

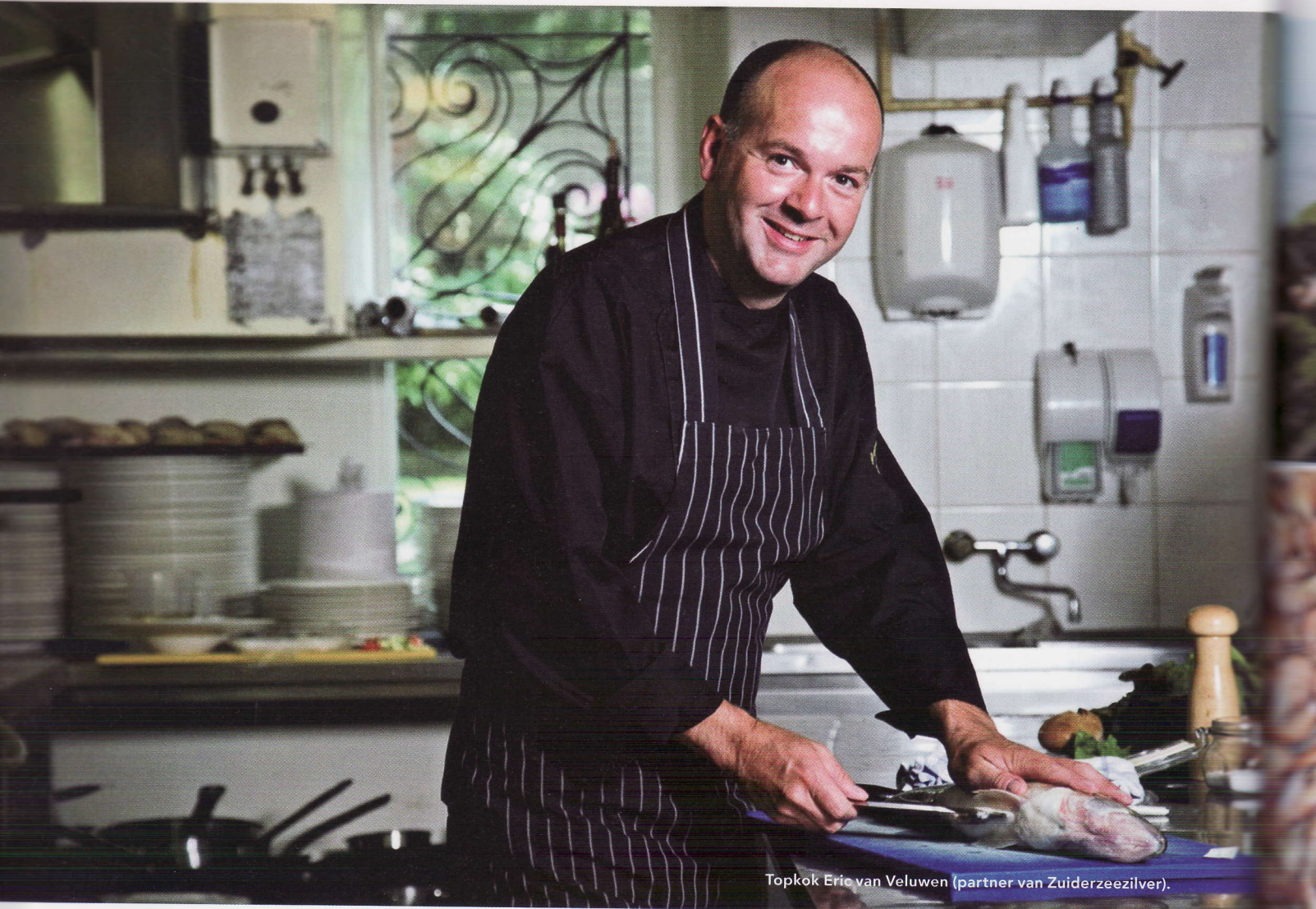


Wat van dichtbij komt, is lekkerder

STREEKKAAS, -BIER EN -FRUIT DOEN HET GOED OP STREEKFESTIVALS, WAAR LOKALE PRODUCTEN WORDEN GEMENGD MET EEN DUURZAME LEVENSTIJL. EEN TOT NOG TOE WAT ONDERGESCHOVEN KINDJE IS DE STREEKVIS. MAAR DAAR KOMT NU VERANDERING IN.



