

DE SMAAK

VAN

Rungis



Zo'n 4000 producten, 34 chefs die een kijkje geven in hun keuken, inclusief de herkomst, toepassingen en het creëren van 'wauw'-momenten met onze producten: dat is, in een notendop, *De Smaak van Rungis*.

Kijkje in de keuken

Met dit boek hopen we chefs, ondernemers en aankomende toppers te inspireren met tips van vakgenoten. Of dat nu is door onrijpe pruimpjes te pekelen (Bas van Kranen, restaurant Flore), plantaardige jus te gebruiken (Jurgen de Boom, De Olijfboom) of een non-alcoholisch drankje te produceren van aroniabessen (Emile van der Staak, De Nieuwe Winkel).

Die drang om te experimenteren zorgt ervoor dat ook jonge koks nieuwe wegen inslaan. Dat ze geïnteresseerd raken in de verschillen tussen een asperge die van de Brabantse Wal komt of uit Limburg. Maar bijvoorbeeld ook dat ze zich verdiepen in knoflook uit Lautrec: hoe komt die aan z'n typische smaak? En: wat is het juiste oogstmoment van de lekkerste Hollandse kersen? Waarom is de ene yuzu-vrucht de andere niet?

Ter inspiratie hebben we aan de korte interviews culinaire cv's toegevoegd. Om te laten zien dat je zowel als *selfmade* chef en als patron met een opleiding en werkervaring waar je 'u' tegen zegt je eigen plek én eigen draai kunt vinden. Of dat nu is in een klassieke keuken waar vlees en vis het menu domineren tot restaurants waar groente en fruit als uitgangspunt worden genomen.

In dit boek worden twintig productgroepen belicht. Van asperges en Peruaanse knolletjes tot wilde wieren uit de Oosterschelde. Per seizoen staan ook tientallen 'losse' producten in *De Smaak van Rungis*. Van Hollandse voorjaarsgroenten en mousserons in de 'voorzomer' tot Franse nectavigne in de zomer, pompoen in de herfst en flower sprouts in de winter. In de kalender achterin het boek zie je in één oogopslag waarmee je aan de slag kunt en wat je wanneer op de kaart kunt zetten.

Rungis koopt zo lokaal mogelijk in, maar heeft wereldwijd contact met telers en leveranciers. Onze afnemers zijn immers divers. Van seizoensbedrijven en familie zaken tot sterrenrestaurants. Van grote internationale cateraars en hotels tot superjachten die aanleggen op jaloersmakende plekken, waar ook ter wereld. In '24 uur Rungis' – in het begin van het boek – zie je hoe we als team iedere dag voor onze afnemers aan het werk zijn.

Het aanbod groente en fruit ontwikkelt supersnel. In dit tweede naslagwerk in tien jaar tijd hebben we producten verzameld met eigen smaken, structuren en kleuren. Sommige worden al gebruikt, andere moeten nog ontdekt worden. Lees, kijk en verwonder. Je zult ervaren: de wereld van groente en fruit blijft verrassen. 🐦

Inhoudsopgave

- 9 Glansrol voor groente en fruit
- 11 Kijkje in de keuken
- 15 Nooit uitgeleerd
- 18 De 24 uur van Rungis
- 234 Seizoenskalender

Productgroepen

- 32 Asperges
- 46 Wilde wieren uit de Oosterschelde
- 60 Hollandse voorjaarsgroenten
- 74 Peruaanse knolletjes en pepers
- 80 Bloemen
- 90 Zilte groente
- 100 Bloemkool en broccoli
- 110 Zachtfruit
- 116 Tomaten
- 130 Japans groente en fruit
- 144 Klassiekers uit Frankrijk
- 154 Steenfruit
- 164 Wilde paddenstoelen
- 174 Witlof en Italiaanse slasoorten
- 184 Hollands najaarsfruit
- 190 Gekweekte paddenstoelen
- 196 Hollandse wintergroenten
- 206 Truffel
- 216 Citrusvruchten uit Zuid-Europa
- 226 Japanse verwerkte delicatessen

Chefs

- 34 Bas van Kranen
- 38 Menno Post
- 42 François Geurds
- 48 Jules Wiringa
- 52 Angélique Schmeinck
- 56 Arjan Speelman
- 62 Fred Mustert
- 66 Ollie Schuiling
- 70 Joris Bijdendijk
- 82 Dennis van den Beld
- 86 Sidney Schutte
- 92 Dick Middelweerd
- 96 Ron Blaauw
- 102 Wim Severein
- 106 Jonathan Zandbergen
- 118 Cees Timmerman
- 122 Michel van der Kroft
- 126 Patrick 't Hart
- 132 Masanori Tomikawa
- 136 Peter Lute
- 140 Michael Schook
- 146 Lars Bertelsen en Chen Margolin
- 150 Ralph Dahlhaus
- 166 Schilo van Coevorden
- 170 Jurgen de Boom
- 176 Wouter van Laarhoven
- 180 Bram Helleman
- 186 Erik en Juliën van Loo
- 198 Bas Brouns
- 202 Dennis Huwaë
- 208 Jonnie Boer en Nelson Tanate
- 212 Adri Branderhorst
- 218 Tommy den Hartog
- 222 Emile van der Staak

