

LN PRIJS € 5,95 | DECEMBER 2023



# Lekkerrijen

SPECIALE UITGAVE VAN DE STICHTING FOODSPECIALITEITEN NEDERLAND

Met veel ideeën uit gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels

HET LEKKERSTE PILSENER

EERLIJKE WORST

BIJZONDERE KAZEN

OPVALLENDE WIJNEN

DE TOP IN TURKS FRUIT

... EN LEKKERE RECEPTEN

**Prijspuzzel:**  
Win de waardebon voor € 100,- aan delicatessen

## Lekkernijen

Lekkernijen is een uitgave van de Stichting Foodspecialiteiten Nederland, behorend tot het Vakcentrum. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden 0348 - 41 97 71 info@foodspecialiteiten.nl www.foodspecialiteitenwinkels.nl

### Hoofredactie

Rick Brantenaar,  
Stichting Foodspecialiteiten Nederland

### Redactie en productie

Blad in Bedrijf, Nijmegen  
06 - 55 77 24 92  
leokoomen@gmail.com

### Medewerkers aan dit nummer

Rick Brantenaar, Saskia Brattinga,  
Leo Koomen, Evelien de Ruijg  
DCI Media (portret Sambalmeisje)

### Advertenties

Dock35 Media  
Frank Roosenbeek  
0314 - 355 830  
frank@dock35media.nl

### Grafische vormgeving

Dock35 Media

### Druk

Print2Pack, Duiven

© 2023. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.



06

Topkwaliteit Turks fruit



50

Boek voor de liefhebber van mooi vleeswaar



20

Het zuivere van Gruyère



38

Eerlijke worst



44

Het beste pilsener van Nederland



14

Chocozoen van de Chocolatier



54

Verrassende wijnen

## Inhoud

4, 5, 13, 19, 61: Lekker ontdekt - mooi spul uit de speciaalzaak

- 6 Turks fruit
- 10 Noten in de keuken
- 14 Chocozoenen
- 20 Zwitserse zuiverheid
- 27 Duurzaam bewaren
- 28 Maak zelf een Kerstpakket
- 31 Gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels
- 36 Sambalmeisje
- 38 Eerlijke worst
- 42 Vissaus uit Urk
- 44 Budels: het beste pilsener
- 48 Bijzondere kaas
- 54 Naslagwerk Vleeswaren
- 54 Verrassende wijnen
- 62 Puzzel-prijsvraag

## Column



## De speciaalzaak

Wij vinden het toch allemaal steeds belangrijker om de verhalen en herkomst van de producten die we kopen te ervaren? Dan is hier de oplossing: gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels zijn dé plek om u te laten adviseren over al hun (lokale) producten om uw tafelgasten mee te verrassen en te verwennen. In deze 10e editie van Lekkernijen geven we u dan ook meer informatie over de producten én waar u de winkels kunt vinden.

Om voor een certificering in aanmerking te komen, dienen ondernemers te voldoen aan honderden criteria op het gebied van hygiëne, voedselveiligheid, vakkennis, orde en netheid van de winkel. U kunt de gecertificeerde winkels herkennen aan het logo met het kroontje. In het hart van dit blad staan de winkels vermeld met hun adres. Deze ondernemers en hun team zullen u op een zéér vakkundige manier te woord staan en al uw vragen beantwoorden.

Voor de komende feestmaanden bent u dus aan het juiste adres bij uw lokale gecertificeerde foodspecialist. Wist u bijvoorbeeld dat ze zo gespecialiseerd zijn dat ze worden vermeld in de Lekker500?

Ik voorspel u veel shopplezier bij deze hardwerkende ondernemers, en ik wens u en uw geliefden heerlijke feestdagen!

Rick Brantenaar



## Recepten

- 10 Borrelen met een nootje
- 10 Kruidige macadamia's
- 11 Een appelig dessert
- 11 Taart op z'n kop
- 24 Appenzeller balletjes
- 25 Appenzeller borrelspiesjes
- 37 Indonesische kippensoep
- 43 Champignons met vissaus
- 43 Chilisaus
- 43 Marinade voor zalm
- 58 Zandkoekjes Appenzeller
- 59 Mosterdsoep Appenzeller

# Lekker Ontdekt



## Baileys-karamel

De karamel van CaramelZ is heerlijk van smaak, superzacht van structuur en textuur. Nieuw is deze variant op basis van Baileys. CaramelZ Baileys laat zich mooi mengen met verse kaas om een brie mee te vullen. En het past bij de meest uiteenlopende desserts: tiramisu met Baileys bijvoorbeeld. Of roer wat door je koffie!  
[www.caramelz.nl](http://www.caramelz.nl)

## Bio fruitspreads

Yaka Fruit Spreads gebruikt mango en ananas als de basis van de Fruit Spreads. Al het fruit komt uit Ghana en is bio-gecertificeerd. De productie vindt plaats in Accra. Het exotisch fruit geeft de Fruit Spreads een rijke smaak, waardoor er 50 procent minder suiker in zit vergeleken met jam.  
[www.yaka-foods.com](http://www.yaka-foods.com)



## Drie sterren biologische kaas

Een biologische kaas, maar dan volgens de allerhoogst haalbare normen. De koeien krijgen meer ruimte om natuurlijk gedrag te vertonen en er is aandacht voor het milieu, zoals een rijker grasland en lokaal voer. De melk van deze boeren met het drie sterren Beter Leven keurmerk wordt apart opgehaald en verwerkt tot deze Bastiaansen kaas.  
[www.bastiaansen-bio.com](http://www.bastiaansen-bio.com)



## Droge worst pepernoot

Dreug maakt droge worsten van hoge kwaliteit. Nieuw is deze droge worst op smaak gebracht met kruiden die normaal gesproken gebruikt worden voor pepernoten. En dat levert een verrassend goede combinatie op. En lijkt die wikkelt nu op een mijter?  
[www.dreug.com](http://www.dreug.com)



## Manchego-chips

Heerlijk knapperige chips met Manchego-smaak! Kwaliteit, traditie, kunst en passie zijn de ingrediënten van deze aardappelchips, die, samen met de beste natuurlijke ingrediënten, resulteren in extra knapperige gebakken chips met een onweerstaanbare smaak.  
[www.voetsspecialiteiten.nl](http://www.voetsspecialiteiten.nl)



## Salami in bijenwas

Salami van het Piemonte'se Zwarte Varkensras; gecoat met bijenwas. Een oude traditie die op het platteland werd gebruikt toen er nog geen moderne methoden waren om voedsel te conserveren. Bijenwas creëert een natuurlijke coating die de salami beschermt en biedt een product dat altijd zo goed is als vers gemaakt. Met een fantastische nasmaak van honing.  
[www.naturalia.nl](http://www.naturalia.nl)



## Kerst-balsamico

Kruidig, fluweelzacht en anders. De zachte, romige smaak van deze balsamico-azijn doet denken aan rijpe, donkere pruimen en de lekkerste gluweinkruiden: kaneel, kardemom en steranijs. Voor een aangenaam wintergevoel in je mond.  
[www.wajos-vaals.nl](http://www.wajos-vaals.nl)

## Boerengeluk in bubbels

Boerengeluk is mooie, toegankelijke wijn in literflessen en driekwartliteren uit een dorpje op de grens van Dordogne en Gironde. Eerlijke wijnen als resultaat van hard werken zonder gebruik van pesticiden en insecticiden. Verschillende delicatessenwinkels hebben ze in hun assortiment opgenomen. Naast de rode, witte en rosé is er nu ook Méthode Traditionelle van Boerengeluk: in rosé en in brut.  
[www.boerengeluk.com](http://www.boerengeluk.com)



## Basilicum-olijfolie

Elk jaar teelt Walter Abma in Beemster zijn basilicum zelf, om de kwaliteit in eigen hand te hebben. Zo kan hij het beste oogstmoment kiezen en de kruiden direct na de oogst gebruiken in zijn olijfolietanks. Deze basilicum-olijfolie is lekker bij bijna alles. Maar bijzonder lekker bij tomaat en (pasta)salades, en om brood in te dippen.  
[www.abmas.nl](http://www.abmas.nl)



## Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



# Lekker Ontdekt

# De allerlekkerste lokum



In drie jaar tijd heeft Nuran Celik in Nederland een bloeiende handel opgezet in de delicatessen van haar familie in Turkije. Het zegt veel over de sterke ondernemersgeest van Nuran. Het zegt ook iets over de ongelooflijk hoge kwaliteit van het product: het is zeldzaam lekker.

“Het was 2020, tijdens corona. Mijn familie in Turkije belde en vroeg of ik hun producten in Europa wilde gaan verkopen. Maar ik was pas afgestudeerd in bedrijfskunde en had een mooie baan. Ik heb er een week over getwijfeld en ben het toen toch gaan doen.” Nuran Celik begint met een tiental dozen in haar eigen keuken, schaft een rvs-werktafel aan en gaat aan de slag. De rollen lokum snijdt ze in stukjes en verpakt ze in plastic doosjes en cadeauverpakkingen voor feestdagen. Ze zet een webshop op en enkel door mond-tot-mondreclame begint de verkoop zeer snel te

groeien. Turkse families, hun vrienden, Nederlandse vrienden, burenen... De keuken wordt te klein, de garagebox ook. Dan komen de telefoontjes uit Duitsland, Frankrijk. Kunnen wij groot inkopen? “Tuurlijk”, zegt Nuran, al duurt het wel zes weken, want zo veel product moet ze nog wel eerst bestellen. Een nieuwe klant in Spanje wil twee pallets. Door vooraf te laten betalen vangt ze de investeringen op. Geen probleem voor de klant, die zeer tevreden is met zijn order. Het uitsnijden is dan al niet meer nodig, de omdozen gaan rechtstreeks door naar de klant. Nu werkt ze met een flink magazijn en een eigen kantoor vanuit haar woonplaats Waalwijk.