Tekst: Marjan Ippel Foto's: Stichting Waddengroep, Zuiderzeezilver



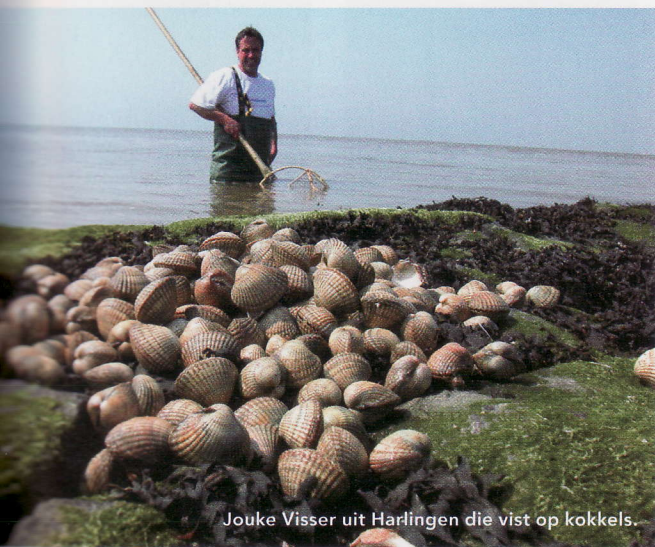
Topkok Eric van Veluwen (partner van Zuiderzeezilver).

Toen ik klein was, woonden we pal naast de Biesbosch die toen nog overliep van de streekvissen. En het gebeurde in het visseizoen regelmatig dat een buurman een maaltje zelf gevangen Biesbosse vis aan de achterdeur kwam langs brengen. Meestal botjes, soms ook paling. Die laatste nog kronkelend in de emmer. Mijn moeder was bang voor levende vis, zij prefereerde diepvriesblokken kabeljauw uit de supermarkt. Hygiënisch, snel en gemakkelijk. In de loop van mijn jeugd werden streekproducten hopeloos ouderwets. Dankzij onze steeds verder reikende vakanties consumeerden we het liefst onbekende producten van exotische bestemmingen. Wat van ver kwam, vonden we letterlijk lekkerder. Ook al hadden we er geen benul van wat er tijdens productie en transport precies mee gebeurde. En ook, al was het zelden vers of rijp, zat het vol conserverings- en bestrijdingsmiddelen om de lange reis te kunnen overleven en had het al met al nauwelijks smaak. Maar die dachten we er gewoon bij, herinneringen aan reisbestemmingen mengend met het slappe aftreksel op ons bord.

*‘Streekvis arriveert
verser in de keuken’*

het aflegde vóórdat het in onze keuken belandde. Ook bleken producten van ver én van buiten het seizoen een zware belasting op ons milieu te leggen. Steeds meer mensen gingen daarom pleiten voor terugkeer naar hoe het vroeger was, toen het voedsel nog in de directe omgeving werd verbouwd, zodat je kon zien dat het goed was. Elke streek had ooit zijn eigen streekproducten, deels gebaseerd op wat ‘terroir’ - of in het geval van zeebewoners ‘merroir’ - wordt genoemd: de bodemgesteldheid. Want een klei- of juist mineralige bodem bepaalt mede de smaak van het product. ‘Idiosyncratie’ noemen chef-koks dat tegenwoordig graag. Tenminste, diegenen die zich willen profileren met behulp van dergelijke streekproducten. En dat zijn er steeds meer.

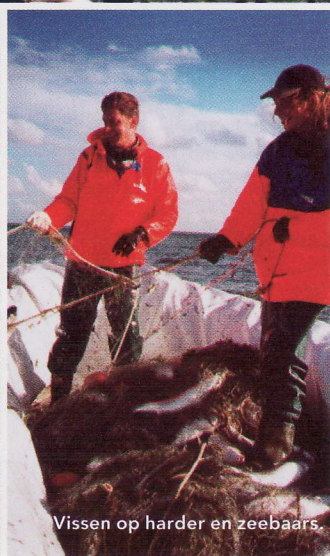
Het mooie is namelijk dat een product uit de ene streek, dankzij zowel klimatologische als bodemverschillen, nooit precies hetzelfde smaakt als eentje uit een andere streek en dus ideaal is om je eigen horeca gezicht mee te bepalen. Daarnaast heeft streekvoedsel het voordeel dat het een korte weg naar de consument aflegt en dus veel verser in de keuken arriveert. Conserverings- of bestrijdingsmiddelen zijn daardoor overbodig. Bovendien, als iedereen uitsluitend in het seizoen produceert en consumeert, scheelt dat een hoop CO₂-uitstoot en stookkosten. En dat komt onze gezondheid en die van de planeet weer ten goede. Maar misschien wel de grootste winst is de terugkeer van de smaak.



Jouke Visser uit Harlingen die vist op kokkels.



