerpen was hoe de plaatselijke consumptie kon worden bereikt. De meeste producenten hebben te maken met een tussenhandel die niet eerlijk is. Er is geen rechtstreeks contact met consumenten, om van restaurants maar te zwijgen. De afstand verkleinen tussen consumenten en producenten is een belangrijk instrument om Slow Food te laten groeien. Na de workshop heeft Slow Food Kenia 47 leden.

De eerste vijf Convivia, in Nairobi, Machakos, Nakuru, Kitale en Marsabit, gaan officieel van start in augustus. Ze zetten plaatselijke festivals op voor

het promoten van traditioneel voedsel, leren hun leden om via internet in contact te komen met andere belangstellenden, en organiseren excursies om elders kennis op te doen over het produceren, verwerken en distribueren van voedsel. De Convivia zullen ook in samenwerking met het ministerie van Landbouw proberen meer aandacht te geven aan oude recepten voor traditionele gerechten die dreigen te verdwijnen, zoals *ugi*, een vroeger zeer veel gegeten maïspap die bij jongeren nu vrijwel onbekend is.

De succesvolle bijeenkomst in Kenia en de initiatieven en ideeën die eruit zijn voortgekomen, zijn een veelbelovende opmaat voor wat een symfonie van nieuwe stemmen uit de Derde Wereld belooft te worden.



# Presidia in de Nieuwe Wereld

*Slow Food schoeit zijn belangrijkste internationale project op andere leest om beter in te kunnen spelen op de situatie in Noord- en Zuid/Amerika en Australië.*

door Anya Fernald



**D**e Presidia van Slow Food gingen uit van een Europees model: Italiaanse boeren ondersteunen die traditionele producten aan de man wilden brengen. De ambachtelijke culinaire producten die in de Presidia werden opgenomen, waren regionaal wel bekend, maar liepen toch gevaar te verdwijnen vanwege verminderde belangstelling bij de consument en gebrek aan inzicht hoe de afzet kon worden vergroot terwijl het aantal regionale consumenten terugliep. In Italië groeiden de Presidia snel uit tot een buitengewoon efficiënt middel om zeldzaam en cultureel belangrijk voedsel onder de aandacht te brengen. De richtlijnen om te bepalen welke voedingsmiddelen hiervoor in aanmerking kwamen, waren dan ook grotendeels gebaseerd op het type landbouw dat eigenlijk alleen voorkomt in het traditioneel werkende Zuid-Europa.

Om het Presidia-model in te passen in hoe in de Nieuwe Wereld (Oceanië en Noord- en Zuid-Amerika) landbouw wordt bedreven, moest een groot aantal criteria voor het selecteren en promoten van de Presidia worden heroverwogen. In Europa gaat het om de culturele context. Hoe lang bestaat een product al, is het ingebed in de plaatselijke gastronomie, heeft het een herkenbare identiteit? In Zuid-Amerika ligt veel meer de nadruk op een vernieuwende aanpak van de problemen waarmee boeren te kampen hebben, de participatie van vrouwen in bedrijven of een duurzame opzet, waardoor wordt bijgedragen aan het behoud van een ecosysteem. In Noord-Amerika zijn de Presidia gekoppeld aan tradities van recentere aard.

Het gaat om producten die zijn meegekomen met de eerste kolonisten. Het historische zit hem niet in het aantal jaren dat ze in hetzelfde gebied zijn verbouwd, maar in het feit dat ze recent zijn vervangen door productievare rassen. In dit verband noemen we Red Fife graan uit Canada, en uit de VS de Heritage-kalkoen en wilde rijst (manoomin). In Australië verkeren de Presidia nog in de beginfase, maar hier wordt ongetwijfeld gekozen voor de Amerikaanse aanpak: een combinatie van inheems voedsel en nieuwkomers, die alle belangrijk zijn voor de nationale keuken en de nationale identiteit.

Overall in Europa komen tegenwoordig 'gegarandeerde herkomstbenamingen' voor. Zo kan een consument zien waar zijn wijn, kaas en dergelijke vandaan komt. Aan deze afkortingen, zoals AO, PDO en IGP, is ook een gereguleerde productiemethode gekoppeld. Voor Europese consumenten zijn de afkortingen en alles wat ermee samenhangt gesneden koek. Maar in de VS en Australië is dit systeem onbekend, op een paar experimenten met etiketten voor wijnflessen na. Het vrijwel volledig ontbreken van herkomstbenamingen is een geweldige uitdaging voor Slow Food. Ook in de Nieuwe Wereld groeien de Presidia en kiezen ze hun eigen koers. Zo kan dit systeem om te onderkennen wat smakelijk, sociaal verantwoordelijk en cultureel belangrijk voedsel is uitgroeien tot een innovatief platform ter verdediging van ambachtelijk voedsel en de mensen die dat produceren. De Presidia krijgen zo steeds meer regionale wortels, terwijl ze toch hun Italiaanse afkomst niet verloochenen.

# Verslaafd

**T**oegegeven, ik ben verslaafd. Verslaafd aan het uitgevervak. Is het verzamelen van boeken een soort dit-moet-ik-hebben-virus, het uitgevervirus is van een heel andere aard. Je ontwikkelt een soort antenne. Alles wat je ziet en mooi vindt laat zich wel vertalen in een boekje. Ieder probleem dat je tegenkomt laat zich oplossen via een tijdschrift. Ik heb het hier alleen nog maar over de ouderwetse gedrukte media. Moderne media zoals internet openen totaal nieuwe horizonten. Na ruim twintig jaar geleden een jaar of vijf jaar bij Uitgeverij Kluwer werkzaam te zijn geweest heeft me dat virus nooit meer verlaten.

Het virus heeft uiteraard een hoog dagdroomgehalte. Er ontwikkelt zich een idee dat nooit verder komt dan je eigen grijze cellen of misschien de borreltafel waar je het realiteitsgehalte probeert te toetsen. Soms ga je met echt iets concreets bezig. Een culinair tijdschrift bijvoorbeeld. Een jaar of drie, vier geleden had ik een idee om de missie van Slow Food een breder draagvlak te geven via een publiekstijdschrift. De culturele achtergronden van eten en drinken, het gevoel voor smaak en de kennis van streekproducten samengebracht in een tijdschrift dat het uiterlijk zou krijgen van Slow. De recepten in het tijdschrift moesten de commerciële drager worden. Zonder recept verkoop je geen tijdschrift aan een breed publiek was de gedachte. Samen met een paar enthousiastelingen was ik al ver met de opzet. Sponsors voor papier en het drukken van een eerste nummer waren al gevonden. Ik wil u niet vermoeien

met de horden die je moet nemen om zoiets van de grond te krijgen, het zijn er veel. Het grootste probleem is de distributie, die in Nederland afhankelijk is van twee grote distributiebedrijven. Zij dicteren wat er op het schap bij de bladenman komt.

Het idee voor het tijdschrift ligt goed vormgegeven, dat wel, ergens in een la bij de vormgever te wachten op die ene kans, die misschien nooit voorbij zal komen. The window of opportunity is closed.

Het uitgevervirus heeft nog een andere kant: de pure jaloezie die je bekruipt wanneer iemand anders 'jouw' idee wel tot een goed einde brengt. Mijn goudgerande idee verdween mede in die laatste zomer van 2003 het eerste nummer van Bouillon! verscheen. Tal van artikelen in dit nieuwe tijdschrift pasten ook in het tijdschrift dat mij voor ogen stond. Zeker dat wekt jaloezie. Ik kocht Bouillon! bij de boekhandel Hautvast & Nuis in Zutphen – een gepassioneerde boekhandelaar die altijd eerst de door mij bestelde kookboeken leest voor ik ze afhaal. Bouillon! heb ik na dat eerste nummer nooit meer bij hem aangetroffen. Zeker de eindstreep niet gehaald wist ik zeker, tot ik de

proeverij van de werkgroep Vlees in Rhederoord bezocht. Bouillon!-hoofdredacteur Will Jansen en zijn vrouw gaven er acte de présence.

Hun tijdschrift is alive and kicking, maar leidt na drie jaar met 800 abonnees nog steeds een marginaal bestaan. Nog ongeveer 800 abonnees zijn nodig om Bouillon! een stevig fundament te geven en niet afhankelijk te laten zijn van advertenties. Dat moet ons als Slow Food-leden toch lukken! Geef aan dat u lid bent van Slow Food en u betaalt geen ? 32,00 maar ? 26.00 per jaar.

In Bouillon! geen recepten. Die vindt u bij ons op internet, vertelde Anka Jansen mij. Bouillon! heeft ook een goede boekenrubriek. Mijn eerste aankoop op advies van Jonah Freud: 'Brieven uit mijn Bastide, gastronomische verkenningen in de Provence' van Lucette M. Faber. 'Lekker boek' vond ook mijn boekverkoper.

*Arie van der Ent*

*Dit keer geen recept op deze plek. Zoals gezegd de recepten van de gerechten die in Bouillon! worden genoemd zijn te vinden op internet. Ga naar: [www.bouillonmagazine.nl](http://www.bouillonmagazine.nl).*



## Agenda Internationaal

### OKTOBER

#### 20-24 oktober, Belo Horizonte, Brazilië

De eerste Salão Slow Food das Comunidades do Alimento. Deze fair, georganiseerd door het Slow Food Minas Gerais Convivium, toont producten uit de Braziliaanse Ark van de Smaak en Presidia. Daarnaast zijn er proeverijen en stands waar bezoekers de producten kunnen proberen en kopen.

#### 24-30 oktober, New York, VS

Tijdens Apple Week maken diverse restaurants speciale op appels geïnspireerde gerechten. Gezamenlijk proberen zij de verschillende oude appelrassen in stand te houden. Andere activiteiten tijdens de Apple Week zijn o.a. het Saturday Kids - Apple Festival op de Grand Army Plaza Greenmarket en de koken-met-appels-demonstraties op de Union Square Greenmarket.

#### 28-31 oktober, Montpellier, France

De tweede editie van Aux Origines du Goût, een bijeenkomst van de *terroirs* van deze wereld, bestaat uit een markt, proeverijen, diners en conferenties georganiseerd door Slow Food Frankrijk en de wijnmakers van de Coteaux du Languedoc.

### NOVEMBER

#### 11-13 november,

#### San Miguel de Allende, Mexico

San Miguel Gourmet, een jaarlijkse fair georganiseerd door het San Miguel de Allende Convivium, biedt 50 producenten uit heel Mexico de mogelijkheid om hun ambachtelijke producten, zoals kaas, amaranth, koffie, vanille en *mezcal* te tonen op een markt en proeverijen.

#### 11-13 november, Genua, Italië

De tweede versie van Slow Fish wordt een ontmoeting tussen voedselgemeenschappen en focust op vishema's, vissoorten die behouden moeten blijven, duurzame aquacultuur, ecosystemen en toerisme. Meer informatie op [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)

### DECEMBER

#### 2 december, Zuoz, Zwitserland

Het Engadin Convivium organiseert Kürbis, een avond geheel gewijd aan de pompoen met als gastheer de bekende food-artist en kunstschilder Ueli Koch.

#### 8-11 december, Toulouse, Frankrijk

Slow Food Frankrijk is aanwezig op SIS-QUA, de internationale week van de veiligheid en kwaliteit van voedsel, met markten, proeverijen en conferenties.

## Nieuwe Nederlandstalige Slow Food uitgave: Recepten van Italiaanse osteria's

In dit eerste, grote Slow Food-kookboek van de Italiaanse keuken staan meer dan vijfhonderd recepten, afkomstig van traditionele specialiteiten-restaurants uit de twintig regio's van Italië. Agnolotti met een vulling van stoofvlees, couscous uit Trapani, gans met kastanjes, polenta met kaas uit Oropa, lamsvlees met gemarineerde radicchio di Treviso, rode zeebrasem in gek water, Sardijnse pasta met saffraan-slakken uit Sassari, tagliolini met truffel en forelfilet, Napolitaanse ricottataart... Hoewel sommige recepten eenvoudig te maken zijn, vergen andere zeker enige vaardigheid. Maar wie zich in dit boek verdiept en de tijd neemt om de juiste ingrediënten te zoeken, vindt een wereld van fantastische gerechten. Een boek voor de ware genieters dus en... het eerste deel van een fraaie reeks.



De registers op geografische herkomst van het gerecht zorgen ervoor dat het boek tevens een goede voorbereiding kan zijn op een culinaire reis door Italië. Vertaald door Pietha de Voogd, met een voorwoord van Onno Kleyn. ISBN 9053304142. Normale prijs € 39,90, Slow Food leden betalen slechts € 29,90.

## Kort Nieuws

### Het Wilde Diner op landgoed Rhederoord

Slow Food werkgroep Oogsten zonder Zaaïen organiseert op 27 november in samenwerking met Eric van Veluwen van landgoed Rhederoord het Wilde Diner. U bent vanaf 14.00 uur welkom op landgoed Rhederoord, Parkweg.19, 6994 CM, De Steeg (bij Arnhem). U

wordt verwelkomd met een Kir met vlierbloesemsiroop, een paddenstoelen-wodka of een glaasje vlierbloesem limonade. Daarbij wordt een bruschetta met jonge kaas en rozenwater geserveerd en kunt u proeven van door werkgroepsleden ingemaakte paddestoelen. Hierna is er tijd om producten van diverse producenten te proeven. Er worden een aantal lezingen en demonstraties gehouden. Kijk voor het complete menu en de wijze van aanmelden op [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl).

## Agenda Nederland

Kijk voor het complete overzicht van de activiteiten op [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl).

Kijk voor actuele informatie of meer activiteiten, zowel landelijk als regionaal, op [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl).

Slow Food Nederland

Meld je aan bij  
Postbus 2695

1000 CR Amsterdam

[www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)

## Word lid en u krijgt

- een persoonlijke lidmaatschapskaart (twee als ook uw huisgenoot lid wordt)
- vier nummers van het kwartaalblad Slow (niet voor jeugdleden)
- vier nummers van Slakkengang, de nieuwsbrief voor Nederlandse leden
- het recht om aanwezig te zijn bij/mee te doen aan alle activiteiten die Slow Food over de hele wereld organiseert
- korting op alles wat door Slow Food wordt gepubliceerd en op artikelen die Slow Food verkoopt

Wat kost het lidmaatschap?

persoonlijk	55 euro
samen met huisgenoot	70 euro
jeugdlid	30 euro