Bas van Kranen is culinary director van restaurant Flore in Hotel De L'Europe in Amsterdam. Na uitgebreid onderzoek besloot hij het roer om te gooien. 'We koken zoveel mogelijk lokaal, met producten van bio-dynamische oorsprong, zonder rundvlees en zuivel.' Het leverde hem twee Michelinsterren op.

BAS VAN KRANEN

Bij plantaardig koken gaan we niet voor gemak

'Ik wil laten zien dat het anders kan'

In één klap twee Michelinsterren, plus een groene!

'Door de switch in 2021 van Bord'eau naar Flore hebben we één stap terug en twee stappen vooruit gezet. Na bijna zes maanden kregen we deze beloning: echt bizar. Al hadden we onze ambities hoog ingezet en hebben we het onderste uit de kan gehaald, we waren absoluut verrast.'

Hoe is het zaadje geplant?

'Ik ben altijd onrustig: dat zit gewoon in me. Ik heb onze brigade gevraagd onderzoek te doen naar de voedingswereld, naar de manier waarop er wordt geteeld en naar de vlees- en zuivel-industrie. De uitkomsten waren dusdanig dat ik dacht: wil ik op deze manier nog wel verder? Mijn bewustzijn is erdoor gegroeid.'

Gelukkig ben je doorgedaan!

'Er heeft een enorme omslag plaatsgevonden. We koken zoveel mogelijk lokaal, met producten van bio-dynamische oorsprong, zonder rundvlees en zonder zuivel. Naarmate ik meer kennis kreeg, kon ik me niet langer verenigen met de industrie rond rund-, kalfs- en varkensvlees. Alleen al de uitstoot van de hoeveelheid voedsel die we consumeren...





GROENTEN VAN HET MOMENT MET O.A. DILLESCHERMEN, NEDERLANDSE WASABI EN HAZELNootMELK



Ik werk nu met boeren die hun eigen graan telen voor het voeren van hun dieren en geen antibiotica gebruiken.'

Van boter naar beurre blanc van maanzaad: hoe gaat zoiets?
 'Haver-, soja- of rijstmelk gebruiken is te simpel. Bij plantaardig koken gaan we niet voor gemak. Daarin schuilt de uitdaging.

Een van de eerste projecten was het vinden van alternatieven voor melk en vet. Bij het maken van sauzen kiezen we vaker voor azijn en andere ingrediënten. Melk maken we van maanzaad, oud brood en groenten die zetmeel bevatten, zoals aardappel of pastinaak. Ook zijn we bezig de hoeveelheid suiker omlaag te brengen in onze menu's. Zo maken we gereduceerde suikers van haver en granen.

Ik hoop op een mentaliteitsverandering. Mensen zijn gewoontedieren: we willen het hele jaar door komkommer en aardbeitjes eten. Met mijn keuken en mijn manier van koken wil ik laten zien dat het anders kan.'

Conscious fine dining en sustainable gastronomy: hoe zeg je dat op z'n Nederlands?

'De eenvoud van bewustzijn misschien? Ook al dragen we deze termen uit, ik moet erbij vermelden dat we niet inspelen op duurzaamheid omdat dat zo lekker bekt. We willen ermee aangeven dat je bij ons een bijzondere ervaring kunt opdoen, dat we een plek zijn waar je fantastisch eet en drinkt.'

Op jullie website staat niet wát Flore serveert...

'Nou, bijvoorbeeld een steak van enoki met 24 uur-saus. De enoki worden gestoomd, geplet en op open vuur geroosterd terwijl ze tussendoor wordt geglaceerd met de afsnijdsels van verschillende paddenstoelen. Bij dit proces maken we gerookte dashi, die wordt gereduceerd tot een sticky glaze, en miso van bruine bonen, gefermenteerde koolraap, geroosterde shi-take en eekhoortjesbrood. De jus is een demi-glace van donker aangebakken groenten die twee uur trekken in knolsap, water en kelp, voor nog meer umami. Daarbij komen de natuurlijke suikers vrij. Tot slot wordt de vloeistof ingevroren, gefilterd en in droogtorens gereduceerd, op zo'n lage temperatuur dat er geen bitters meer in zitten. Echt dan is het net of je een hele dikke kalfsjus proeft!