Hacibaba heet het. Lokum is wat we in Nederland Turks fruit noemen. Lokum zijn Turkse lekkernijen. En Hacibaba is de naam van het familiebedrijf. Het klassieke Turks fruit bestaat uit kleine gekleurde blokjes. De grote rollen die in plakjes worden gesneden zijn ook Turks fruit, in een andere vorm, en met een bijzonder fraai uiterlijk. De belangrijkste ingrediënten zijn suikerbiet, maismeel, fruit(sap) en noten: pistache, hazelnoot en amandel. Alleen de beste kwaliteit noten worden gebruikt, uit de eigen regio's in Turkije. "Heel belangrijk is ook dat er geen gewone suiker in zit. De smaken van het fruit en de noten springen eruit. Dat maakt de kwaliteit zo goed. Het is natuurlijk zoet, niet mierzoet, zoals je bij baklava wel

**'Het is natuurlijk zoet, niet mierzoet'**

hebt. Dingen met veel suiker gaan na een paar hapjes branden in je keel. Die zware suikersensatie zit hier helemaal niet in. Vooral de varianten met cranberries hebben nog meer dat frisse."

De combinaties zijn verrassend en overweldigend. Neem bijvoorbeeld de paarse lokum van de rol: pistache-pasta gecombineerd met bosvruchten. Zo fijn van smaak, zo verrassend, en beslist niet zwaar van de zoetheid. Overal waar de producten van Hacibaba worden geproefd zijn de reacties lovend. "Het is lactosevrij en glutenvrij. Het gaat je nooit tegenstaan én het is heel lekker."

Intussen is het bedrijf in Turkije flink gegroeid. Vanuit Waalwijk verzorgt Nuran nu half Europa en die fors groeiende vraag heeft de productie flink opgeschroefd. Ooit maakte de familie hun lokum in vier kazans, grote koperen pannen. Inmiddels hebben ze er achttien. De export voor Nuran is flink gegroeid. In Nederland ligt het product in meer dan honderd delicatessenwinkels. "Ons product is echt voor de speciaalzaken, het is de hoogste kwaliteit." ◀◀

### Lokum als geschenk

De kleine blokje Turks fruit worden vaak geserveerd bij een kopje koffie of thee, zoals een koekje bij de koffie. De grotere rollen zijn veel gebruikt als geschenk, je neemt het mee als je bij iemand op bezoek gaat, zoals bonbons. Ze worden geserveerd bij trouwfeesten, verjaardagen, het Suikerfeest etc. "Of als je gaat trouwen en je iemands hand gaat vragen, dan neem je een heel schaal mee. In Nederland wordt het heel veel gekocht als verjaardagscadeau, relatiegeschenk of een toevoeging als kerstpakket"

# Aan de kook

Notenspecialist Martijn Droog heeft vier heerlijke recepten met noten voor u.

## Borrelen met een nootje

### Materiaal:

- 1 mengkom
- 2 bakjes
- 1 kommetje
- Bakplaat
- Bakpapier

### Ingrediënten:

- 1 ei
- 2 ruime eetlepels olijfolie (evt. met gember/citroen) en iets extra voor besprenkelen
- 1 theelepel ras el hanout
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel zout
- 25 gram speltbloem
- klein scheutje gembersiroop
- 100 gram geblancheerde amandelen (wit)

### Bereiding:

- Verwarm de heteluchtoven voor op ca. 175 graden. Leg het bakpapier op de bakplaat.
- Klop het ei los in een kom en meng dit met de olijfolie. Dit mengsel verdelen over 2 kommetjes of bakjes.
- In een kommetje de speltbloem, ras el hanout, chilipoeder, gembersiroop en het zout mengen.
- Doop de amandelen geheel in het ei- en oliemengsel en haal ze vervolgens door het mengsel van kruiden en bloem. De noten dienen goed bedekt te zijn.
- Vervolgens de amandelen in het andere bakje met het ei- en oliemengsel en dan weer door de kruidenmix. Plaats de borrel-amandelen op de bakplaat en zorg dat de noten elkaar niet raken.
- Sprenkel een klein beetje olijfolie over de noten die op de bakplaat liggen. Bak de noten ca. 15-20 minuten in de oven.

#### Tip van Martijn:

Het recept is ook te gebruiken voor andere noten zoals pecannoten of cashewnoten.



## Kruidige Macadamia's

### Materiaal:

- 1 mengkom
- bakplaat
- bakpapier

### Ingrediënten:

- 300 gram macadamianoten
- 4,5 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels gedroogde rozemarijn
- 4 teentjes knoflook
- 4 theelepels grof Himalaya- of zeezout

### Bereiding:

- De heteluchtoven voorverwarmen op ca. 175 graden.
- Meng de noten met de olijfolie, de rozemarijn en het zout in een mengkom.
- Hak de tenen knoflook in grove stukjes.
- Leg het bakpapier op de bakplaat, verdeel de noten over de bakplaat en strooi de knoflookstukjes over het geheel.
- Bak de macadamianoten 10 tot 15 minuten in de warme oven en schep ze af en toe even om op de bakplaat.
- Na het bakken de noten met de rozemarijn en knoflook nog even mengen voordat ze geserveerd worden.

#### Tip van Martijn:

Experimenteer ook eens met hetzelfde recept door wat ras el hanout of chilipoeder toe te voegen.



# met noot



## Een 'appelig' dessert

### Materiaal:

- een appelboor
- een smal en lang mes
- 1 mengkom
- bakplaat
- bakpapier

### Ingrediënten:

- 4 Elstar appels
- 40 gram pecannoten
- 40 gram amandelen met vlies
- 40 gram hazelnoten zonder vlies
- 40 gram pistachenoten
- 4 eetlepels honing
- 1 eetlepel kaneel

### Bereiding:

- De oven voorverwarmen op 175 graden.
- Verwijder de klokhuizen met de appelboor en gebruik het mes om voorzichtig het ontstane gat wat te vergroten. Let op dat de appels niet 'breken'!
- Snij de onderkant van de appels vlak zodat ze blijven staan.
- Doe de noten samen met de kaneel en honing in de kom en meng het geheel.
- Zet de appels op het bakpapier dat op de bakplaat ligt en vul de uitgeholde appels met het notenmengsel.
- Bak de appels ongeveer 30 minuten in de vóórverwarmde oven.

#### Tip van Martijn:

Het notenmengsel is ook te gebruiken voor het vullen van peren. Snij de peren in de lengte door en maak een soort van 'bootje' door het klokhuis uit te scheppen, schep het notenmengsel in beide helften van de peer.



## "Op-z'n-kop-taart"

### Materiaal:

- deegroller
- 1 mengkom
- een taartvorm of ovenschaal met lage rand en een diameter van 24cm.
- platte taartschotel

### Ingrediënten:

- 100 gram amandelmeel
- 200 gram speltbloem en iets extra voor het bestuiven
- 225 ml kokosolie en iets extra voor het invetten
- 1 ei
- 3 peren
- 1 theelepel dunne citroenschilrasp
- 100 gram kokosbloesemsuiker
- 50 gram pecannoten

### Bereiding:

- Verwarm de oven vóór op 175 graden.
- Meng het amandelmeel, de speltbloem, kokosbloesemsuiker, kokosolie en het ei en kneed dit zodat een glad deeg ontstaat.
- Snij de geschilde peren in plakjes en ontdoe ze van de pitjes.
- Vet de taartvorm in met kokosolie en leg de perenschijven verdeeld over de bodem en strooi de citroenschil erover.
- Rol het deeg op het bebloemde aanrecht/werkblad uit met de ook bebloemde deegroller. Rol het deeg uit in een iets grotere ronde vorm dan de taartvorm. Leg vervolgens de deegplak over de perenschijfjes en stop de deegplak aan de randen iets in, druk alles zachtjes aan.
- Bak de taart in ongeveer 45 minuten in de warme oven.
- Haal de taart uit de oven en laat deze ongeveer 6 minuten staan.
- Met een mesje voorzichtig de rand lossnijden van de vorm en leg dan de taartschotel op de taart en draai daarna de taart in één beweging om.
- De "op-z'n-kop-taart", ook wel Tarte Tatin genoemd (naar de zusters Tatin), in 6 stukken snijden.

#### Tip van Martijn:

Om deze taart iets zoeter te maken kan je na de peren en citroenschil wat gezwavelde abrikozen-stukjes toevoegen.





Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

---

## Alleen de beste kazen komen in onze beroemde zandstenen grot terecht...

Dankzij het natuurlijke vocht dat het kwarts in de rots opslaat, biedt onze zandsteengrot de perfecte omstandigheden voor het affineren van de kaas en geeft het een sublieme textuur en subtiele, pittige smaak. Door het borstelen, zouten en draaien van de kaas zorgen onze grotmeesters ervoor dat elke kaas zijn onmiskenbare karakteristieke smaak ontwikkelt. Ontdek en ervaar ons veelzijdige assortiment.



Volg ons via  
@emmicheesenl



Gerijpt door onze  
grot en kaasmeester.





### Pastasaus met rozemarijnworst

Brandt & Levie maakt de mooiste gedroogde worst van eerlijk gehouden varkens. Maar van die worst maken ze ook sauzen voor pasta. Na de bekroonde pastasaus met venkelworst, is er nu een pastasaus met rozemarijnworst, olijf en tomaat. Heel fijn!

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

### Biologische barbecuesaus

Curtice Brothers wilde terug naar de basis, ketchup zonder toevoegingen en door het gebruiken van verse Toscaanse tomaten is zelfs suiker bijna overbodig. Al vijf jaar op rij krijgen ze een Great Taste Award voor hun sauzen. Dit voorjaar hebben ze hun assortiment uitgebreid met een Biologische Smoked BBQ saus. Exclusief voor de specialzaak.

[www.montblancfoods.com](http://www.montblancfoods.com)



## Lekker

# Ontdekt



### 100% druivensap

Net als alle andere sappen van Schulp is dit 100 procent puur vruchtensap, zonder toevoegingen als suiker, geur-, kleur- of smaakstoffen. Om tot de beste kwaliteit te komen wordt voor dit sap gebruik gemaakt van de druivenrassen Merlot, Sangiovese en Lambrusco. Donkerrode kleur, zacht zoete smaak.

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

### Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze specialzaken.



### Zoute drop met zeewier

De nieuwste drop uit de geweldige keukens van Klepper & Klepper. Op zoek naar de vijfde smaak umami kwam Klepper Jr. uit bij zeewier. Drop met Zeewier werd na maanden experimenteren de Beste pittig zoute Drop Ooit.

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



# Een chocozoen van de chocola tier

Een chocozoen, maar dan gemaakt zoals een topkwaliteit bonbon. Heel België geniet inmiddels van de exquise kwaliteit van de chocozoenen van Zokola. En het mooie is: ze zijn nu ook in Nederland verkrijgbaar onder het merk "The Finest in Chocolate", bij een aantal slimme foodspecialiteitenwinkels.



Sylvie Allaey en Bart Devos



**S**ylvie Allaëys kon vooraf ook niet weten waar heel België nu van geniet. Haar voorliefde voor chocolade werd een hobby en leidde tot een opleiding tot chocolatier. Vrienden en familie weten haar creaties zeer te waarderen en chocolatier wordt voor Sylvie al snel een 'bijberoep'. In 2008 start ze een klein atelier en drie jaar later gaat ze fulltime aan de slag met haar bedrijf Zokola.

"We zijn begonnen met een klassiek assortiment, zoals de meeste chocolatiers, met paardenkopjes en pralines. Vandaaruit zijn we doorgroeid naar streekproducten, zoals hier in West-Vlaanderen de bierpralines "Poperingse Hommelknopjes" (met streekbier Watou Tripel en Poperingse hop) en de "Chocolate Poppies" voor de herdenking van WO1." Begin 2013 komt ook haar man Bart Devos in de zaak, want de zaken gaan goed. Eén van de topproducten blijken de chocozoenen te zijn. "De chocozoenen kochten we eerst in en die waren populair. Toen viel bij ons de franc en zijn we dit op een grotere schaal zelf gaan maken. Natuurlijk wordt er in België al heel veel chocola gemaakt en er zijn veel grote spelers. Daarom zochten we een niche om ons te onderscheiden: ambachtelijke chocozoenen, gemaakt als een topkwaliteit bonbon."

Een schot in de roos. Via distributeurs bereiken de chocozoenen heel België. Ondertussen zijn al meer dan 30 soorten in de handel. Nieuwe medewerkers komen Zokola versterken om aan de vraag te kunnen voldoen.

Het verschil met de industrieel gemaakte chocozoenen zit hem in de compleet andere benadering van het product: onderaan heb je een ambachtelijk zandkoekje dat eerst met fijne Callebaut-chocolade wordt omhuld, zodat het krokant blijft. Daarop komt een eerste vulling die de extra smaak geeft. "Wij hebben gemerkt dat je die smaaksoorten niet

## 'We zochten een niche om ons te onderscheiden'

kunt toevoegen aan de marshmallow zelf, omdat de suiker dan te overheersend is. Daarom werken wij met een aparte tweede vulling waarmee we met verrassende smaken kunnen werken. We maken alle vullingen zelf: een heerlijke gezouten karamel, pittige speculaasganache met huisgemaakte kruidenmengeling of frisse smaken als rabarber of rood fruit. Het ziet er ook prachtig uit bij een doorsnede van de chocozoen. De

marshmallow wordt gemaakt met rundergelatine, waardoor de houdbaarheid langer is. Daardoor is de chocozoen zonder gebruik van conserveermiddelen toch vijf maanden houdbaar, en dat is nodig voor transport en export."

Bijzonder is ook de suikervrije chocozoen: "Geen makkelijk product om te maken en we hebben er lang aan gewerkt. We zijn er toch wel trots op dat in je een blinde proeverij het verschil niet proeft."

Inmiddels vormen de chocozoenen al het grootste deel van de omzet van de chocolaterie van Sylvie en Bart. "We hebben nog steeds ook heel veel andere producten, maar de grote volumes komen van de chocozoen. Ze zijn al lang in heel België erg populair, maar nu is ook de export naar Nederland gestart. Het wordt bij jullie geïmporteerd door Voets Specialiteiten."

De chocozoen wordt in België genoten bij de koffie of na de maaltijd. Het is een ander product dan een bonbon. Het is bijna een taartje; het zit tussen confiserie en patisserie in. De productie is nog steeds met de hand, al helpt de nieuwe transportband met koeltunnel wel om het proces iets makkelijker te maken en aan de grote vraag te kunnen blijven voldoen. "Wij vonden het een uitdaging om een industriële klassieker op ambachtelijke wijze te gaan maken, en dat is duidelijk een schot in de roos gebleken. We doen nergens concessies aan de kwaliteit. Dat is niet altijd goedkoop, maar de kwaliteit gaat voorop." ◀◀



## Serra de Rodes

Het Spaanse assortiment van Voets Specialiteiten.  
Serra de Rodes ontleent zijn naam aan een kleine bosrijke bergkam in Noord-Spanje. Door heel Spanje zijn we opzoek gegaan naar de beste producten voor een compleet Spaans concept. Van handgeplukte Gordal olijven tot ambachtelijk gemaakte fuets, traditionele alioli, ijskoude gazpacho en alle ingrediënten voor een heerlijke paella. Alle producten zijn van Spaanse oorsprong en daarmee halen we de authentieke smaken naar Nederland.



Meer informatie: [www.voetsspecialiteiten.nl](http://www.voetsspecialiteiten.nl)

# Lekker Ontdekt

## Chili pastes

Yaka Chili Pastes zijn gebaseerd op traditionele West-Afrikaanse recepten, en komen in vier verschillende smaken: Mild, Medium, Hot en Extra Hot. De Chili Pastes zitten vol met sterke West-Afrikaanse smaken van chili, gember en knoflook. Hierdoor kunnen we het zoutgehalte minimaliseren! Yaka werkt met boeren in Ghana en produceert in de eigen faciliteit in Accra.  
[www.yaka-foods.com](http://www.yaka-foods.com)



## Spaanse fruitbroden

Crisstory is een kleine leverancier van hand-gemaakte, ambachtelijke delicatessen. Heel bijzonder zijn de Spaanse fruitbroden in verrassende smaken en mooie fruitcombinaties. Vegan en glutenvrij.  
[www.crisstory.nl](http://www.crisstory.nl)

## Biologische mosterd

Het eerste eigenmerk product van Coöperatie Graanrepubliek; een biologische mosterd die tot stand is gekomen doordat de hele keten de handen ineen heeft geslagen. Pittig, kruidig en vol zoals ze dat al eeuwen in Groningen gewend zijn.  
[www.graanrepubliek.nl](http://www.graanrepubliek.nl)



## Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



## Likorette van koffieessen

Heel bijzonder. Deze Cascarino is een likorette gemaakt van koffieessen. Het heeft een alcoholgehalte van 14,5 procent en een unieke smaak met tonen van gedroogd (tropisch) fruit.  
[www.dekleinedistilleerderij.nl](http://www.dekleinedistilleerderij.nl)





# Zwitserse zuiverheid

Een van de mooiste kazen van de wereld, en die ook wereldwijd hoog gewaardeerd wordt, is Le Gruyère AOP. In deze kaas komt alles waar Zwitserland trots op is samen: ambacht, traditie, natuur en duurzaamheid. Al sinds het jaar 1115...

Eigenlijk is het geen wonder dat Zwitserland zo'n rijke kaastraditie heeft. Gras groeit nu eenmaal goed op de berghellingen. Koeien hebben groenvoer als gras nodig om melk te kunnen maken, en wil je melk langer bewaren dan maak je er kaas van. Die traditie bestaat hier in het westen van Zwitserland al meer dan 900 jaar. In teksten uit het jaar 1115 wordt er al melding gemaakt van kazen uit de streek rond het stadje Gruyères, hoewel er zelfs aanwijzingen zijn dat al in de tijd van de Romeinen hier kaas werd gemaakt. In 1602 wordt de kaas voor het eerst Gruyère genoemd.

### Beschermd

De traditie wordt beschermd met de status van AOP, de beschermde oorsprongsbenaming. De strenge regels die aan deze status zijn verbonden, vastgelegd in het lastenboek van het Federaal Bureau voor de Landbouw, houden de kwaliteit van de kaas hoog, maar beïnvloeden ook de kwaliteit van het leven en het landschap. De toevoeging 'AOP' is daarmee een zeer sterk kwaliteitskeurmerk.

### Kleinschalige veehouderij

De kwaliteit van Le Gruyère AOP is geen toeval. Het begint al bij het gras. Menig Nederlandse boer met een hart voor kaas kijkt jaloers naar de diversiteit en de variëteit van het kruidenrijke Zwitserse grasland. Het rijke grasland levert een rijkere melk en een rijkere kaas, waarin de tonen van fruit en kruiden bewaard blijven. In de wintermaanden staat er hooi op het menu van de koeien, dus schoon gedroogd gras. Beslist geen zogenoemd kuilgras, waarin vochtig gras wordt

samengeperst in zware balen; de kans op schimmelvorming is hierbij te groot en dat is nadelig voor de melk en de kaas. De melkveehouders die de melk voor Le Gruyère AOP aan de kaasmakerij leveren zijn stuk voor stuk kleinschalige familiebedrijven, met een veestapel van gemiddeld 27 tot 28 koeien. Zo'n klein bedrijf is een heel andere manier van omgaan met de koeien dan in de grootschalige veebedrijven uit de intensieve veeteelt. De kleine boer kent zijn koeien en is in staat voor de beste leefomstandigheden te zorgen. Dierenwelzijn is een belangrijk onderdeel van de Zwitserse zuivelindustrie. Als het goed gaat met koeien, produceren ze meer melk van betere kwaliteit. Een goed samenspel tussen koe en veehouder is dus goed voor beide partijen. Het welzijn van dieren is zelfs grondwettelijk vastgelegd. Al deze kleine boerderijen mogen niet verder dan 20 kilometer verwijderd zijn van de kaasmakerij, zodat de melk zo vers mogelijk wordt verwerkt, en twee keer per dag wordt de melk geleverd. De Gruyère wordt dan ook in vele kaasmakerijen vervaardigd.

### 400 liter

In de kaasmakerij wordt de rauwe melk in koperen ketels van 6600 liter (de kaastobbe) gedaan. Onder voortdurend roeren wordt stremsel toegevoegd en gaat de melk klonteren. Deze wrongel wordt versneden in kleine korrels, zachtjes



De kantons in het westen van Zwitserland waar Le Gruyère AOP wordt gemaakt.



opgewarmd tot een temperatuur tussen de 54 en 59 graden. De korreltjes worden minimaal zestien uur in een kaasmal geperst, waarna de kaas in een pekelbad wordt gedompeld. Dit zoute water geeft de kaas zijn eerste stevigheid en smaak en beschermt de kaas tegen ongewenste bacteriën. De eerste tijd wordt de korst van de kaas behandeld met water en zout wat de korstvorming stimuleert en de kaas beschermt. Bij deze behandeling wordt de kaas ook steeds gekeerd. De wie-

len van Le Gruyère AOP wegen ongeveer 35 kilo. Per wiel is er gemiddeld 400 liter melk gebruikt.

De kazen blijven zo'n honderd dagen in de kaasmakerij. Dan komt de affineur de wielen bij de kaasmaker keuren. De goedgekeurde wielen gaan naar de affineur, waar ze op planken van ruw sparrenhout kunnen rijpen. Wanneer ze een maand bij de affineur zijn, vindt de taxatie plaats door onafhankelijke experts van de Gruyère-organisatie.

De rijpingstijd geeft twee verschillende varianten. Le Gruyère AOP Classic is tussen vijf en negen maanden gerijpt. Deze zachte en aromatische kaas heeft een typische en evenwichtige smaak met een heerlijke en zachte body. Le Gruyère AOP Réserve is minstens tien maanden gerijpt, heeft een pittige en fruitige smaak. Zijn textuur is stevig en licht kruimelig, en de smaak blijft hangen in de mond.

### Hooggebergte

De derde variant is Le Gruyère d'Alpage AOP. Deze kaas wordt uitsluitend in de zomer gemaakt. De koeien worden zodra de weersomstandigheden het toelaten in mei of juni naar de hogere alpenweiden geleid waar ze zich de hele zomer voeden met weelderig en rijk, gevarieerd weidegras met kruiden. Ze geven bijzonder aromatische melk, en deze smaken komen terug in de kaas. De Gruyère d'Alpage AOP wordt gemaakt in koperen ketels in kleine alpenkaasmakerijen. Deze kazen zijn iets kleiner en wegen ongeveer 25 kg. Wanneer de herfst aanbreekt, gaan de boeren met hun koeien terug naar het dal. Deze gebeurtenis, de "désalpe" of "Alpabzug", is elk jaar een feestelijke gebeurtenis.

Le Gruyère AOP is een ongelooflijk rijke kaas. Geschikt voor elke kaasplank, heerlijk met knapperig brood of een stukje appel of vijg, of met noten of honing. Maar ook een fijne kaas voor in warme bereidingen. En: Le Gruyère AOP vormt samen met Vacherin Fribourgeois AOP de traditionele Zwitserse fondue (Moitié-Moitié). ◀



**'De kazen blijven  
zo'n honderd dagen  
in de kaasmakerij'**

## Gefrituurde balletjes van Appenzeller® Extra

Voor 12 balletjes:  
 Voorbereiding: 20 min  
 Kooktijd: 2 min

4 eiwitten  
 200 g Appenzeller® Extra, geraspt  
 4 el platte peterselie, fijngehakt en goed gedroogd  
 ¼ el piripiri in vlokken  
 100 g paneermeel  
 1 dl olijfolie  
 zout, versgemalen peper

1. Klop de eiwitten stijf. Meng de Appenzeller® met de peterselie en de piripiri. Voeg zout en peper toe. Zet apart. Schep met een spatel de eiwitten door het kaasmengsel. Vorm balletjes met een eetlepel. Rol de kaasballetjes door het paneermeel.
2. Verwarm de olie in een diepe pan. Frituur de balletjes ongeveer 2 minuten.
3. Verdeel de balletjes over de borden.



Deze pagina is een samenwerking met Switzerland Cheese Marketing

## Borrelspiesjes met Appenzeller® Zacht

Voor 4 personen  
 Voorbereiding: 5 min

80 g Appenzeller® Zacht, in blokjes van 1 cm  
 4 plakken rauwe ham, in reepjes  
 4 gegrilde artisjokharten, in 2  
 1 rode paprika, gegrild, in blokjes  
 8 kapperappeltjes

1. Vul kleine schaalpjes met de blokjes Appenzeller®, de rauwe ham, de artisjokharten, de blokjes paprika en de kapperappeltjes.
2. Plaats bamboeprikkertjes in een glas.
3. Elke tafelgenoot maakt zijn/haar eigen spiesje door afwisselend blokjes kaas, rauwe ham, artisjok, rode paprika en kapperappeltjes aan de spiesjes te rijgen.



Deze pagina is een samenwerking met Switzerland Cheese Marketing

# BEZOEK ONZE BOERDERIJ



**NIEUW!** Mèkkerstee Zeesla

**NIEUW!** Mèkkerstee Truffel

Hofdijksweg 34, Ouddorp [www.demekkerstee.nl](http://www.demekkerstee.nl)

**mèkkerstee**  
MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR



## Duurzaam bewaren

Wat doe je met schaaltes met saus of restjes, of met aangesneden groenten? De neiging is al gauw om het met wegwerpspul als keukenfolie of aluminiumfolie af te dekken. Een veel duurzamer alternatief is een bijenwasdoek van Doek. Plasticvrij, herbruikbaar en compact. En je houdt je eten er ook nog langer vers mee!

**D**oek is opgericht om een duurzame oplossing te bieden voor het bewaren van eten. Deze natuurlijke en hoogpresterende bijenwasdoeken kunnen alle wegwerpfolies vervangen, waardoor je elke keer weer een klein steentje extra kunt bijdragen aan een gezonder leefmilieu.

Verkrijgbaar bij sommige foodspecialiteitenwinkels of via [www.doek.com](http://www.doek.com)

De bijenwasdoeken zijn gemiddeld wel een jaar lang te hergebruiken, waardoor je een hoop wegwerpplastics bespaart. Door de ademende en antibacteriële eigenschappen van bijenwas kan eten tevens langer vers gehouden worden. Zo voorkom je dus ook nog eens onnodige voedselverspilling. De bijenwasdoeken van Doek worden gemaakt van katoenen reststoffen van verantwoorde kwaliteit uit de modebranche, en worden met Europese bijenwas en boomhars bewerkt.

De doeken zijn er in verschillende vormen en maten, aangepast op de verschillende behoeften binnen onze huishoudens. Het gebruik van een bijenwasdoek is net zo simpel, zo niet makkelijker, als het gebruik van aluminiumfolie. Met de warmte van je handen bedek je moeiteloos het doek over een schaalte, een lekker stuk kaas, een broodje of wat groente of fruit. Na gebruik spoel je het af met koud water en evt. een druppel afwasmiddel. Warm water vermijden, om smelten te voorkomen. Even laten drogen en opbergen, of nog beter, weer opnieuw gebruiken! ◀◀



### Ter overname: Goedlopende Foodspecialiteitenwinkel op A-locatie

Een buitenkans voor de echte ondernemer in kaas en delicatessen! Voor een van onze hechte relaties bieden wij aan: Een goedlopende Foodspecialiteitenwinkel op een A-locatie, regio Noord-Brabant. De winkel is geheel up-to-date qua interieur en bijbehorende inventaris zoals koelingen, airco en verwarming en alles staat strak in de verf. Het betreft een winkel die al jaren een gevestigde en bekende speciaalzaak is in een prachtig winkelcentrum en enkel hoogwaardige producten verkoopt. Nabije burens zijn o.a. een groente- en fruitwinkel, verse bakker / patisserie, traiteurslager, visspecialist, supermarkten (AH en Aldi), slijterij en meer!

Boven de winkel bevindt zich een zéér ruime bergzolder die naast opslag voor meerdere doeleinden kan worden gebruikt.

Het assortiment van deze magnifieke winkel bestaat hoofdzakelijk uit:

- ✓ Hollandse kaas
- ✓ Buitenlandse kaas
- ✓ Vers gebrande noten (zelf gebrand)
- ✓ Salades & Vleeswaren
- ✓ Olijven & Tapas
- ✓ Bieren, Wijn & Port
- ✓ Eieren & zuivel
- ✓ Geschenkpakketten en borrelplanken

De ondernemer wil deze winkel op een nette manier overdragen en zal er dus ruim de tijd genomen worden voor het inwerken en zorgvuldige overdracht.

Kortom: een prachtige kaaswinkel voor een (startende) ondernemer waar je direct kunt instappen zonder noodzakelijk investeringen te doen op korte termijn.

Interesse? U kunt contact opnemen met 06-28946556.





# Maak je eigen kerstpakket



Het Mooiste Kerstpakket van Nederland is dit jaar gemaakt door Olga Tieleman, van De Heerlijkheid Geven & Beleven in Horssen. Haar pakket was het mooiste van achttien professionele inzendingen van ondernemers van foodspecialiteitenwinkels. Hoe heeft Olga dit pakket gemaakt? Wat komt erbij kijken als je zelf een pakket wilt samenstellen? Olga geeft enkele pro-tips!

En ja, zo'n cadeaupakket is het hele jaar door leuk om te geven of te ontvangen!

**H**et mooiste kerstpakket van Nederland. Hoe heeft Olga het aangepakt? "Ik heb natuurlijk eerst goed gekeken naar de regels en de voorwaarden van de wedstrijd. Daarop heb ik vijf verschillende pakketten gemaakt en die laten beoordelen door mijn man Twan en de medewerkers van de winkel. Uiteindelijk heb ik toch een ander pakket gekozen dan zij hadden geselecteerd. Omdat dit pakket toch het meest bijzondere was en niet zo standaard. Een van de andere pakketten was gebaseerd op een vuurschaal, maar dat was het winnende pakket van vorig jaar ook al. Ook dat pakket was heel mooi, maar deze was origineler, daar was iedereen het over eens."

"Dit pakket is gebaseerd op een windlicht, een metalen bol met raster, die je open kunt klappen, en binnen of buiten kunt zetten, bijvoorbeeld met een kaars in een potje erin. Het is een bruikbaar object, veel leuker dan een doos die bij het oud papier gaat. Ook dat vinden de meeste ontvangers van pakketten veel leuker. En verder heb ik geprobeerd voor iedereen iets leuks in het pakket te verwerken. Bijvoorbeeld chocoladelollies om chocolademelk mee te maken, dat is leuk voor kinderen. Zo wordt het niet een pakket dat alleen maar leuk is voor vader of moeder. Het moet een pakket zijn waarvan iedereen blij wordt, aan wie je het ook geeft. Onze ervaring hebben we gebruikt bij dit winnende pakket. Wij maken duizenden pakketten per jaar, het hele jaar door. Een pakket met delicatessen is echt een gewild cadeau geworden."

## De tips van Olga - om zelf een pakket te maken

1. Zorg voor een goede basis. Een plank, een mandje, een schaal, het kan ook iets zijn dat jijzelf toevallig nog in de kast hebt staan.
2. Doe iets op de bodem waarmee je een bedje maakt voor je producten, waardoor alles beter blijft staan. Bijvoorbeeld houtwol of papierwol.
3. Zet zware, hoge spullen in het midden, en zet de kleinere spullen eromheen.
4. Kies een voorkant: vanaf die zijde moet alles een mooi gepresenteerde uitstraling hebben.
5. Puzzel net zo lang tot je een compact, stevig geheel hebt.
6. Zorg dat etiketjes met productinformatie uit het zicht blijven.
7. Kies assortiment dat mooi en logisch bij elkaar past. Kies voor een borrelplank of voor een bakpakket. Kies dus een thema voor je pakket, anders wordt het gewoon een tas boodschappen.
8. Het is leuk om ook iets blijvends toe te voegen, iets van non-food. Een kaars, een vogelhuisje...
9. Kies alleen exclusieve producten wanneer je iemand goed kent en je weet dat die dat kan waarderen. Niet alles dat jij geweldig vindt wordt door anderen herkend.
10. Kies ook toegankelijke smaken, zeker wanneer je iemands smaak niet kent. Niet iedereen is gek op truffel.
11. Begin op tijd.
12. Kies verpakte, houdbare producten, zoals droge worst en vacuümverpakte kaas.
13. Check of alle verpakkingen in de sfeer passen; doe geen schreeuwerige verpakking in een sfeervol pakket.
14. Vul je pakket eventueel op met doppinda's, steranijs, dennenappels of takjes.
15. Zorg dat je folie bovenaan bij elkaar bindt, nooit aan de zijkant, dat zakt uit. ◀◀

Olga Tieleman met de trofee naast het winnende kerstpakket.



Bestel nu de  
**lekker**  
restaurantgids  
van 2024

[www.lekker.nl/bestel](http://www.lekker.nl/bestel)

# Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland



Als onafhankelijke organisatie controleert de Stichting Foodspecialiteiten Nederland (SFN) op basis van objectieve en transparante criteria de foodspecialiteitenwinkels in Nederland, om de kwaliteit van de winkels te verbeteren. Winkels die aan deze criteria voldoen krijgen na een onafhankelijke controle van een inspecteur een officieel certificaat en een deursticker met het logo op deze pagina.

De winkeliers die dit certificaat ontvangen, hebben bewezen over voldoende vakkennis te beschikken, aan de gestelde normen voor hygiëne te voldoen, de netheid binnen hun zaak in orde te hebben en hun bedrijf op een maatschappelijk verantwoorde wijze te runnen. Zij zijn in staat om samen met hun medewerkers u, de consument, op een juiste wijze voor te lichten en bewuste keuzes te laten maken bij uw aankopen.

Op de volgende pagina's staan de gecertificeerde bedrijven vermeld. Voor een actueel overzicht kunt u altijd kijken op onze website:  
[www.foodspecialiteitenwinkels.nl](http://www.foodspecialiteitenwinkels.nl).

Kies voor kwaliteit bij het bezoeken  
van een foodspecialiteitenwinkel.  
Met dit logo weet u dat uw winkel  
garant staat voor kwaliteit!



## Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

### Drenthe

**Zuivelhoeve Meppel**  
Hoofdstraat 51  
7941 AC Meppel  
www.zuivelhoeve.nl

**Kaaslust**  
Hoofdweg 138  
9341 BL Veenhuizen  
www.kaaslust.nl

**Zuivelhoeve Zuidlaren**  
Stationsweg 20a  
9471 GR Zuidlaren  
www.zuivelhoeve.nl

### Friesland

**Wijn & Spijs**  
Pleinweg 10  
8442 CS Heerenveen  
www.wijnenspijs-online.nl

**Zuivelhoeve Heerenveen**  
Dracht 53  
8442 BL Heerenveen  
www.zuivelhoeve.nl

### Gelderland

**Zuivelhoeve Barneveld**  
Langstraat 49  
3771 BB Barneveld  
www.zuivelhoeve.nl

**Gastrovino De Bourgondier**  
De Enk 39  
3851 NW Ermelo  
www.bijdebourgondier.nl

**Van Proosdij Kaas & Delicatessen**  
Weverstraat 2  
6862 DP Oosterbeek  
www.vanproosdijkaas.nl

**Domburg's Kaas, Noten & Wijn**  
Verlengde Dorpsstraat 6a  
3881 BG Putten  
www.domburgputten.nl

**Zuivelhoeve Twello**  
Van Ghentstraat 1  
7391 CR Twello  
www.zuivelhoeve.nl

**Life's Delicious**  
Molecatenlaan 18-B  
7339 LM Ugchelen  
www.lifesdelicious.nl

**Noten & Zo**  
Lange Hofstraat 34  
7201 HV Zutphen  
www.notenzenzo.nl

**Zuivelhoeve Zutphen**  
Beukerstraat 12  
7201 LD Zutphen  
www.zuivelhoeve.nl

### Groningen

**Hein Post Wijn & Gastronomie**  
Overwinningsplein 20-22  
9728 GT Groningen  
www.heinpost.nl

**Kaas- Notenhuis Winsum**  
Hoofdstraat Obergum 36a  
9951 AH Winsum  
www.kaasnotenhuiswinsum.nl

## Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

### Limburg

**'t Keesheukske**  
Joep Nicolasstraat 1  
6041 JZ Roermond  
www.keesheukske.nl

### Noord-Brabant

**Hendrik en Marcella, Kenners in kaas**  
Valkeniersplein 1  
4835 RA Breda  
www.hendrikenmarcella.nl

**Versspecialist 't Kaashuys**  
Nieuwe Haagdijk 17  
4811 TB Breda  
www.hetkaashuys.nl

**De Kaasgenoten**  
Bisschopsmolenstraat 81  
4876 AJ Etten-Leur  
www.kaasgenoten.nl

**Kaatje Jans Geldrop By Peter en Rowena**  
Heuvel 80  
5664 HN Geldrop  
www.kaatjejansgeldrop.nl

**Hof van Heusden**  
Hoogstraat 1  
5256 AW Heusden  
www.hofvanheusden.nl

**Smaeck! Kaas&Delicatessen**  
Dorpsstraat 4  
5061 HK Oisterwijk  
www.smaeckerwijk.nl

**Kaasspecialzaak De Molenhoek**  
Molenhoekpassage 10  
5242 CZ Rosmalen  
www.kaas-molenhoek.nl

**Kadofabriek 'n Tikkie Verderop**  
Nieuwe Es 1  
4254 AW Sleeuwijk  
www.ntikkieanders.nl

**Kaasshop Heyhoef**  
Heyhoefpromenade 85  
5043 RB Tilburg  
www.kaasshopheyhoef.nl



**Kaashuis Uden**  
Mondriaanplein 3  
5401 HX Uden  
www.kaashuisuden.nl

**Kaaz Valkenswaard**  
Handwerkstraat 12  
5554 HP Valkenswaard  
www.kaazvalkenswaard.nl

### Noord-Holland

**Kaas van Daan en meer**  
N.G. Piersonstraat 45  
1814 VB Alkmaar  
www.kaasvandaan.nl

**De Kazerie**  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
www.dekazerie.nl

**Kaasspecialzaak Henri Willig**  
Damrak 55  
1012 LL Amsterdam  
www.henriwillig.com

**Kaashuis Tromp Buitenveldert**  
Buitenveldertselaan 158c  
1081 AB Amsterdam  
www.kaasvantim.nl

**Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp Utrechtsestraat**  
Utrechtsestraat 90  
1017 VS Amsterdam  
www.zuivelhoeve.nl

**Fromagerie L'Amuse**  
Olympiaplein 125  
1077 CV Amsterdam  
www.lamuse.nl

**Kaaswinkel Kaas & Jacob**  
Sluisplein 10  
1761 BT Anna Paulowna  
www.kaasencjacob.nl



## Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

### Van Streek kaas & delicatessen

Marktplein 15  
1721 CK Broek op Langedijk  
www.vanstreekdelicatessen.nl

### Zuivelhoeve Egmond aan de Hoef

Nieuwe Egmonderstraatweg 1-7  
1934 PA Egmond aan den Hoef  
www.zuivelhoeve.nl

### Het Oude Zuivelhuis

Kleverparkweg 2  
2023 CE Haarlem  
www.hetoudezuivelhuis.nl

### De Fromagerie

Middenwaard 12  
1703 SE Heerhugowaard  
www.facebook.com/DeFromagerieMiddenwaard

### Van Streek kaas & delicatessen

Raadhuisstraat 22  
1701 EK Heerhugowaard  
www.vanstreekdelicatessen.nl

### Hugo van der Graaf Kaas en Noten

Kapittelweg 141  
1216 HX Hilversum  
www.kaasopmaat.nl

### Kaasboer Niek

Heereweg 23  
1871 EB Schoorl  
www.kaasboerniek.nl

### Bolle Hendrik

Dorpsstraat 45  
1747 HB Tuitjenhorn  
www.bolle-hendrik.nl



### Overijssel

#### Zuivelhoeve Almelo

Eskerplein 9  
7603 WH Almelo  
www.zuivelhoeve.nl

#### Zuivelhoeve Borne

Nieuwe Kerkstraat 33  
7622 LG Borne  
www.zuivelhoeve.nl

#### Landgoed Kaamps

Vliegveldstraat 4a  
7561 AT Deurningen  
www.kaamps.nl

#### Kaashandel De Brink

Brink 2  
7411 BR Deventer  
www.kaashandel-debrink.nl

#### Zuivelhoeve Deventer

Karel de Grotelaan 40  
7415 DH Deventer  
www.zuivelhoeve.nl

#### Gastrovino Vaneker

Veldhoflanden 5B  
7542 LA Enschede  
www.gastrovinovaneker.nl

#### Kaas & Smaak

Burg. J.C. van de Bergplein 14  
7642 GR Wierden  
www.kaasensmaak.nl

### Utrecht

#### Renkema Kaas

Leusderweg 116  
3817 KD Amersfoort  
www.renkemakaas.nl

#### Maes Kaes

Kerkbrink 15-e  
3621 AN Breukelen  
www.facebook.com/zuivellandbreukelen

## Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

### Peterse Kaas

Het Rond 33  
3995 DK Houten  
www.petersekaas.nl

### Kees Oomen Kaasspecialzaak

Muntplein 7  
3437 AN Nieuwegein  
www.kaaszaakoomen.nl

### Kaashuis Dorestad

Markt 30  
3961 BC Wijk bij Duurstede  
www.kaashuisdorestad.nl

### Cromwijk Kaas & Kip

Voorstraat 44  
3441 CN Woerden  
www.cromwijkkaasenkip.nl

### De Notenwinkel van Zeist

1e Hogeweg 73  
3701 HJ Zeist  
www.denotenvinkelveist.nl

### Peterse Kaas

Voorheuveld 4  
3701 JE Zeist  
www.petersekaas.nl

### Peterse Kaas

De Clomp 3106  
3704 KA Zeist  
www.petersekaas.nl

### Zeeland

#### Good & Tasty

Markt 15  
4501 CK Oostburg  
www.goodandtasty.nl

#### Palet van Smaken

Alvarezlaan 145  
4536 BC Terneuzen  
www.paletvansmaken.nl

### Zuid-Holland

#### De Kaasspecialzaak Ed Boele

Fahrenheitstraat 625  
2561 DC Den Haag  
www.kaasspecialzaak.nl

#### Gransjean Wijnen & Delicatessen

Bankastraat 12  
2585 EN Den Haag  
www.gransjean.nl

### Kalkman Specialist in Kaas

Frederik Hendriklaan 149  
2582 BZ Den Haag  
www.kalkmankaas.nl

### Van Pelt Delicatessen

P.A. de Kok-plein 116  
3318 JW Dordrecht  
www.vanpeltDelicatessen.nl

### Alexanderhoeve Hellevoetsluis

Struytse Hoeck 324  
3223 DE Hellevoetsluis  
www.alexanderhoevekaas.nl

### KAASBoutique

In de Fuik 15  
3192 HD Hoogvliet Rotterdam  
www.kaasboutique.nl

### Neuteboom Kaas-Verswereld

Kopermolen 34  
2317 PB Leiden  
www.neuteboomverswereld.nl

### Neuteboom Kaas-Verswereld

Winkelhof 75  
2353 TV Leiderdorp  
www.neuteboomleiderdorp.nl

### Kaasspecialzaak Zwartbol

Westdijk 11  
3241 GT Middelharnis  
www.zwartbolfoods.nl

### Jaap & Ellen Kaas Lunch en Lekkernijen

Molendijk 31  
3262 AH Oud-Beijerland  
www.jaapellen.nl

### Floor by Jeanne

Espenhof 26  
3355 BM Papendrecht

### 't Kaasplateau

J. Louwerensplein 1  
3161 WC Rhoon  
www.kaas-plateau.nl

### De Kaaswereld

Noordplein 9  
2371 DA Roelofarendsveen  
www.dekaaswereld.nl

### Alexanderhoeve

Binnenhof 56  
3068 JW Rotterdam  
www.alexanderhoevekaas.nl

### Neuteboom Kaas-Verswereld Voorhout

Herenstraat 65  
2215 KG Voorhout  
www.neuteboomvoorhout.nl

### Lekker! Kaas en Delicatessen

Schoolstraat 144  
2251 BK Voorschoten  
www.lekkervoorschoten.nl

### De Veursche Kaasboetiek

Van Beethovenlaan 9  
2253 BD Voorschoten  
https://de-veursche-kaasboetiek.business.site

### Bas Baan Delicatessen

Prins Bernhardstraat 1  
3331 BN Zwijndrecht  
www.wijnhandelbasbaan.nl



# Sambal gaat om de smaak



Portretfoto: DCI Media

Van haar vader krijgt ze de liefde voor de Indonesische keuken mee. Zelf is ze dol op pittig eten, en nu heeft Shirley de Bruyn haar eigen lijn smaakvolle sambals. Niet om het eten zo scherp mogelijk te maken, maar een delicatessen, om nog meer smaak toe te voegen aan je gerecht. De merknaam: Sambalmeisje.

**H**aar vader Rob de Bruyn had ooit een van de eerste bezorg- en afhaaltoko's van Dordrecht. Logisch dat Shirley opgroeit in de traditie van de Indonesische keuken. Vooral op sambal is ze verzot. Shirley: "Voor mij werd het zo vanzelfsprekend om sambal overal bij te eten zoals bij een broodje pindakaas, in mijn soep, een patatje en bij de borrelplank dus eigenlijk als delicatessen." In 2021 start ze een Instagram-account met de naam Sambalmeisje. En ze post filmpjes over hoe ze zelf thuis sambal maakt, die ze in kleine kring verkoopt. De filmpjes vallen ook op bij Koningsvogel, leverancier van veel soorten sambal aan de toko's in Nederland. Ze nodigen Shirley uit om in de fabriek sambal te komen maken en zijn onder de indruk. Nu produceert Shirley volgens haar eigen recept in het groot in de fabriek, waar de potjes ook worden afgevuld. "Het gaat bij sambal niet alleen om de pittigheid; de smaak is ontzettend belangrijk. Sambal moet een aanvulling op een gerecht zijn. Veel mensen denken dat sambal pittig is, maar dat hoeft niet altijd. Sambal gaat om de smaak. Normaal zit sambal in het gerecht maar als je sambal uit een potje pakt kun je het zelf doseren. Ik heb smaken op de markt gebracht die voor iedereen toegankelijk zijn." Zeven soorten zijn er al, van een milde *Zoet en Pittig tot Gevaarlijk Pittig*. Zoet en Pittig kan bijvoorbeeld bij een kaasplateau. Pittig bij eiersalade, Extra Pittig is mooi voor in de maaltijd. En van Gevaarlijk Pittig gebruik je een kwart theelepel bij je gerechten als je echt van heel pittig houdt. "Een nieuwe smaak leg ik eerst voor aan een proefpanel. Een van hen is mijn vader Rob de Bruyn. Hij helpt mij met alles. En met Sambalmeisje hou ik de familie-traditie in stand. Mijn missie is om sambal populairder te maken onder jongeren. Het is mijn droom om verder te gaan dan Sambalmeisje, verder dan sambal. Ik ben van mening dat iedereen sambal kan leren eten." Sambalmeisje is verkrijgbaar op haar webshop en bij al meer dan 120 specialzaken in Nederland. ◀



## Indonesische kippensoep Sambalmeisje (Soto Ayam)

**Pak een pan op zacht vuur met daarin**

- 3 eetlepels slaolie
- 1 volle eetlepel gemalen kemiri pasta uit pot
- 1 sereh stengel in 3 stukken
- 1½ blokje kippenbouillon
- 4 limoenblaadjes
- 1 groene lombok fijngesneden
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel koenjit
- 1 eetlepel uienpoeder

Maak dit al roerend warm. Doe er 1 ltr water bij en laat 10 min doorkoken.

**Pak een grote soepkom of diep bord en doe hierin:**

- 1 bosui fijngesneden
- Lekker veel platte peterselie fijngesneden
- Mihoen; deze eerst heel even in gekookt water weken
- Handje vol taugé
- 1/4 citroen voor garnering
- Wat gekookte kipstukjes uit een pot kippenbouillon (Je kunt ook eerst zelf bouillon van kip trekken)
- En natuurlijk een hardgekookt ei gehalveerd
- Garneren met gebakken uitjes

Maak er voor de frisheid een Sambal tomaat bij:

- 1/2 uitje fijngesneden
- 5 cherrytomaatjes fijn
- Eetlepel Sambalmeisje Sambal ('Gemalen Pepers Naturel')
- 2 eetlepels azijn

**Eet smakelijk!**

# Eerlijke, heerlijke worst

Zorg dat je een boer beter betaalt, dan kan hij beter voor zijn dieren zorgen. Zo moeilijk is het niet, maar je moet het wel doen. Ivo van Dijk heeft er zijn werk van gemaakt. Met als resultaat de heerlijke worst van Dreug.

**D**e uitdaging voor Dreug is een eerlijke beloning voor varkensboeren zodat zij het eigen bedrijf kunnen verduurzamen. We verwachten allemaal van boeren om te verduurzamen. Maar meestal krijgt de boer zo'n lage prijs geboden dat hij wel moet kiezen voor het goedkoopste en daarmee minst duurzame, productieproces."

Ivo van Dijk (29) werkte jarenlang zelf in de varkenshouderij, en zag dat het anders moest. Duurzame veehouderij met meer respect voor boer, varken en planeet. Tijdens de opleiding Dier & Veehouderij



Ivo van Dijk

schrijft hij als afstudeerproject een ondernemingsplan, dat hij na zijn opleiding in praktijk gaat brengen: als we met een eerlijke prijs goed vlees kunnen kopen, kunnen we daarmee een eerlijke worst maken. Hij start met de inkoop van varkensvlees en laat een bevriende slager er worst van maken. Hij deelt zijn visie op eerlijke handel en de slager is er direct zó enthousiast over, dat hij zegt: "Betaal me maar als het gaat lopen." Ivo leest zich in, verdiept zich in de worstmakerij en is erbij als er wordt geproduceerd. "De winkeliers gingen er al vanuit dat ik de expert was en stelden veel vragen. Dat moest ik allemaal uitzoeken, en daar leer je heel veel van."



## Constante kwaliteit

Om de kwaliteit door het jaar heen constant te houden is een goede droogkamer nodig. De slager verwijst Ivo daarvoor door naar een worstmakerij in de regio, waar constanter kan worden geproduceerd. En de zaken gaan zo goed dat na verloop van tijd Ivo met zijn bedrijf Dreug de worstmakerij geheel kan overnemen, en nu de worst in eigen beheer produceert. Inmiddels zijn er vijf man in dienst en is ook Ivo's broer in het bedrijf gekomen.

Ivo: "Worst maken is niet heel moeilijk, zodra je begrijpt hoe vlees werkt en wat melkzuurbacteriën en suikers doen in de ontwikkeling. Je moet alleen zorgen voor een constante

kwaliteit in je klimaatkamers. Veel bedrijven hebben als doel een zo goedkoop mogelijke worst te maken. En dát is heel moeilijk, want dan ga je er dingen in doen die eigenlijk niet in een eerlijke worst thuishoren, en moet je heel creatief zijn om het worstje én eetbaar te houden én goedkoop. Maar wij gebruiken gewoon puur het hele dier in een droge worst; daarmee hebben we altijd de goede verhouding in vlees en vet, met pure kruiden en specerijen. En als je dan je droogkamer goed beheerst is een goede worst maken niet zo moeilijk. Je moet alleen niet je recepten steeds verder afbreken tot iets goedkops."

## Verduurzamen

Dreug maakt droge worst van zeugen. Dit zijn varkens waar de boer biggen van krijgt. De zeugen zijn na drie à vier jaar niet meer rendabel voor de boer en zijn dus wat ouder dan gangbaar varkensvlees. De zeug wordt daardoor in de keten als restproduct gezien, waardoor de boer een belachelijk lage prijs krijgt. Dreug betaalt voor deze varkens 50 procent meer dan de gemiddelde marktprijs. Daar hangt wel de voorwaarde aan dat de meeropbrengsten door de boer worden geïnvesteerd in het verduurzamen van hun eigen bedrijf. Hier ziet Dreug dan ook op toe. Het rijpere vlees leent zich uitstekend voor het maken van droge worst.

"De missie van Dreug is om samen met de boer te werken aan dierenwelzijn en duurzame veehouderij. Door lokaal samen te werken zien wij erop toe dat de dieren met respect worden behandeld. We laten zien dat het ook anders kan en willen hiermee nog veel meer bedrijven inspireren."

'Je moet niet je recepten steeds verder afbreken tot iets goedkops'

## Belevingsboerderij

"Onze droom is om ooit een worstmakerij in een oude boerderij op te zetten, met daaromheen een deel van onze varkens. Zo willen we de consument het verhaal vertellen van wat de boer doet voor zijn varkens en wat wij doen om de worst te maken. We willen laten zien en laten ervaren hoe het hele proces in elkaar steekt. Met een deel horeca erbij, zodat het een leuk, sfeervol bezoek wordt. We gaan niet zelf varkens houden, maar het zou dan een boer zijn die een deel van zijn varkens bij ons houdt: het eerlijke verhaal vertellen en laten beleven."

## Speciaalzaak

De droge worst van Dreug gaat naar foodspecialiteitenwinkels, slagerijen en horeca. Daar is ruimte voor een eerlijk aanbod. Het assortiment van Dreug bevat inmiddels dertien soorten, van authentieke metworst tot de witte worstjes met een schimmelcultuur. Niet elke winkel zal het hele assortiment kunnen aanbieden. Maar het is van harte aanbevolen om in uw eigen speciaalzaak op zoek te gaan naar de worsten van Dreug. ◀◀





Van links naar rechts: Pieter Kaptein, Alexander Verhooff en Moses Berhane.



# Oosterse vissaus, gewoon van Urk

Het was de grote verrassing op de recente Vakbeurs Foodspecialiteiten: een vissaus van Urk werd verkozen tot Beste Noviteit van 2023. Pieter Kaptein leek er beduusd van, maar ondertussen heeft hij wel met twee collega's sinds 2018 heel hard aan dit product gewerkt. En nu is het er, in verschillende varianten.



**P** ieter Kaptein woont op Urk. Op Urk wordt nog steeds gevist. En de reststromen van de visserij worden op verschillende manieren nog tot waarde gemaakt: visolie en collageen bijvoorbeeld. Pieter is als bio-chemicus vooral gericht op kippeneiwit, maar in 2016 komt ineens het idee van vissaus op tafel. Vissaus is in Zuidoost-Azië een bekend traditioneel product.

Pieter komt in contact met Moses Berhane uit Eritrea, die op dat moment op Urk als stagiair werkt in de visverwerking. En Moses blijkt veel van vissaus te weten, omdat hij daar in Eritrea al aan heeft gewerkt. Samen met Alexander Verhooff voor de technische ondersteuning gaan aan de slag met hun eigen productie van vissaus.

Het idee om de Vietnamese markt te veroveren mislukt; de Vietnamezen zijn inmiddels al gewend aan vissaus met suikers en smaakversterkers, de traditionele, pure smaken zijn niet meer zo populair. Pieter, Moses en Alexander verzetten hun doel: ze gaan door met de eigen

ontwikkeling van een traditionele, authentieke vissaus, gemaakt van reststromen uit de Noordzee. Dus zonder smaakstoffen of technologische trucjes en gemaakt van echte Urker vis. Puur en eerlijk. Niet meer gericht op de Vietnamese markt, maar op de Nederlandse lekkerbek. Met een eigen energiezuinige fermentatiehal en eigen laboratorium ruiken, proeven en testen ze tot ze eind 2021 de productie kunnen starten en in juni 2023 met een fraaie productlijn de markt op kunnen. Met als merknaam Ta'im: Eritrees en Hebreeuws voor 'verrukkelijk'.

De vis die wordt gebruikt zijn de kleinere vissen uit de visvangst, die te klein zijn om in de gewone verkoop te komen. De ingrediënten voor vissaus zijn vis, zout en tijd. Door die rustig te laten fermenteren ontstaan mooie, diepe, complexe smaken. De enzymen uit de ingewanden van de vis breken het visvlees af, waardoor na verloop van tijd – een jaar! – een rijke schakering aan aroma's ontstaat. Natuurlijk zijn er ook industriële vissausen op de markt waar de rustige fermentatie is vervangen door kunstmatige ver-

snelling en toegevoegde smaakstoffen. Zo puur en fraai als Ta'im vind je het niet gauw. Topkwaliteit vissaus, van vis uit de Noordzee. Net als (gefermenteerde) sojasaus of ketjap is vissaus een

fijne smaakmaker voor allerlei gerechten. Gerechten uit de Oosterse keuken, sauzen, marinades, dressings of kant-en-klaar als dipsaus.

## Receptjes met Ta'im Vissaus

### Gebakken champignons

#### Ingrediënten:

250 gram kastanje champignons, heel of in kwarten gesneden  
1 eetlepel vissaus  
1 eetlepel ketjap manis  
½ eetlepel citroensap  
vers gemalen zwarte peper  
15 gr roomboter + een scheut olijfolie om in te bakken

#### Bereidingswijze:

Verwarm de roomboter + olijfolie in een pan met dikke bodem en bak de champignons ongeveer 10 minuten rondom bruin. Voeg versgemalen peper toe + de ketjap en Ta'im vissaus. Blus af met citroensap.



### Chilisaus

#### Ingrediënten:

15 Spaanse pepers  
500 gr fijne bruine rietsuiker  
100 gr gember  
1 grote bol knoflook  
6 limoenbladeren  
rasp van 3 limoenen en het sap van 2  
125 ml rijst azijn  
1 ½ eetlepel sojasaus  
4 eetlepels Ta'im vissaus

#### Bereidingswijze:

Ontvel de knoflook en snijd deze grof. Ontsteel de pepers, verwijder de meeste zaadlijsten en snijd in grove stukken. NB: de zaadlijsten bepalen in grote mate de pittigheid van de peper. Schil de gember en rasp deze. Rasp de schil van de limoenen en pers er 2 uit. Verwijder de nerf van de limoenbladeren en snijd ze fijn. Doe alle ingrediënten in een grote pan en breng aan de kook. Laat het geheel ongeveer 20 minuten koken tot het 1/3 ingekookt is. Dit kan ook iets langer duren, kook net zolang in totdat de gewenste dikte bereikt is. Doe het vuur uit en zet de staafmixer in de chilisaus. Doe dit heel voorzichtig, want de saus is erg heet. Schep de saus in een schone pot of in (meerdere) kleine potjes.

Je kunt de hoeveelheid pepers aanpassen naar eigen smaak en voorkeur. Hoe meer pepers hoe heter de saus. Gebruik er minimaal 10 in dit recept. "Ik heb het standaard in mijn koelkast staan. Ik doe het echt overal op. De vissaus is hierin echt onmisbaar; dit geeft diepgang aan de saus."



### Dressing/marinade

#### Bereidingswijze:

Meng 2 el umami vissaus, 2 el acacia honing, 1 limoen, 1/2 tl sesamolie goed door elkaar. Heerlijk om zalm mee te marineren of je (noedel)salade mee te verrijken.







Het lekkerste pilsener wordt gebrouwen in het zuidoosten van Brabant, in het dorpje Budel. Budels is verkozen tot het Beste Pilsener en Budels Malt is het Beste Alcoholvrij Bier van Nederland. Maar hoe komt het dat deze kleinere brouwerij zulk perfect pilsener kan maken?

# Het lekkerste pilsener van Nederland



**H**et beste pilsener van Nederland! En ook het beste alcoholvrij bier! De Dutch Beer Challenge is een onafhankelijke verkiezing die al tien jaar de beste bieren in verschillende categorieën bepaald. Het is een wedstrijd onder Nederlandse brouwers ter promotie van de Nederlandse biercultuur en biedt een kwaliteitslabel voor de bierconsument. De wedstrijd staat hoog aangeschreven. Hier winnen betekent: je doet iets heel goed.

De Budelse Brouwerij in Budel maakt dus fantastisch bier. Wie kan genieten van een echt lekker pilsje wil Budels dan natuurlijk proeven en in huis hebben. Maar in de Nederlandse supermarkt is Budels niet gauw te vinden, met uitzondering van enkele trotse winkels rond Budel zelf natuurlijk. Gelukkig is Budels wel te koop bij verschillende foodspecialiteitenwinkels en bij de betere bierwinkels. Voets Specialiteiten uit Schijndel verzorgt de distributie van Budels naar delicatessenwinkels in heel het land. Proeven dus!

## Sinds 1870

De Budelse Brouwerij is een familiebedrijf. Sinds 1870 staat de brouwerij in het centrum van het Brabantse dorp. Opggericht door Gerardus Arts en inmiddels geleid door de vierde generatie: Gerard, Carine en Harry Arts. Sinds 9 november 2020, (de 150ste verjaardag!), mag de Budelse Brouwerij het koninklijke wapen met de toevoeging „Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier” voeren.

Tot 1985 brouwde men hier drie soorten bier, inmiddels zijn het er al 24. De interesse voor bier en de vele varianten die er zijn is in Nederland en in Budel de laatste decennia flink gegroeid. Ook de vraag naar alcoholvrij en biologische producten is sterk toegenomen. Budels maakt al vijf soorten alcoholvrij bier.

En van de 24 biersoorten zijn er veertien biologisch, gecertificeerd door de stichting SKAL.

Directeur Harry Arts: "Biologisch is voor ons erg belangrijk. We zijn er in 1999 mee gestart, als eerste brouwerij, en het onderstreept onze natuurlijke manier van brouwen. We kunnen ons als brouwerij ermee onderscheiden. De mens is zich meer en meer bewust van wat hij eet en drinkt, en veel mensen zijn bereid voor goede producten net iets meer te betalen. Daarom zijn we blij dat we nu ook de foodspecialiteitenwinkels weten te bereiken, omdat daar het publiek zit dat smaak en kwaliteit weet te waarderen. En ook de biologische winkels zijn erg blij met ons."

## Het beste pilsener

Accountmanager Jos Gijsbers: "Je moet altijd eerst ruiken, je ruikt aan ons pils hoe eerlijk dat het is. Het heeft een heel fijne geur. En daarna proef je het ook: wij maken hier in Budel een heel mooi pils."

Arts: "Pils is een sterk concurrerende markt. De



## Familie:

Vlnr: Harry, Carine en Gerard Arts hebben als vierde generatie in de familie nu de leiding over de brouwerij.



**‘Er zit een licht zoetje in door de onvergiste suikers, maar het heeft ook een mooie bitterheid’**

grote merken concurreren al fel, en grote supermarktketens doen daar met eigen merken ook aan mee. Maar pils steeds goedkoper maken gaat ten koste van je kwaliteit. Daarom zoeken wij onze weg in andere kanalen, zoals delicatessenwinkels, om de mensen te bereiken die een mooie smaak verkiezen boven een lage prijs.”

#### **Hoe komt het dat Budels het beste pilsener van Nederland maakt?**

Harry Arts: “We hebben goed water, zonder verontreiniging. We pompen bronwater op van 80 meter diep. Dat water komt uit de Ardennen onder de grond deze kant op. Normaal zit in water altijd een beetje ijzer. Wij halen dat eruit via een zandbed. Het water loopt door een verticale tank met steeds fijner zand naar beneden, waardoor alle ijzer achterblijft en wij het zuiverste water overhouden. Er zit ook geen kalk in en we hoeven het dus ook niet te ontharden. En dat zachte water, dat proef je ook in onze bieren: ze drinken lekker weg.”

Elke drie weken wordt het zandbed gereinigd, door het zandbed van onderaf te beluchten. Het ijzer wordt afgevoerd en het filter is weer schoon.

“En verder is het steeds heel goed proeven. Soms is je hop net iets minder bitter dan

anders en moet je iets meer hop toevoegen om steeds de beste kwaliteit te behalen. En dat is voor ons toch de waarde van deze prijs: we zitten er bovenop om de kwaliteit te bewaken. En een pilsje is eigenlijk hét speciaalbier van Nederland, want elke bierliefhebber weet hoe een pilsje moet smaken. Bij alle andere bieren heb je verschillende varianten en heeft ieder zijn voorkeur. Daar is het referentiekader voor de consument moeilijker in te schatten. Maar pils is pils.”

“Budels is een klassieke brouwerij, en we maken bieren met klassieke stijlen. De nieuwere brouwerijen proberen zich te onderscheiden met smaken die anders zijn, heel bitter met wat fruit of erg uitgesproken in de mout, maar uiteindelijk drink je een glas bier en je moet er ook nog een tweede van kunnen drinken. Ons pils is traditioneel en klassiek in de smaak, een tikkeltje droog.”

#### **Op plaats 2 en 3 van de wedstrijd eindigden Gulpener en Lindeboom. Dat zijn óók onafhankelijke brouwers. Wat zegt dat?**

Harry Arts: “De kleinere brouwers brouwen hun bieren kleinschalig. Daar wordt alle tijd en aandacht aan besteed. We hebben nog de aandacht

om tot de ultieme kwaliteit te komen. Maar dat moeten we ook wel. Wij kunnen op kwaliteit winnen, niet op marketing en advertenties.”

#### **De beste alcoholvrij van Nederland is Budels 0.0% Malt. Wat doen jullie zo goed?**

Harry Arts: “Het is een malt-bier, waarmee we onderstrepen dat het dus onvergist is, of minimaal, waardoor er geen alcohol wordt gevormd. Je kunt er ook voor kiezen om de alcohol er achteraf uit te halen, maar dat wordt vaak wateriger met minder smaak; wij vinden deze weg beter. We hebben de smaak goed weten te perfectioneren, en deze prijs is voor ons weer het bewijs dat we het heel goed doen. Er zit een licht zoetje in door de onvergiste suikers, maar het heeft ook een mooie bitterheid. