



BOEREN-GOUDSE OPLEGKAAS

CHAAMSE PEL

DRENTS HEIDESCHAAP

KEMPISCH HEIDESCHAAP

LAKENVELDER RUND

OOSTERSCHELDEKREEFT

TEXELSE SCHAPENKAAS

TRADITIONELE LIMBURGSE STROOP

# Slow Food Presidia

EN ACHT ANDERE BIJZONDERE PRODUCTEN UIT SLOW FOOD'S NEDERLANDSE ARK VAN DE SMAAK



BOEREN-GOUDSE OPLEGKAAS



CHAAMSE PEL

DRENTS HEIDESCHAAP

KEMPISCH HEIDESCHAAP



SLOW FOOD PRESIDIA



## INHOUD

PRESIDIA, ARK VAN DE SMAAK EN BIODIVERSITEIT 3

BOEREN-GOUDSE OPLEGKAAS 7

CHAAMSE PEL 11

DRENTS HEIDESCHAAP 15

KEMPISCH HEIDESCHAAP 19

LAKENVELDER RUND 23

OOSTERSCHELDEKREEFT 27

TEXELSE SCHAPENKAAS 31

TRADITIONELE AMBACHTELIJKE LIMBURGSE STROOP 35

AMSTERDAMSE OSSEWORST 38

BOEREN-LEIDSE BOTER EN KARNEMELK 40

FRIESE DROGE WORST 42

MESTREECHTSE KALFSPASTEI 44

SCHIEDAMSE MOUTWIJNJENEVER 46

SINT-JANSROGGE 48

TRADITIONELE BOEREN-LEIDSE KAAS 50

TRADITIONELE NAEGELHOLT 52

OVER SLOW FOOD / COLOFON 54

## PRESIDIA, ARK VAN DE SMAAK EN BIODIVERSITEIT

Slow Food streeft naar *lekker, puur* en *eerlijk* voedsel, en maakt er sinds jaren werk van om waardevolle rassen en producten voor het nageslacht te behouden. Daarvoor zijn onder meer de *Ark van de Smaak* en de *Presidia* ontwikkeld.

In deze brochure maakt u kennis met de Nederlandse producten, soorten en rassen die tot de Ark en Presidia behoren. Ze zijn uniek, zowel uit oogpunt van gastronomie en cultuurhistorie, als vanwege hun bijdrage aan het behoud van biodiversiteit en een waardevol cultuurlandschap.

De meest actuele informatie over Ark en Presidia, over contactpersonen, producenten en leveranciers, over de restaurants waar u van de producten kunt genieten, enz. vindt u op [www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak](http://www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak).

**PRESIDIA** Een Presidium bestaat uit een of meer lokale producenten van een authentiek streekproduct, dat door Slow Food

is aangemerkt als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Het product moet nog op authentieke wijze worden gemaakt en de producenten zijn gebonden aan strenge eisen. Er zijn momenteel wereldwijd 342 Presidia, van Tibetaanse Yak-kaas en Ethiopische witte honing, tot de Braziliaanse Baru-noot en het zwarte Nebrodi-varken uit Sicilie ([www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)).

Nederland telt inmiddels acht Presidia: *Boeren-Goudse Oplegkaas*, de *Chaamse Pel*, het *Drents Heideschaap*, het *Kempisch Heideschaap*, het *Lakenvelder Rund*, de *Oosterscheldekreeft*, *Texelse Schapenkaas* en de *Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop*. De criteria waaraan een Presidium moet voldoen vindt u op [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl).

**ARK VAN DE SMAAK** Met de Ark van de Smaak wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. Door teelt- en verwerkingsmethoden met alle beschikbare middelen (ook audiovisueel) te documenteren en de opname van producten in de Ark van de Smaak zoekt Slow Food naar meer bekendheid en erkenning voor deze vaak unieke

producten. De Ark van de Smaak bevat meer dan 800 producten, over de hele wereld, waarvan vijftien in Nederland. Afgezien van de acht Presidia zijn dat: *Amsterdamse Osseworst*, *Friese Droge worst*, *Boeren-Leidse Boter en Karnemelk*, *Mestrechtse Kalfspastei*, *Schiedamse Moutwijnjenever*, *Traditionele Boeren-Leidse Kaas*, *Sint-jansrogge\** en *Traditionele Naegelholt*. In voorbereiding is de toelating van onder meer het *Fries-Zeeuwse Melkschaap*, het *Blaarkoprund* en het *Brandrode Rund*. Voor opname van producten in de Ark van de Smaak gelden strenge criteria (zie [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)).

**SLOW FOOD EN BIODIVERSITEIT** Biodiversiteit (biologische diversiteit) is een maat voor de verscheidenheid aan levensvormen (flora en fauna) binnen een bepaald gebied en een indicatie voor de gezondheid van een ecosysteem. Hoe groter de diversiteit, hoe meer het systeem is opgewassen tegen extreme externe invloeden.

Tallose organisaties, instellingen en bedrijven houden zicht be—

*\*Het oergraan Sint-jansrogge wordt naar verwachting voor de zomer 2011 officieel als Arkproduct en Presidium erkend.*

zig met biodiversiteit. Vooral met het oog op in het wild levende planten en dieren, maar met nauwelijks aandacht voor de *landbouw*diversiteit. Vanaf 1997 besteedt Slow Food aandacht aan de landbouwdiversiteit, die de mens gedurende eeuwen door middel van selectieve veredeling tot stand bracht. Het gaat vooral om eetbare, wilde soorten, op de boerderij geproduceerde soorten en traditionele voedselproducten. De eigenschappen van rassen en soorten ontstonden door veredeling en door hun ecologische omgeving.

Voedselproducten zijn voor lokale gemeenschappen een belangrijk erfgoed. Zoals de van generatie op generatie overgedragen kennis om vers voedsel zoals melk, fruit en groenten te conserveren voor later gebruik. Ambachtelijke verwerking resulteert in onderscheidende producten, juist omdat ze een uiting zijn van de lokale cultuur. Om lokale ecotypes en rassen te beschermen moeten we de productie en verkoop van hun producten stimuleren.

Biodiversiteit wordt ernstig bedreigd door intensieve en supergespecialiseerde agrarische systemen, vervuiling, de massale

trek naar de stad en het mondiale handelssysteem. Vanaf zijn ontstaan heeft de mens ongeveer 10.000 soorten als voedsel gebruikt. Maar tegenwoordig is 90 % van wat we eten afkomstig van slechts 120 soorten. Naar schatting driekwart van de genetische diversiteit bij landbouwgewassen is in de afgelopen eeuw verloren gegaan. Eenderde van de inheemse koeien, schapen en varkens is geheel of nagenoeg uitgestorven. In dezelfde mate zijn broodsoorten, vleeswaren, kazen, wijnen enz. verdwenen.

Behoud van biodiversiteit en *landbouw*diversiteit heeft ook een politieke en sociaal-economische betekenis. Door de oprukkende monoculturen (gedreven door louter op winst gerichte multinationals) en door de negatieve effecten van globalisering verliest de wereldburger de kennis van gevarieerd en lokaal kwaliteitsvoedsel. Voorstanders van monoculturen en GMO (*Genetically Modified Organisms*) beweren altijd dat zij daarmee de wereld kunnen voeden. Maar onder wetenschappers bestaat een groot verschil van mening over de houdbaarheid van deze stelling.

*Sándor Schiferli, voorzitter Nationale Ark Commissie*



OP ZIJN TOP VAAK PAS NA 3-4 JAAR,  
MAAR ONDANKS DE HOGE LEEFTIJD  
BLIJFT HIJ SMEDIG



## BOEREN-GOUDSE OPLEGKAAS

Slow Food werkt aan het behoud van de Boeren-Goudse Oplegkaas (BGO) vanwege de waardevolle traditie, het bijzondere productieproces en de unieke, volle smaak.

**PRODUCENTEN WORDEN ZELDZAAM** De groene weiden rondom Gouda zijn de bakermat van de Nederlandse boerenkaas. Sinds de 17<sup>e</sup> eeuw werd hij in grote hoeveelheden verhandeld via de Goudse Waag. Nu zijn er in Nederland nog maar een paar honderd boerenkaasmakers over en de Goudse kaasmarkt bestaat niet meer. Door de combinatie van lage kaasprijzen, toenemende productiekosten, stadsuitbreiding en de concurrentie van goedkope fabriekskaas, stoppen elk jaar tientallen boeren ermee.

**EERSTE NEDERLANDSE PRESIDIUM** Dit eerste Nederlandse Presidium is in juli 2003 van start gegaan met producen-

ten die dit type Goudse boerenkaas nog op de traditionele manier maken. Deze kazen van meer dan twintig kilo worden gemaakt met behulp van houten vaten en linnen doeken. 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'. Boeren Goudse Oplegkaas moet minimaal 20-24 maanden gerijpt zijn voor hij mag worden verkocht, maar bereikt zijn top vaak pas na drie tot vier jaar. Ondanks de hoge leeftijd blijft hij smedig.

**SMAAKVOLLE TRADITIE** 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.

**PROMOTIE VAN DE KAASMAKERS** De producenten van het Presidium experimenteren op dit moment met een meer natuurlijke coating. 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 uit de anonimiteit halen. Zo krijgen de boeren betere handelsvoorwaarden en kunnen we voorkomen dat deze bijzondere kaas verloren gaat.



UIT RAUWE MELK VAN KOEIEN DIE  
IN DE ZOMER GRAZEN IN DE  
WEILANDEN VAN HET 'GROENE HART'



EEN STATIG RAS MET EEN  
BREDE DIEPE BORST EN EEN  
ENKELVOUDIGE RODE KAM



# P CHAAMSE PEL

Van oorsprong was het Chaams Hoen, plaatselijk de Kaamse Kiep of Kaamse Pel genoemd, een scharrelkip die op de boerenerven ten zuiden van Breda werd gehouden. Een gehard ras, dat zich goed op de schrale Brabantse zandgronden wist te handhaven. Naast een hoge eierproductie stonden vooral de kapoenen (gecastreerde hanen) bekend om hun specifieke, overheerlijke smaak.

**EEUWENOUDE GASTRONOMISCHE REPUTATIE** De eerste officiële rasbeschrijving van het Chaams Hoen werd vastgelegd in 1911. Sindsdien is de hoen steeds schaarser geworden door de opkomst van de vleesindustrie, en even leek het ras zelfs uitgestorven. De afgelopen jaren is een groep gedreven hobbyhouders in Chaam en omstreken er in geslaagd om het originele hoenderras weer terug te kruisen uit de laatste exemplaren in Nederland. Een terechte actie, want de kip

was destijds zeer geliefd: de gastronomische reputatie van de Chaams Pel blijkt uit vele historische bronnen. *‘Men roemt Chaam, Zundert en Rysbergen om de alomberuchte Kapoenen. Zoo, dat Maurits, Heer van Breda [1567-1625] dit landt, niet ten onrechte, zyne Brabantsche Tempe pleegde te noemen’*, schrijft Tomas Ernst van Goor in zijn *‘Beschrijving der Stadt en Lande’* uit 1743. En in zijn *‘Etat présent de la Republique des Provinces-Unies’* uit 1730 vermeldt M. Janicon de uitzonderlijke gastronomische kwaliteit van de Chaamse Pel. *‘Deze Kapoenen (“Chapons”) zijn er overheerlijk en in heel Holland beroemd.’*

De Bredase poelier Bertram leverde meermalen Chaamse Pellen (die ook wel ‘Bredasche Kapoenen’ genoemd werden) aan het hof van Koning Willem III voor galadiners op Paleis ‘t Loo: *‘In 1881 bestelde wijlen Z.M. Koning Willem III bij onze firma twaalf hennen Chaamsche Pellen met een haan die bestemd waren voor Paleis ‘t Loo en die zoozeer naar genoegen waren, dat wij nadien tijd nog meer orders mochten ontvangen.’*

**SCHARRELKIP UIT BREDA** Het Chaams Hoen werd oorspronkelijk als scharrelkip gehouden op de boerenerven ten zuiden van Breda. Hoenderkenner R. Houwink schrijft hierover in 1916:

*‘[...]ik] besprak met de boeren hun verdwijnen. Ze zeiden dat de pluimveeadviseurs die van de eierveilingen naar hun toekwamen hun aanraadden de landhoenders zo spoedig mogelijk op te ruimen en daarvoor Italiaanse hoenders in de plaats te nemen. Wie dit niet deed, kon niet meer aan de Veilingen der Coöperatieve vereniging broeden..! Zo waren ze dus allemaal in een paar jaren opgeruimd. Er liepen alleen nog Leghorns in de patrijkskleur en witte kleur. [...]zag in 5 dorpen nog mooie Chaamse hoenders (goud-en zilverpel). De boeren konden er niet van scheiden en leverden hun eieren dan maar aan particulieren en niet aan de Coöperaties.’*

Zo ontstonden er, door de import van andere rassen, in de loop van de 19<sup>e</sup> eeuw ook in de Baronie van Breda hoenderbedrijven met kippen die meer aanleg hadden voor vleesaanzet.

**STATIG RAS** Het Chaams Hoen is een statig ras met een brede diepe borst en een enkelvoudige rode kam, die bij de hen naar één kant mag omvallen. De ogen zijn oranje en de poten leiblaauw. De eieren zijn behoorlijk groot en wit van kleur. Het Chaams Hoen komt voor in de kleurslagen zilvergeband en goudgeband. De kop en hals vertonen deze tekening niet. De banden worden ook wel pellen genoemd. De geslachte dieren zijn te herkennen aan de kop- en stuitveren, het naamlabel van de houder en de genummerde Chaamse Pel-pootring. Vanwege het natuurlijke groeiseizoen is de Chaamse Pel alleen verkrijgbaar van eind juni tot en met december.

**KWALITEITSEISEN** In oktober 2005 is het Presidium Chaamse Pel opgericht en zijn kwaliteitseisen opgesteld. Zo mag een houder niet meer dan 150 slachtdieren per jaar leveren, moeten de hoenders en hanen voornamelijk streekeigen voedergranen krijgen, en minimaal 8 m<sup>2</sup> buitenruimte per dier hebben. Kippen krijgen ten minste 17 weken de tijd om te groeien; hanen 26 weken. De Chaamse Pel mag alleen in

het historische productiegebied worden gehouden. In 2006 is het Chaams Hoen officieel erkend en weer opgenomen in de standaard van de Nederlandse Hoender en Dwerghoender, Sier- en Watervogel Bond.

HET VLEES IS HEEL ANDERS DAN VAN  
MODERNE VLEESKIPPEN  
IN DE GROOTSCHALIGE HOUDERIJ,  
DE KLEUR LIJKT OP DIE VAN  
ROSÉ KALFSVLEES EN HET IS STEVIG

FOTO: AD TAKS





SPECIFIEKE VEGETATIE EN DAGELIJKSE  
INSPANNING GEVEN HET VLEES EEN  
FLUWELZACHTE SMAAK



## DRENTS HEIDESCHAAP

Het Drents Heideschaap is het oudste zeldzame huisdierras in Drenthe. Het houdt niet alleen een oud cultuurlandschap in stand, maar is ook een voortreffelijk streekproduct. De kudde graast op het Balloërveld, een heidegebied met een lange geschiedenis, even ten oosten van Assen.

**OERRAS** In Drenthe zijn nog zeven schaapskuddes. Ze begrazen de heidevelden en enkele grassige natuurterreinen. Van de ruim 3000 schapen dragen ongeveer 2000 nog volop bloed van het zogeheten oude Drentse type. Dit schaap behoort tot de oerrassen van Europa en kwam waarschijnlijk 4000 jaar geleden vanuit het zuiden naar onze streken. Dat het een rustiek ras is zie je aan de ranke bouw, de hoorns, de ruige vacht en het feit dat ze goed gedijen op schrale terreinen.

**WILD MET FLUWEELZACHTE SMAAK** Over het veld liep de oude handelsweg van Coevorden naar Groningen, terwijl in de IJzertijd in dit gebied oude volken hun nederzettingen gronden, waarvan nu nog de *celtic fields* (raatakkers) en grafheuvels getuigen. Op dit 360 hectare grote heideveld lopen de herders vrijwel dagelijks vele uren met de kudde, geholpen door Tom, de bordercollie. Door die dagelijkse intensieve inspanning en de specifieke vegetatie van het Balloërveld, kent het vlees van het Drents heideschaap/lam een fluweelzachte smaak. Restaurateurs in de omgeving roemen de hoge kwaliteit en smaak: je verwacht 'schaap' maar proeft 'wild', luidt hun oordeel. De herders van Balloo ([www.herdersvanballoo.nl](http://www.herdersvanballoo.nl)) hebben het SKAL keurmerk verkregen op dit zeldzame ras.

**HANDEL** De meeste lammeren worden in de lente geboren. De sterkste en raszuiverste exemplaren worden aangehouden om de kuddes in stand te houden. De rest wordt verkocht rond het najaar, vaak tegen bodemprijzen. Veehandelaren

verkopen het in het buitenland als geitenvlees, of als wild, nadat de lammeren soms eerst nog worden afgemest in een boerenwei. Daar komen ze een paar kilo aan, maar in feite worden ze half ziek van die rijke vegetatie. Slow Food was en is ervan overtuigd dat het mogelijk moet zijn om het lamsvlees af te zetten in de regio, aan liefhebbers, tegen een faire prijs.

**SLOW FOOD PRESIDIU**M Het Drents Heideschaap is per januari 2009 door Slow Food International erkend als een Presidium. De herders willen met behulp van het Presidium het ras in standhouden en samenwerking met andere Drentse Heideschaapkuddes intensiveren. Stichting Het Drentse Landschap weet bijna alle 500 lammeren van de twee kuddes die op haar terreinen grazen te verkopen onder de vele donateurs en de enkele slaggers en koks die wat over heeft voor bijzondere kwaliteit.





RUSTIEK RAS, DAT GOED GEDIJT OP  
SCHRALE TERREINEN

A photograph of a shepherd in a dark jacket and jeans standing in a lush green field, holding a long wooden staff. He is surrounded by a large flock of sheep, many of which have yellow ear tags. The sheep are of various breeds, including some with horns. In the background, there is a dense line of tall, thin trees under a clear sky.

EEUWENLANG GEWORTELD IN  
DE NEDERLANDSE EN  
BELGISCHE KEMPEN

FOTO: MARIE-JOSÉ VAN GARDINGEN



## KEMPISCH HEIDESCHAAP

De Kempische heideschappen vind je van oudsher in het hele zandgebied ten zuiden van de Maas, in de Nederlandse en Vlaamse Kempen. De kuddes worden ingezet voor natuurbeheer en vergroting van biodiversiteit. Het lamsvlees vindt daarnaast zijn weg naar de (regionale) consument. Zo dragen we bij aan het voortbestaan van dit bijzondere ras.

**VIJFDUIZEND JAAR EVOLUTIE** Schapen zijn er in ons land al zo'n 5.000 jaar. Naarmate er meer schapen gehouden werden en de graasdruk groter werd veranderde het landschap. Bos werd heide, rijk geschakeerd met vennen, schrale graslanden, bosjes en zandverstuivingen. Het schaap veranderde mee: het evolueerde tot het best aangepaste graasdier in dit milieu. Botvondsten uit de vroege Middeleeuwen tonen aan dat het Kempische Heideschaap al eeuwenlang is geworteld

in de Nederlandse en de Belgische Kempen. Schapenmest was een belangrijke bouwsteen voor de vruchtbaarheid van de bolle akkers. Wol van Kempische Heideschappen legde de basis voor de wolindustrie in onder andere Tilburg en Herentals. De uitvinding van kunstmest en prikkeldraad maakte een einde aan de 'heidelandbouw'. Herders en Kempische Heideschappen werden overbodig. Rond 1960 was het ras zo goed als uitgestorven. De Stichting Het Kempische Heideschaap kocht vanaf 1967 de laatste exemplaren aan. Hiermee werd de kudde van de Strabrechtse Heide bij Heeze gevormd, waaruit later nieuwe kuddes ontstonden.

**CULINAIRE GESCHIEDENIS** Lams- en schapenvlees stond ook vroeger op het regionale menu. Zo is bekend dat Prins Maurits bij zijn bezoeken aan Breda er op stond lamsvlees, en dan met name hamelvlees, geserveerd te krijgen uit Alphen, Noord Brabant. Ook het volgende citaat uit de Landbouwenquête van 1800 geeft iets weer van deze culinaire waardering: *'Op stal en mate in de winter moeten de schapen gevoederd*

*worden met stroo, met hooi – als dat beschikbaar is – en ook met halfuitgedorste rogge. Maar al deze voeders zijn schaars. Daarom worden heel wat magere schapen verkocht en naar noordwestelijke kleigronden verzonden, waar ze vetgemest worden. Maar hier en daar in de Baronie zijn er boeren die het geheel jaar door schapen mesten, meest met gemale boonen en erwten en het vlees is, zoo die van de heijkanten komen, daar veel wilde thijm is, uitneemend en in ons vaderland nergens zoo lekker’.*

**BESCHERMD AUTHENTIEK STREEKPRODUCT** Enkele scha-penhouders uit de Kempen, verenigd in het Stamboek en ondersteund door het Slow Food Convivium Kempen-Meierij, laten de consument opnieuw kennis maken met het Kempenlam. Naast de opname in de Ark van de Smaak van Slow Food in februari 2007 richtte deze initiatiefgroep zich op de lancering van Kempenlam als gecertificeerd streekproduct. Vanaf begin 2009 is het Presidium van het Kempisch Heideschaap internationaal erkend.

MALS ZOALS LAMSVLEES HOORT  
TE ZIJN, EN ZACHT KRUIDIG  
VAN DE HEIDE



FOTO: MARK VAN HEEL



ZELFREDZAME, MAKKELIJK KALVENDE,  
PROBLEEMLOZE KOEIEN  
MET EEN VRIENDELIJK KARAKTER



## LAKENVELDER RUND

De Lakenvelder is een opvallende verschijning in het Hollandse landschap, en gemakkelijk herkenbaar doordat het zwarte of rode rund een witte band heeft tussen voor- en achterpoten om de borst en rug. Maar de Lakenvelder staat ook bekend om haar unieke vleeskwaliteit.

**EEUWENOUD ZOOGKOE MET EXCELLENT VLEES** Vanaf de middeleeuwen tot begin vorige eeuw, werd de Lakenvelder opvallend veel gehouden als zoogkoe, met excellent vlees. Met de melkveehouderij (en kaasmakerij) met Lakenvelders is minder ervaring. Al in de 17<sup>de</sup> eeuw wordt er melding gemaakt van gelakende runderen in Nederland. De Lakenvelder werd in 1772 al benoemd in de *Oxford English Dictionary*. Hierin stond: ‘*Belted cow: Black cattle of Dutch origin with a broad band of white around the middle*’. Vrij vertaald: ‘Gelakend vee: zwart vee van Nederlandse oorsprong met een

brede witte band rond de middenhand.’ Bijna 250 jaar na dato heeft de Vereniging Lakenvelder Runderen nog exact hetzelfde basisfokdoel als deze beschrijving uit Engeland. Rond die tijd spraken ook de Fransen van ‘*le race Hollandaise*’ als ze het over de Lakenvelder hadden. De naam Lakenvelder komt hoogstwaarschijnlijk van het gehucht Lakerveld, nabij Lexmond in Zuid-Holland. Het Groene Hart was van oudsher dé regio waar veel Lakenvelders voorkwamen. Medio vorige eeuw ging het slecht met het ras. De adel (die in de 19<sup>de</sup> eeuw graag Lakenvelders hield) was verdwenen en had dan ook geen vee meer. Met de oprichting van de Stichting Zeldzame Huisdierrassen in 1976 en de Vereniging Lakenvelder Runderen heeft de Lakenvelder weer een toekomst.

**GEBIEDSGEBONDEN PRODUCT** De Lakenvelder staat bekend om de vele positieve eigenschappen. Het zijn zelfredzame, gemakkelijk kalvende, probleemloze koeien met een vriendelijk karakter, die zich bovendien uitstekend redden op schrale weidegronden. Door de laatrijtheid van het ras en de

kruidige Hollandse graslanden waarop de Lakenvelder zich thuisvoelt, kan het dier een stuk vlees leveren zonder dat daar krachtvoer of andere ingrepen aan te pas zijn gekomen. De Lakenvelder produceert een streekproduct, en consumeert zelf ook streekproducten, wat de gebiedsgebondenheid van het eindproduct nog sterker maakt.

Het aantal huisverkopende Lakenvelderhouders is de laatste jaren sterk gestegen. Afnemers van het vlees zeggen vlees te krijgen dat *'ze niet meer kenden'*. Smaak, structuur, textuur en geur worden hoog gewaardeerd. Dat stimuleert de huisverkopers om zich op kwaliteit en dierenwelzijn te richten. Het vlees is doorgaans kalfsvlees, waarbij de kalveren gras kunnen eten en melk bij de moeder krijgen. Ook is er vlees van dieren die niet (meer) voor de fokkerij worden gehouden. Omdat de kwaliteit van het vlees van deze groep niet op waarde geschat werd, besloot een aantal fanatieke Lakenvelder fokkers de Stichting Lakenvelder Vlees op te richten. Deze coördineert de opfok en afzet van het enige Nederlandse rundvleespresidium. Elk deel van Nederland heeft zijn eigen jongveehouder

en de start van alle dieren is gelijk; ze moeten minimaal vier maanden als zoogkalf bij de moeder gelopen hebben.

**KLEINSCHALIG** Lakenvelders worden voor het overgrote deel kleinschalig gehouden. De ongeveer 3000 stamboekdieren zijn verdeeld over zo'n 350 leden van de Vereniging Lakenvelder Runderen: gemiddeld nog geen tien koeien per bedrijf. De veehouders met Lakenvelders zijn doorgaans mensen met liefde voor kleinschalige landbouw en originele productiemethoden. Een ligboxenstal zien we hoogstzelden, dit in tegenstelling tot de grupstal en de nog veel oudere potstal, die de Lakenvelderboer liever gebruikt.



VLEES, DAT 'WE NIET MEER KENNEN'

FOTO: CORNELIS VAN CAPPELEV





ONDERSOORT VAN DE EUROPESE KREEFT  
MET EEN EIGEN FIJNE SMAAK



## OOSTERSCHELDEKREEFT

Kreeften zijn in Europese wateren geen zeldzaamheid. Van de Zwarte Zee tot aan de Lofoten in Noorwegen komen kreeften voor. De Oosterschelde kreeft deed echter pas in de 19<sup>e</sup> eeuw zijn intrede in de Zeeuwse wateren. De kreeft, die een bijzonder fijne smaak heeft, wordt op duurzame wijze gevangen door kleinschalige vissers.

**MYSTERIE HERKOMST ONTRAFELD** In de Oosterschelde komt geen rotskust voor: de bodem van de zeearm bestaat grotendeels uit zand en slik. Maar nadat ongeveer 150 jaar geleden werd gestart met het storten van grote hoeveelheden stenen in de dijkconstructies, vond de kreeft er een thuis. Lang was onduidelijk waar de kreeft nu vandaan kwam. Waarschijnlijk is dat kreeftenlarven zich vóór de afsluiting in 1868 van het Kreekrak tussen Zuid-Beveland en Brabant niet konden handhaven. Toen kwam er nl. teveel zoetwater vanuit de Schelde

in de Oosterschelde terecht, waardoor het zoutgehalte te laag werd. Na de afsluiting werd zoet water alleen nog maar via de Westerschelde afgevoerd, en bood de Oosterschelde goede overlevingskansen voor de kreeft. In 1963 werd de kreeftenpopulatie, net als de mosselen- en oesterpopulatie, gedecimeerd door de extreem koude winter.

Pas 20 jaar later begon de kreeftenpopulatie weer te groeien, o.a. doordat de Deltawerken het water in de Oosterschelde zouter en rustiger maakten. De jaarproductie wordt nu geschat op gemiddeld 30.000 stuks. In de jaren '80 verscheen de Oosterschelde kreeft weer in de restaurants. Eerst afkomstig van één visser, nu van circa veertig vissers op de Oosterschelde, zeven op het Grevelingenmeer en twee op het Veerse Meer. De aanvoer vanuit het Grevelingenmeer is de laatste jaren groter dan die vanuit de Oosterschelde.

**FIJNE EN ZACHTE SMAAK** De Oosterschelde kreeft behoort tot de Europese soort. DNA-onderzoek heeft echter uitgewezen dat het om een specifieke ondersoort gaat, wat de fijne

smaak zou verklaren. Het schild, dat elk jaar opnieuw door de kreeft wordt gemaakt, is blauwachtig zwart van kleur. De kreeft moet zo vers mogelijk worden bereid en gegeten.

**DUURZAME VANGST** Samen met de kleinschalige vissers langs de Oosterschelde heeft de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft regels opgesteld die een duurzame exploitatie van het kreeftenbestand moet garanderen. Er wordt alleen gevist met fuiknetten die op de gepachte percelen langs de oevers worden geplaatst. Het gebruik van sleepnetten is verboden. Het vangstseizoen loopt van 1 april tot 15 juli. Er mogen alleen mannelijke exemplaren aan wal worden gebracht. De vissers maken bij alle kreeften kleiner dan 24 cm met een revolvertang een gaatje in de staart en zetten ze terug. De veiling en restaurants zien zo meteen wanneer iemand deze ondermaatse kreeften toch aanvoert. Want de kreeft maakt elk jaar een nieuw schild.



FOTO: PETER WIEZORECK

OP DUURZAME WIJZE GEVANGEN DOOR  
KLEINSCHALIGE VISSERS

VERSE KAZEN WEGEN 4 TOT 5 KILO EN  
MOETEN TENMINSTE 6 MAANDEN RIJPEN



**TEXELSE  
SCHAPENKAAS  
SLOWFOOD**





## TEXELSE SCHAPENKAAS

Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen veel schapenkaasmakers van het eiland Texel. Dit terwijl hun kaas in de eeuwen daarvoor een grote reputatie genoot in binnen- en buitenland. Met de oprichting van het Slow Food Presidium van de Texelse schapenkaas kunnen we weer genieten van een uitstekende, rauwmelkse kaas en blijft het typische weidelandschap behouden

**NA DE TWEDE WERELDOORLOG ZO GOED ALS VERDWENEN** In 1567 schreef de Italiaanse reiziger Ludovico Guicciardini lyrisch over de schapenkaas van Texel *‘wesende van eenen besonderen delicaten scherpen smaeck, waer by geenerley soorten van kasen, ook niet de Parmesaensche, en zijn te vergelijken. De welcke in verre Landen vervoert ende als een heerlijk present verkocht werden’*. Na deze hoogtijdagen nam de kaasproductie vanaf 1850 plotseling sterk af. Er was

gemakkelijker geld te verdienen met de productie van lamsvlees voor de Engelse markt. In de twintiger jaren werd de groene schapenkaas, die zijn groene kleur dankte aan bijmenging van schapenmest, door de Warenwet verboden. Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen bijna alle schapenkaasmakers van het eiland.

**RAUWMELKSE SCHAPENKAAS** Piet en Hanna Bakker waren in eerste instantie de enige schapenkaasmakers op Texel die weer op de traditionele manier gingen werken. Na contacten met Slow Food in 2002 hebben Anton en Jeanine Witte het aangedurfd om ook weer rauwmelkse schapenkaas te gaan maken, waardoor het mogelijk was een Presidium van de Texelse Schapenkaas op te richten in 2003. Bij voorkeur gebruiken ze melk van Texelaars die zijn ingekruist met Friese melkschapen. In totaal worden op Texel zo’n 300 melktypische ooien gemolken gedurende het weideseizoen. Bij Bakker wordt de melk zelf verkaast, Witte krijgt zijn melk van Bakker en de firma Blom van Hoeve Vrij en Blij.

De verse kazen wegen vier tot vijf kilo en moeten tenminste zes maanden rijpen. De korsten worden regelmatig ingewreven met plantaardige olie. Eén mei is de streefdatum om met (gras)kaas maken te beginnen.

**REPUTATIE HERSTELLEN, LANDSCHAP BEHOUDEN** Doel van het Presidium is om de oude reputatie van Texelse Schapenkaas in ere te herstellen en om andere schapenhouders aan te moedigen de kwaliteitseisen van het Presidium over te nemen en zo een goed inkomen te kunnen verdienen. De schapen zijn onmisbaar voor het behoud van het typische Texelse landschap. Door de begrazing van het 'oude land' blijft de unieke, zoutbestendige weideflora behouden.



DOOR BEGRAZING VAN HET 'OUDE LAND' BLIJFT DE  
UNIEKE, ZOUTBESTENDIGE WEIDEFLOORA BEHOUDEN

FOTO: WWW.RUTHDERUWEFOTOGRAFIE.NL

OUDE APPEL- EN PERENRASSEN  
VAN HOOGSTAMBOOMGAARDEN





## TRADITIONELE AMBACHTELIJKE LIMBURGSE STROOP

Vanaf de middeleeuwen, met de opkomst van tal van kloosters, ontstond in het huidige Zuid-Limburg een vorm van fruitteelt die uiteindelijk ook leidde tot een bloeiende bedrijfstak rond stroop. Het stroopstoken is een traditie die uniek is in de wereld.

**ELK DORP ZIJN EIGEN STROOPSTOKERS** De fruitbomen stonden destijds verspreid in kloostertuinen, rond boerenhoeven en dorpen op de kalkrijke lössbodems die Zuid-Limburg en aangrenzende gebieden in België en Duitsland rijk is. In de huisweiden had elke boer zijn fruit voor eigen gebruik. Een deel werd tot stroop verwerkt. Stroopstoken was eerst een manier om fruit te conserveren en zo broodbeleg met veel calorieën voor de winter op te slaan. Elk dorp had zijn eigen stroopstokers.

Nadat Napoleon de teelt van suikerbieten invoerde, werden deze ook al snel gebruikt voor het stroop stoken. Bietenstroop uit het zogenaamde beetwortelsap was goedkoop. Rond 1900 was er een omslag van kleinschalig ambachtelijke naar fabrieksmatige productie.

**HOOGSTAMBOOMGAARDEN VERDWENEN** Na de Tweede Wereldoorlog nam de fabrieksmatige stroopproductie, waarin veel (goedkoper) suikerbiet is verwerkt (tot driemaal de hoeveelheid fruit), steeds verder toe.

Tegelijkertijd verdwenen veel hoogstamboomgaarden door de uitbreiding van steden en dorpen en de invoering van moderne landbouwmethoden. Rond 1960 waren er in Limburg nog tientallen hoogstamappel- en perenrassen; in de moderne fruitteelt zijn dat er nu veel minder. Door de hernieuwde aandacht voor cultuurhistorie en landschapschoon zijn de laatste decennia weer veel hoogstamboomgaarden ingeplant.

**HET AMBACHT NET OP TIJD GERED** Eind jaren '70 staakte de laatste Limburgse loonstoker Pierre Deckers in Banholt zijn werk. In dezelfde periode nam een aantal enthousiastelingen het ambacht en de traditie weer op. Onder hen Mart Vandewall, Coen Eggen en de families Eussen en Franssen-Kerckhoffs.

**STROOP STOKEN** Hoogstamboomgaarden leveren de belangrijke grondstof voor stroop in de vorm van fruit van traditionele appelrassen als *Schaapsneuzen*, *Gronsvelder Klumpke*, *Eysdener Klumpke*, *Goudreinet*, *Keuleman*, *Rode Sterappelen*, oude perenrassen, zoals *Herfstpeer van Geulle*, *Legipont*, *Brederode*, *Bongertjes*, *Gersteperen* en *Suikerperen*. Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop gebruikt appels en peren in een bepaalde verhouding, koperen ketels die direct met vuur verwarmd worden, grof gezeefd sap dat meer 'body' geeft en 'hoger' op smaak is. En een ononderbroken productieproces van fruit tot stroop, zonder verdere toevoegingen. Een stroopstoker moet dit zien klaar te spelen met het fruit dat op

het moment van stoken, vanaf september, oktober, beschikbaar is. De Traditionele Ambachtelijke Limburgse stroop, die hierdoor een breed smaakpalet heeft, wordt gemaakt van ongeveer 60% peren en 40% appels. In België geproduceerde stroop is meestal zoeter door het gebruik van meer peren.

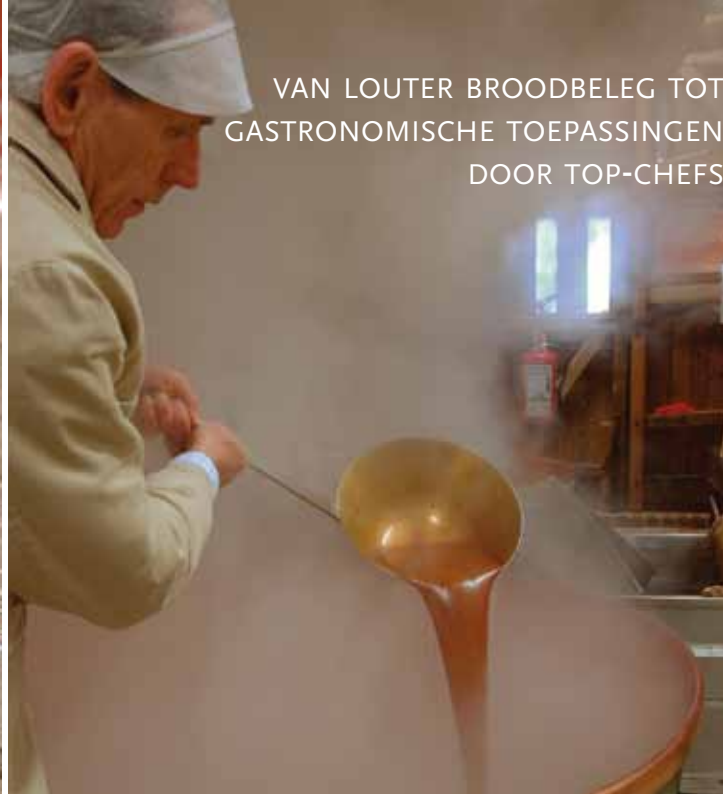
**CULINAIR GEBRUIK** Van oorsprong is stroop broodbeleg; vervolgens is het ook gebruikt in combinatie met kaas en vlees. Tegenwoordig heeft het een ruime toepassing in de gastronomie en is in trek bij topchefs.

**SLOW FOOD PRESIDIUUM** Door het oprichten van een presidium Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop wil Slow Food het traditionele, ambachtelijke stroopstoken en de goede smaak van het product behouden. De Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn ziet toe op de naleving van de eisen gesteld aan de productie van Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop.



FOTO 'S: NELE SIEBEL

VAN LOUTER BROODBELEG TOT  
GASTRONOMISCHE TOEPASSINGEN  
DOOR TOP-CHEFS



## AMSTERDAMSE OSSEWORST

In vroeger eeuwen werd osseworst nog van echte ossen gemaakt. De dieren werden soms helemaal vanuit Sleeswijk-Holstein naar Noord-Holland gedreven, om daar te worden vetgeweid. Tegenwoordig is overal 'osseworst' te koop, maar het is meestal niet meer dan kleverig rundergehakt met witte peper en zout, in plastic hoesjes gestopt. Onvergelijkbaar met de kwaliteit van ambachtelijke Amsterdamse Osseworst.

**AMBACHTELIJKE WERKWIJZE** De traditionele Amsterdamse Osseworst – we schrijven het daarom zonder 'n' – wordt gemaakt van stevig rundvlees dat voldoende lang heeft gerijpt na de slacht, bij voorkeur minstens tien dagen. Dit rijpen verhoogt de smaak en is een goede test voor de kwaliteit van de grondstof. Het vlees moet vrij grof worden gemalen, en het zout, de witte peper, foelie en eventuele andere specie-

rijen moeten bij voorkeur handmatig door het vlees worden geschept, zodat het 'deeg' zijn rulle structuur behoudt. Het worstvlees wordt in brede runderdarmen gestopt, waarna de worsten nog een etmaal moeten hangen om na te rijpen. Sommige slagers gebruiken natuurvezeldarm, maar dit is minder authentiek. De meeste osseworst wordt nog een nacht lang gerookt. Hiertoe moeten ze een uur worden voorgedroogd bij laag vuur. Behalve voor de smaakontwikkeling zorgt het narijpen er voor dat de worst licht voordroogt, zodat de rook beter pakt en doordringt. Dat komt de smaak ten goede. Echte Amsterdamse Osseworst wordt gerookt op spaanders van eiken- of beukenhout. Het roken moet langzaam gebeuren (een dag of een nacht) bij een lage rooktemperatuur. En daarna is het zaak om de worst binnen enkele dagen op te eten, om de vorming van een bittere (en later zurige) smaak voor te zijn. Vaak zijn zout, peper en ietwat nootmuskaat de enige toevoegingen.

## RUNDEVLEES DAT TENMINSTE TIEN DAGEN GERIJPT IS NA DE SLACHT



FOTO: MARC VAN HEEL

**AUTHENTIEKE PRODUCENTEN BIJEENBRENGEN** In Amsterdam en omstreken zijn nog tientallen slagers die zelfgerookte osseworst maken. Slow Food Nederland heeft geïnventariseerd welke slagers de worst nog op authentieke wijze bereiden. We werken aan een standaard productiereglement, waarbij iedere slager toch zijn eigen receptuur kan maken.

## BOEREN-LEIDSE BOTER EN KARNEMELK

Naast de Traditionele Boeren-Leidse kaas zijn ook de Boeren- Leidse Boter en Karnemelk in de Ark van de Smaak opgenomen. Oorspronkelijk was boter een belangrijker handelsproduct dan kaas. Daarom roomden boerinnen melk vaker dan af dan tegenwoordig (tot een 'droge stof' vetgehalte van 20 in plaats van 50%). Vandaar het traditioneel lage vetgehalte van Leidse Kaas.

**BOTER EN KAAS** Leiden ontving haar waagrechten in 1303 en werd een belangrijke markt voor kaas en boter. De Leidse kaas en boter hebben een geschiedenis van meer dan 500 jaar. Twee honderd jaar geleden was Leidse komijnekaas meer in zwang dan de tegenwoordig populairdere Goudse kaas. De hogere zuurgraad, het lagere vetgehalte en de vaste structuur maakte het een perfect voedingsmiddel voor zeevarende

koopvaardijochepenen. De kaas werd ook op grote schaal geëxporteerd. Oorspronkelijk was boter een belangrijker handelsproduct dan kaas. Daarom roomden boerinnen melk vaker dan af dan tegenwoordig (tot een 'droge stof' vetgehalte van 20 in plaats van 50%).

**BEREIDING** De rauwe koemelk van het 'ochtendmaal' wordt in de melktank bewaard en gekoeld. De avondmelk wordt er aan toegevoegd en de volgende ochtend wordt met een koperen schep de bovengekomen room afgeschept. De room wordt tot boter gekarnd, deze boter is van een buitengewone kwaliteit, terwijl de 'ondermelk' wordt verkaasd met behulp van zuursel en kalfsstremsel.

**GEKRUISTE SLEUTELS** De gekruiste sleutels, het wapen van de stad Leiden, werden zowel in kaas als boter geperst. Vervolgens werden deze producten naar de markten van Leiden of Delft gebracht. Beide steden hadden toen grote markten. 'Boeren-Leidse kaas met sleutels' is zelfs een beschermd keur-





FOTO: MARJAN VAN RIJN

BOTER VAN EEN  
BUITENGEWONE KWALITEIT

merk. Boter en karnemelk zijn niet op deze wijze beschermd. Echter, de boter is nu wel opgenomen in de Ark van de Smaak.



## FRIESE DROGE WORST

Droge worsten worden voornamelijk in noordelijke kuststreken Groningen, Friesland en Drenthe gemaakt, omdat de luchtvochtigheid er geschikt is voor het drogen. Onder invloed van fabrieksmatige productie en het roken in rookkasten in plaats van op turf, dreigde de *Fryske droege woarst* te verdwijnen.

**OVER VROEGER EN NU** *Fryske droege woarst* wordt van oudsher op turf gerookt. Het was tot ver in deze eeuw de goedkoopste en soms enige brandstof. Vanaf 1920 namen de opkomende dorpslagers het slachten van de boeren over. Voor het roken gebruikten ze de eigen kamerschoorsteen, maar het was niet ongewoon dat ze door ruimtegebrek een deel van de vleeswaren bij boeren in de omgeving onderbrachten. Schone turf is tegenwoordig moeilijk te krijgen; onvervuilde turf komt tegenwoordig vaak uit Duitsland of

Polen en is erg duur. Ook is turf lastig toe te passen in de moderne, computergestuurde rookkasten die steeds meer slagers gebruiken, omdat het veel hitte produceert. Er is vakmanschap voor nodig.

**HET MAKEN VAN WORST** Nog maar een enkele slager gebruikt uitsluitend turf om te roken. Wie turf gebruikt, doet er doorgaans 50 tot 80% beuken- of eikenhouten spaanders bij. Het roken duurt 1 tot 2 uur, maar bij slagers die dun roken soms een hele nacht. Daarna blijft de worst een halve tot hele dag hangen om verder te drogen. Vroeger werd droge worst echt hard gedroogd gegeten, maar tegenwoordig wordt hij steeds verser verkocht. Sinds slagers de productie van droge worst overnamen van de boeren en dorpingen, wordt er steeds meer rundvlees in gebruikt en minder varkensvlees. Een zeker aandeel varkensvlees en rugspek is wel wenselijk voor de smeuïgheid. Er zijn grote verschillen tussen slagers in de grofheid van het vlees waarmee ze de varkensdarmen stoppen. Ook de kruiden verschilt, maar bevat doorgaans

## DOOR GOED AANDROGEN PAKT DE ROOK BETER



gemalen witte peper, foelie, nootmuskaat en koriander. Omdat de worst koud wordt gegeten kan hij meer zout hebben dan andere worstsoorten: 25 in plaats van 18 gram per kg. Het worstvlees moet goed gerijpt zijn voordat het roken begint, zowel tijdens het besterven na de slacht als na het stoppen van de worsten. Dit verhoogt de smaak. Goed aandrogen is bovendien belangrijk omdat de rook dan beter pakt en mooi van buiten naar binnen door trekt.

Er zijn nog diverse ambachtelijke slagers die Friese droge worst produceren. Vanaf het begin van dit millennium wordt de *Beste Fryske droege waarst-verkiezing* jaarlijks gehouden. Koop de worst bij voorkeur in Friesland en vraag hoe die gerookt is (liefst met minimaal 30% turfresten). Koop zeker geen voorverpakte, gevacumeerde fabrieksworst.

## MESTREECHTSE KALFSPASTEI

Kalfspastei werd vroeger gegeten door welgestelde inwoners van Maastricht, die zich dit dure vlees konden veroorloven. Het gewone volk at pastei van varkensvlees. Mestrechtse Kalfspastei dreigt te verdwijnen doordat varkensvlees aan populariteit wint. Daarom is het opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food Nederland.

**ZURE PASTEI** Menige Zuid-Limburgse huisvrouw weet nog hoe je ‘zure pastei’ moet maken. Voor de pastei zijn nodig: kalfsvlees, bouillon, kruiden en gelatine. Het vlees wordt vrij fijn gemalen en ongeveer 30 minuten lang in de bouillon gekookt, met de volgende kruiden: witte peper, foelie, tijm en laurier (in totaal ongeveer 6 g per kg vlees), suiker of honing, en azijn of citroensap. Een scheutje Worcestershiresaus dient om de smaak te versterken en vooral ook om een mooie

amberkleur te krijgen. Door gelatinepoeder of zelfgemaakte gelatine toe te voegen krijgt de massa na het koken een vaste en houdbare vorm. De massa wordt in een langwerpige keramische of glazen vorm gestort, koelt af en stijft gedurende ongeveer 8 uur op. De inhoud wordt dan ondersteboven op een plaat gestort. Een laagje van 0,5 tot 3 cm licht-amberkleurige gelatine bedekt nu de gehele bovenkant en de zijkan-ten. Sommige consumenten die kalfspastei kopen, vooral de ouderen, vragen er speciaal een paar blokjes van de gelei bij.

**ORIGINELE PASTEI VERDWIJN** Tegenwoordig bestaat de ‘kalfspastei’ die de meeste slaggers in Maastricht en omstreken maken uit varkensvlees in plaats van kalfsvlees. Verder voegen ze nitrietzout toe om een ‘mooie’ roze kleur te krijgen, in plaats van het ouderwetse okergrijs. Slow Food spant zich in om voor het behoud van de originele Mestrechtse Kalfspastei. Daarom is het product opgenomen in de Nederlandse Ark van de Smaak.



MET LICHT-AMBERKLEURIGE GELATINE  
BEDEKT

**KOOPADVIES** Vraag bij de slager of het gaat om kalveren die inderdaad enige maanden tot een half jaar buiten gelopen hebben – bij voorkeur stierkalveren – en niet om kist- of stal-kalveren; kalfsvlees van kistkalveren is absoluut af te raden!

## SCHIEDAMSE MOUTWIJNJENEVER

De moutwijnbereiding is sinds de 17<sup>de</sup> eeuw nauwelijks meer gewijzigd. Schiedam, het bolwerk van de moutwijnindustrie, bezat rond 1900 meer dan 400 branderijen en distilleerderijen. Nu zijn er nog maar twee die de authentieke bereidingswijze volgen.

**CONCURRENTIE VAN MELASSE-ALCOHOL** Tot eind 19<sup>de</sup> eeuw werd als basis voor de jenever uitsluitend moutwijn gebruikt, die het resultaat was van keteldistillatie. In de tweede helft van de 19<sup>de</sup> eeuw ontdekte men echter de kolomdistillatie, die het mogelijk maakte zuivere graanalcohol van 96% met een veel neutralere geur en smaak te produceren. Ook bleek het mogelijk om alcohol te produceren uit aardappelen en suikerbieten (melasse). Dit laatste was een goed alternatief voor het duur en schaars geworden graan. Ook waren

hiervoor minder arbeidskrachten nodig. Deze veel goedkopere jenever werd een succes. In Schiedam werd dit zwaar gevoeld. Enkele branders en de gemeente Schiedam riepen in 1902 een zegel in het leven als waarborg voor de authentieke bereidingswijze. Elke brander die zijn jenever op basis van 100% moutwijn maakte, mocht dit zegel op de fles voeren. Dat heeft de opmars van de goedkope jenever niet kunnen tegenhouden. Momenteel zijn er nog maar twee distilleerders die het zegel uit 1902 mogen dragen. Deze twee jeneveren op graanbasis zijn dan ook opgenomen in de Ark van de Smaak.

**HET BRANDEN EN STOKEN** Om moutwijn te maken wordt gerst geweekt, waarna die gaat ontkiemen; dit wordt groenmout genoemd. Tijdens dit proces ontstaat in de gerstekorrels een enzym dat zorgt voor de omzetting van zetmeel in suiker, die nodig is om alcohol te maken. Na het drogen van dit groenmout, een proces dat eesten of branden wordt genoemd, worden gelijke delen rogge en maïs toegevoegd en ontstaat er een beslag waar vervolgens gist bij gaat. Via het



VAN 100% ZUIVERE GRAANALCOHOL

natuurlijke gistingsproces ontstaan in de suikerhoudende vloeistof enkele procenten alcohol. De vloeistof wordt vervolgens drie maal gedistilleerd om een zuiverder product te krijgen.

De branders ontlenen hun naam dan wel aan het branden van de groenmout, maar hun eigenlijke werk is het distilleren van alcoholhoudend graanbeslag tot moutwijn. Daarna voegen de stokers één of meer ingrediënten aan de alcohol toe, zoals jeneverbes, kruiden, specerijen, schillen, zaden en bast. Onder meer Sint-Janskruid, angelicawortel, zoethout, koriander en kruidnagel. Deze geven de verschillende soorten jenever hun specifieke smaak, geur en kleur. Iedere distillateur heeft hiervoor zijn eigen recept.

## SINT-JANSROGGE

Sint-jansrogge moet vroeg gezaaid worden en in de praktijk is dat vaak al in de stoppel, dus direct na de oogst, die voor Sint-jansrogge ongeveer half juli valt. Het is dus een gewas dat uitstekend is aangepast aan de z.g. eeuwige roggeteelt: het heeft minder behoefte aan vruchtwisseling dan bijvoorbeeld tarwe en haver.

**KRUISBESTUIVER** Rogge is een kruisbestuiver, en daarmee een buitenbeentje in de wereld van de granen. Daardoor zijn er minder landrassen van rogge dan van andere, zelfbestuivende granen zoals tarwe en gerst. Toch waren er wel van elkaar verschillende typen bekend. Zo werd op de Veluwe gesproken over Kruirogge, en op de zuidelijke zandgronden over (Brabantse) langstrorogge. Daarnaast werd Sint-jansrogge als afwijkend type onderscheiden.

A. Ter Haar schrijft daarover in deel 89 van de serie ‘Rog-

gecultuur’ (verschenen aan het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw) onder meer: *‘(...) evenals de Sint-jansrogge die zeer sterk uitstoelt en, in Juli gezaaid, in den herfst een snede groenvoeder en het volgend jaar een graanoogst levert.’*

**EEUWIGE ROGGETEELT** Dit oude gebruik van de eeuwige roggeteelt was lang mede bepalend voor een aantal graanakker(on-)kruiden, zoals Roggelelie en Korensla. Deze soorten zijn nu zeer zeldzaam door het verdwijnen van de teeltmethode. Door het vroege zaaimoment bloeit het vroeger dan andere roggevariëteiten en mede daardoor wist Sint-jansrogge zich te handhaven als afzonderlijk type.

Begin vorige eeuw was het heel gewoon om het gewas te beweiden. Dat kon met (getuierde) koeien, maar vaak ook door de herder met zijn schaapskudde. De schapen hadden er een goed en eiwitrijk voer aan, in een periode dat er op de heide steeds minder te halen viel. En de akker profiteerde van de schapenkeutels die achterbleven, maar vooral ook van de graasactiviteit zelf. Het sterke uitstoelen van de Sint-jansrogge





‘IN JULI GEZAAID, IN DEN HERFST EEN SNEDE  
GROENVOEDER EN HET VOLGEND JAAR EEN  
GRAANOOGST’

FOTO: BOUWE RUITER

werd daardoor nog eens extra bevorderd. Dat betekende in het voorjaar per plant meer stengels, dus meer aren en dus een hogere opbrengst voor de boer. Het begrazen van de rogge ging in het voorjaar wel tot april door: pas als de bloeistengels zich vormden werd het vee van de roggeakkers geweerd. Dit gebruik is onder meer in Drenthe en in Noord-Brabant goed gedocumenteerd in Middeleeuwse en latere reglementen en keuren.

**BIER EN KOEK** Een veelzijdig gewas dus, dat enige tientallen jaren geleden zo goed als verdwenen was en nu aan een bescheiden come back bezig is. Boeren in Groningen verbouwen het om te laten verwerken in een streekeigen ontbijtkoek. In het IJsseldal experimenteren boeren ermee. Op het Brabantse landgoed De Hoevens wordt het verbouwd voor een speciaal Sint-jansroggebier.

## TRADITIONELE BOEREN-LEIDSE KAAS

Tot 200 jaar geleden werd er in Nederland meer Leidse dan Goudse kaas gemaakt. Door het lage vetgehalte en droge afwerking was de Leidse kaas goed houdbaar en geschikt als proviand op zeeschepen en als exportproduct.

**MEER DAN 500 JAAR LEIDSE KAAS** Leiden ontving haar waagrechten in 1303 en werd een belangrijke markt voor kaas en boter. De Leidse kaas en boter hebben een geschiedenis van meer dan 500 jaar. Lang was Leidse komijnekaas meer in zwang dan de nu populairdere Goudse kaas. De hogere zuurgraad, het lagere vetgehalte en de vaste structuur maakte het een perfect voedingsmiddel voor zeevarende koopvaardij-schepen. De kaas werd ook op grote schaal geëxporteerd. De komijn diende aanvankelijk als smaakmaker, maar gold later

ook als merkteken om de imitatie van de populaire, volvette kaassoorten te bestrijden.

**BEREIDING** De rauwe koemelk van het 'ochtendmaal' wordt in de melktank bewaard en gekoeld. De avondmelk wordt er aan toegevoegd en de volgende ochtend wordt met een koperen schep de bovengekomen room afgeschept. De room wordt tot boter gekarnd terwijl de 'ondermelk' wordt verkaasd met behulp van zuursel en kalfsstremsel. Met de hand mengt men de gekookte komijnzaden door de wrongel. Een kleine hoeveelheid witte wrongel (zonder komijn) wordt achter gehouden om bij het vullen van de vormen de boven- en onderkant te bedekken. Zodoende kunnen er later, tijdens het rijpen op de planken, geen schimmels in de korst dringen. Nadat de gevulde vaten een paar uur onder de pers hebben gestaan, worden de verse kazen uit de vormen gehaald en onder de zogeheten 'zakpers' geplaatst. Deze zorgt voor de typische bollende zijkanten (het kantermodel). Onder de zakpers wordt ook het beeldmerk in de korst gedrukt: twee gekruiste sleutels,



FOTO: ELLEN HEEMSKERH

RAUWMELKSE KAAS  
MET EEN LAAG VETGEHALTE

het wapen van Leiden. Daarna gaan de kazen één tot enkele dagen in een pekeldbad. Tijdens de eerste weken op de boerderij krijgen de kazen ter bescherming een aantal laagjes van de kenmerkende roodbruine korstbedekking. Boeren-Leidse kazen wegen 6 tot 10 kg.

**GEKRUISTE SLEUTELS** De gekruiste sleutels, het wapen van de stad Leiden, werden zowel in kaas als boter geperst. Vervolgens werden deze producten naar de markten van Leiden of Delft gebracht. Beide steden hadden toen grote markten. ‘Boeren- Leidse kaas met sleutels’ is zelfs een beschermd keurmerk. Boter en karnemelk zijn niet op deze wijze beschermd. Echter, de boter is wel opgenomen in de Ark van de Smaak.



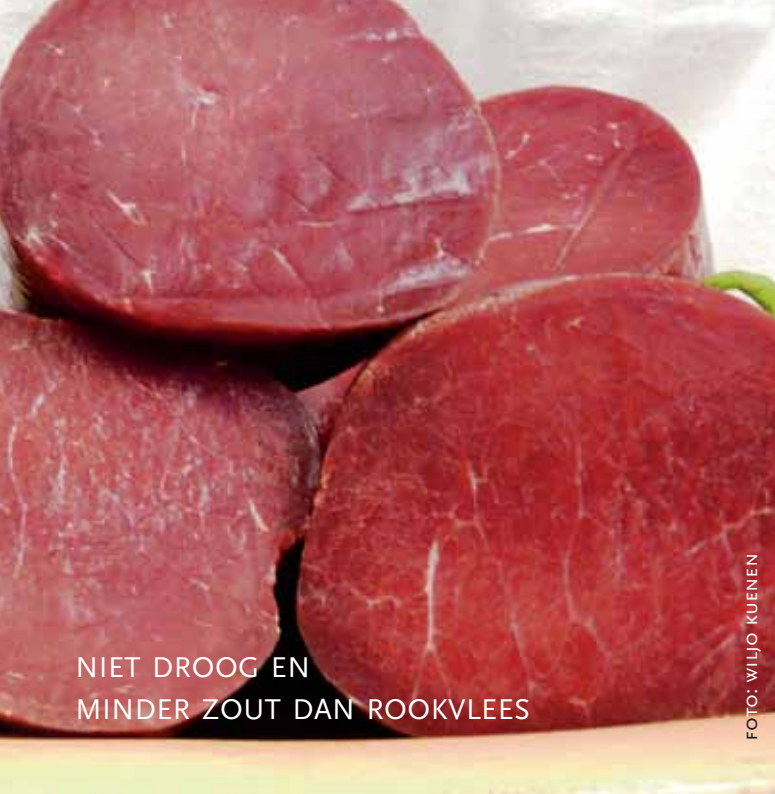
## TRADITIONELE NAEGELHOLT

Naegelholt is gedroogd rundvlees waarvoor de slager de platte bil en achtermuis gebruikt, dat zijn de malse, zachte delen van het rund. Het vlees wordt volgens traditie droog gezouten (gepekeld) en op natuurlijke wijze luchtgedroogd. Vanwege de relatief tijdrovende bereiding, leek dit smaakvolle product te verdwijnen. Het wordt nog gemaakt door een twintigtal slaggers in de Achterhoek, Twente, Salland en Drenthe.

‘DUNNE SNIENN EN DIKKE OP DE BOTTERHAM’ Vroeger hadden alleen de rijkere boeren naegelholt. Als er visite kwam, werden er dunne plakjes van gesneden en samen met wat (luxe) tarwebrood geserveerd. Nog steeds is naegelholt een dure vleeswaar, een traktatie: *‘Naegelholt mo’j dunne snienn en dikke op de botterham legn.’* Dat het dun gesneden moest worden, had ook te maken met de hardheid van

het product. Vroeger hing men de naegelholt maandenlang in de wieme, een hekwerk van latjes aan de zoldering van de woonkamer, bij de haard. Het werd dan zo hard en taai als het hout waar men spijkers (nagels) van maakte. De naegelholt van vroeger zal soms een lichte rooksmak hebben gehad, afhankelijk van de afstand tot het open vuur. De Naegelholt van nu is zachter, smaakt haast zoet, is niet droog en minder zout dan bijvoorbeeld rookvlees.

**BEREIDING** Nadat de muis voorzichtig is uitgesneden, wrijft de slager hem in met zout en laat hem tien tot veertien dagen zo liggen, totdat de kleur dieprood is. In Twente doet een enkele slager gemalen kruidnagel of nootmuskaat door de pekelen. Dit was vroeger een manier om de houdbaarheid te verbeteren. Sommige slaggers vacumeren de naegelholt in plastic, zodat er minder zout hoeft te worden gebruikt, het vlees minder gewicht verliest en aan de buitenkant minder oxideert. Maar dit vlees smaakt anders dan de naegelholt die op de traditionele manier wordt bereid. Na het zouten wordt het vlees met



NIET DROOG EN  
MINDER ZOUT DAN ROOKVLEES

FOTO: WILJO KUENEN

koud water afgespoeld en opgehangen. Na vier weken is het aanvangsgewicht van ongeveer 5 kg tot de helft geslonken. In het aangrenzende Duitse gebied maakt men *Naegelholz* door voor het roken (bij 35-40 °C) schijfjes spek om het vlees te doen en het geheel in een netje te hangen. Naegelholz werd vroeger in grote delen van het oosten en noordoosten van ons land gemaakt. Een traditie die door enkele slagers in de Achterhoek, Twente, Salland en Drenthe is voortgezet.

## SLOW FOOD

Slow Food is een non-profit organisatie voor ecogastronomie. Slow Food vindt dat voedsel *lekker, puur* en *eerlijk* moet zijn. Daarmee bedoelen we dat ons eten goed smaakt; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid wordt geproduceerd en dat producenten een eerlijke vergoeding krijgen voor hun werk.

Slow Food heeft wereldwijd ruim 100.000 leden, verdeeld in 1.300 'convivia' (lokale afdelingen) in 150 landen. Zie [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com). Word lid van Slow Food via [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)

## COLOFON

Uitgegeven door Slow Food Nederland, onder verantwoordelijkheid van de Nationale Ark Commissie.

Vormgeving en productie: MWFY beeld&taal ([www.mwfy.nl](http://www.mwfy.nl)),  
Martien Yland

Druk: De Kroon, Olst

© Slow Food Nederland, mei 2011

Voor zover te achterhalen, is de herkomst of de maker van de foto's vermeld.

—

Slow Food Nederland, [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)

—

Nationale Ark Commissie, Sándor Schiferli (voorzitter)  
[arkvandesmaak@slowfood.nl](mailto:arkvandesmaak@slowfood.nl), 06 24 24 15 50

—

De meest actuele informatie over de in deze brochure genoemde producten, soorten en rassen, over contactpersonen, producenten en leveranciers, over de restaurants waar u van de producten kunt genieten, enz. vindt u op [www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak](http://www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak).



LAKENVELDER RUND

TEXELSE SCHAPENKAAS



SLOW-FOOD PRESIDIA



LIMBURGSE STROOP

OOSTERSCHELDEKREEFT



## ARK VAN DE SMAAK EN PRESIDIA

Slow Food maakt er sinds jaren werk van om waardevolle rassen en producten voor het nageslacht te behouden. Daarvoor zijn onder meer de *Ark van de Smaak* en de *Presidia* ontwikkeld. Daartoe behorende producten en rassen zijn uniek, zowel uit oogpunt van gastronomie en cultuurhistorie, als vanwege hun bijdrage aan het behoud van biodiversiteit en een waardevol cultuurlandschap.

Een *Presidium* bestaat uit een of meer lokale producenten van een authentiek streekproduct, dat door Slow Food is aangemerkt als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Het product moet nog op authentieke wijze worden gemaakt en de producenten zijn gebonden aan strenge eisen. Er zijn momenteel wereldwijd 342 Presidia ([www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)).

Nederland telt inmiddels acht Presidia: *Boeren-Goudse Oplegkaas*, de *Chaamse Pel*, het *Drents Heideschaap*, het *Kempisch Heideschaap*, het *Lakenvelder Rund*, de *Oosterscheldekreeft*, *Texelse Schapenkaas* en de *Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop*.

Met de *Ark van de Smaak* wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. De *Ark van de Smaak* bevat meer dan 800 producten, over de hele wereld, waarvan vijftien in Nederland. Afgezien van de 8 Presidia zijn dat *Amsterdamse Osseworst*,

*Friese Droge worst*, *Boeren-Leidse Boter en Karnemelk*, *Mestreechtse Kalfspastei*, *Schiedamse Moutwijnjenever*, *Traditionele Boeren-Leidse Kaas*, *Sintjansrogge* (in voorbereiding) en *Traditionele Naegelholt*. In voorbereiding is de toelating van onder meer het *Fries-Zeeuwse Melkschaap*, het *Blaarkop-rund* en het *Brandrode Rund*. Voor opname van producten in de *Ark van de Smaak* gelden strenge criteria (zie [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)).

## SLOW FOOD

Slow Food is een non-profit organisatie voor ecogastronomie. Slow Food vindt dat voedsel *lekker*, *puur* en *eerlijk* moet zijn. Daarmee bedoelen we dat ons eten goed smaakt; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid wordt geproduceerd en dat producenten een eerlijke vergoeding krijgen voor hun werk.

Slow Food heeft wereldwijd ruim 100.000 leden, verdeeld in 1.300 'convivia' (lokale afdelingen) in 150 landen. Zie [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com). Word lid van Slow Food via [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)



Slow Food® Nederland





VAN 100% ZUIVERE GRAANALCOHOL

# SCHIEDAMSE MOUTWIJNJENEVER

EEN TRADITIONEEL,  
AMBACHTELIJK  
STREEKPRODUCT

OPGENOMEN IN  
SLOW FOOD'S  
ARK VAN DE SMAAK

## SCHIEDAMSE MOUTWIJNJENEVER

De moutwijnbereiding is sinds de 17<sup>de</sup> eeuw nauwelijks meer gewijzigd. Schiedam, het bolwerk van de moutwijnindustrie, bezat rond 1900 meer dan 400 branderijen en distilleerderijen. Nu zijn er nog maar twee die de authentieke bereidingswijze volgen.

**CONCURRENTIE VAN MELASSE-ALCOHOL** Tot eind 19de eeuw werd als basis voor de jenever uitsluitend moutwijn gebruikt, die het resultaat was van keteldistillatie. In de tweede helft van de 19de eeuw ontdekte men echter de kolomdistillatie, die het mogelijk maakte zuivere graan-alcohol van 96% met een veel neutralere geur en smaak te produceren. Ook bleek het mogelijk om alcohol te produceren uit aardappelen en suikerbieten (melasse). Dit laatste was een goed alternatief voor het duur en schaars

geworden graan. Ook waren hiervoor minder arbeidskrachten nodig. Deze veel goedkopere jenever werd een succes. In Schiedam werd dit zwaar gevoeld. Enkele branders en de gemeente Schiedam riepen in 1902 een zegel in het leven als waarborg voor de authentieke bereidingswijze. Elke brander die zijn jenever op basis van 100% moutwijn maakte, mocht dit zegel op de fles voeren. Dat heeft de opmars van de goedkope jenever niet kunnen tegenhouden. Momenteel zijn er nog maar twee distilleerders die het zegel uit 1902 mogen dragen. Deze twee jeneveren op graanbasis zijn dan ook opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food.

**HET BRANDEN EN STOKEN** Om moutwijn te maken wordt gerst geweekt, waarna die gaat ontkiemen; dit wordt groenmout genoemd. Tijdens dit proces ontstaat in de gerstekorrels een enzym dat zorgt voor de omzetting van zetmeel in suiker, die nodig is om alcohol te maken. Na het drogen van dit groenmout, een proces dat eesten of

branden wordt genoemd, worden gelijke delen rogge en maïs toegevoegd en ontstaat er een beslag waar vervolgens gist bij gaat. Via het natuurlijke gistingsproces ontstaan in de suikerhoudende vloeistof enkele procenten alcohol. De vloeistof wordt vervolgens drie maal gedistilleerd om een zuiverder product te krijgen.

De branders ontleen hun naam dan wel aan het branden van de groenmout, maar hun eigenlijke werk is het distilleren van alcoholhoudend graanbeslag tot moutwijn. Daarna voegen de stokers één of meer ingrediënten aan de alcohol toe, zoals jeneverbes, kruiden, specerijen, schillen, zaden en bast. Onder meer Sint-Janskruid, angelicawortel, zoethout, koriander en kruidnagel. Deze geven de verschillende soorten jenever hun specifieke smaak, geur en kleur. Iedere distillateur heeft hiervoor zijn eigen recept.

De meest actuele informatie over contactpersonen, producenten en leveranciers, over waar u van de Schiedamse Moutwijnjenever kunt genieten, enz. vindt u op: [www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak](http://www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak).





Slow Food Foundation  
for Biodiversity



Slow Food® Nederland

think global  
eat local