Waddengarnalen Texel.



Vissen op harder en zeebaars.

'Streekproducten maken conserverings- of bestrijdingsmiddelen overbodig'

'Waddengoud' (www.waddengoud.nl):

Label voor (diklip)harder en garnalen van de Wadden. Maar ook: Japanse oesters, mossels, snoekbaars, zeebaars en kokkels. Duurzaam gevangen en verwerkt in en op de Waddenzee. Door bijvoorbeeld de Texelse garnalenvisser Dirk Albert Blom. Direct na aanlanding pelt Dirk Albert op Texel de garnalen machinaal. Geen heen en weer gerij met koelwagens naar Marokko, maar directe verwerking in de eigen streek. Gegarandeerd dagverse Waddengarnalen. Verder:

Diklipharder: Typische Waddenvis die zich graag ophoudt in ondiep water waar hij de algen van de bodem graast. In Frankrijk en Engeland gewaardeerd om het stevige vlees en de fijne smaak. Aan de Afrikaanse kust belangrijk volksvoedsel. En omdat hij alleen planten eet, bovendien koosjer en halal.

Zeebaars: Tot tien jaar geleden kwam zeebaars met messcherpe stekels op rugvin en kieuwdeksels in de Waddenzee nauwelijks voor. De laatste jaren is hij een vaste zomergast van de westelijke Waddenzee geworden.

Japanse Oester: Exoot in de Waddenzee, die ooit in de Zeeuwse wateren werd geïntroduceerd na uitbraak van de oesterziekte onder de Zeeuwse platte oesters. De Japanse oester is nu een trouwe bewoner van het wad en wordt met de hand geraapt. Superieure kwaliteit met een zachte zilte smaak.

Kokkeel: Tweekleppige weekdiersoort die leeft in de Waddenzee. Voor veel wadvogels, zoals de steltloper en de scholekster, één van de belangrijkste voedselbronnen aldaar. Handkokkelaars mogen daarom slechts 5% van het bestand opvissen.

Snoekbaars by Jonnie

Een van de vroegste en grootste voorvechters van streekproducten - en vooral ook vissen - is driesterrenchef Jonnie Boer, met op zijn rechterkuit een tattoo van zijn geliefde streekvis, de snoekbaars. Sinds zijn begindagen bij De Librije heeft Jonnie al met de hengel gevangen snoekbaars op zijn kaart staan. Afgelakt met appelstroop, wellicht het meest gekopieerde gerecht in de Nederlandse horecageschiedenis. En nog altijd geserveerd in het informelere Librije's zusje. De Librije, Broerenkerkplein 13 Zwolle, www.librije.com

streekproducten zelf. En streeklabels zijn een opkomend fenomeen. Maar hoewel streekkazen, -bieren, -worsten en -fruit al behoorlijk zijn ingeburgerd, bleef de streekvis tot nog toe achter. Afgezien van de Zeeuwse mossel - en de vanwege vangst- en verwerkingsmethodes nogal onder vuur liggende IJsselmeerpaling - weet de Nederlander nauwelijks wat streek'vis' is. Jarenlang aten we vis uit ongeacht welke verre wateren. Eén antwoord op de milieulast die dat veroorzaakt, is kweekvis. Maar ook daar zitten nadelen aan. Zo niet aan lokaal gevangen streekvis die ook zo lokaal mogelijk - en dus duurzaam - wordt verwerkt en afgezet. Met de introductie van streekvissenlabels als Waddengoud en Zuiderzeezilver en campagnes als 'Duurzame vis op de kaart' wordt de Nederlander bewust gemaakt van zijn eigen streekwateren en -bewoners.

'Zuiderzeezilver' (www.zuiderzeezilver.nl):

Kwaliteitslabel voor vis uit het IJsselmeer (ooit Zuiderzee), zoals snoekbaars en rode baars. Zuiderzeezilver vis wordt op verantwoorde wijze gevangen door beroepsvissers die het vak al generaties lang uitoefenen. Zij streven ernaar dat er nu, maar ook in de toekomst, volop kan worden genoten van wat de Nederlandse wateren te bieden hebben. In dat kader is gekozen voor een transparante keten met uitsluitend gecertificeerde partners en het Zuiderzeezilver keurmerk. Verkrijgbaar bij de betere restaurants en visspecialisten, zoals:

Vishandel Hilvis, Ansjovisweg 32 Spakenburg. www.hilvis.nl

Restaurant Lakes, Vreelandseweg 50 Hilversum. www.restaurantlakes.nl

Visspecialiteiten Baarssen, Klifweg 2-4 Urk. www.visspecialiteitenbaarssen.nl