Ook bij de steak van knolselderij zorgen we voor intense smaken. Zoals van gekonfijte sparrentoppen en onrijpe groene pruimpjes die een jaar worden gepekeld en lijken op Nederlands olijfjes. Erbij komt een romige jus van zonnebloempitten, gebonden met pruimenolie en olie van de gekonfijte sparrentoppen. Het gerecht is van een simpele schoonheid, maar de bereiding heel technisch.'

Ndjua van rozenbottel: hoe krijg je dat voor elkaar?

'Van origine is dit een soort chorizo. We hebben het gerecht gemaakt met rozenbottels en vijgen die toevallig in de koeling lagen. Een mix daarvan hebben we gefermenteerd met koji en een hele nacht in de oven gedaan. Het resultaat: een mooie zoete, rijke chorizosmaak. Die hebben we gebalanceerd met pepers, specerijen en ook weer rozenbottels. Dat was een eureka-moment.'

Ook jullie sappen krijgen complimenten...

'We zijn in competitie met onze sommelier: we willen dat mensen onze sappen lekkerder vinden dan zijn wijn. Met wine pairing krijg je onbewust veel alcohol binnen. Wij bieden een mix aan van wijn, bier, cider en ook kombucha en kefirs. Je wilt iets fantastisch drinken bij een gerecht, daar gaat het om, niet

om de alcohol. Favoriet is gele tomaat met miso van bruine bonen. Die heeft fruit, zuur, hartigheid en, door de tweede fermentatie op de fles, een bubbel.'

Hoe zorg je voor groei van je keuken?

'Door veel research te doen. Van het vaste team is iedereen - om en om - een maand actief bezig met onze ontwikkeling, er is steeds een nieuw brein aan de beurt. Maar we leren ook bij van de wildplukkers met wie we werken. Regelmatig bestel ik een bak met vondsten die ik nog niet ken. Zo kom je in aanraking met andere ingrediënten en ook met andere delen van een plant.'

Waarom werk je met Rungis?

'Voor de stabiliteit. Het is van grote waarde dat alles op tijd binnenkomt. Maar ook vanwege de loyaliteit en goede samenwerking. Wat wij nodig hebben, regelen ze. Rungis heeft een grote selectie Nederlandse groenten en zacht fruit van het seizoen. Ook als er weer kersen zijn, denk ik: 'Yes!' 🐦

Roermond, 1990

OPLEIDING:

Gespecialiseerd kok aan De Rooi Pannen in Eindhoven

WERKERVARING:

Valuas in Venlo;

Bretelli in Weert;

De Leuf in Voerendaal

MEESTE INDRUK:

Wijlen Paul van de Bunt van De Leuf ging voor het allerhoogste niveau én op een fijne manier met zijn mensen om. Hij zag en herkende talent en ondersteunde je op een heel natuurlijke manier.

INSPIRATOR:

Ik kan niet een persoon noemen, mijn interesses zijn breed.

ZILTE GROENTE



- 1 LAMSOOR:** vlezig blad met een zachte zilte smaak
- 2 ZEEKRAAL:** knapperig, sappig en volop zilt van smaak
- 3 ZEEMELDE:** wat droger en kruidig zilt van smaak
- 4 INULA:** dit roze peperkruid doet z'n naam eer aan
- 5 BARBA DI FRATE:** monniksbaard is een sappige smaakmaker
- 6 SCHORRENKRUID:** zachte naaldjes met een mild zilte smaak
- 7 ZEEBANAANTJES:** sappige zoutbommetjes



De laatste jaren zijn zeegroenten enorm in opmars, en terecht! Het is bij uitstek een productgroep die variatie in de keuken brengt. De zilte en hartige smaak maken vlees en vis overbodig. Zilte groenten groeien veelal op schorren die onder invloed zijn van het getijde en af en toe overstroomd worden met zeewater, de zogenaamde zilte zoom of maritieme biotoop.

Bepaalde zilte groenten kennen we natuurlijk al, maar als je gaat 'hunen' met bevriende herborist Frank Radder krijg je er zoveel verhalen en kennis bij. Wat een variatie aan soorten en smaken zilte groenten, en zo dicht bij huis! Iets verder weg, bijvoorbeeld in Portugal, vinden we zilte groenten die daar heel normaal zijn en voor ons heel bijzonder.

	LENTE		VOORZOMER		ZOMER			HERFST		WINTER		
	MAART	APRIL	MEI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB
7												
1,2,3,4,6												
5												

SEIZOEN VOOR SPECIFIEKE ZILTE GROENTE

SMAAKCOMBINATIE

vis | schaal- of schelpdieren | boter | knoflook | asperge

BEREIDINGSWIJZE EN TOEPASSING

kort stoven | blancheren | rauw houden | en papillotte | tempura

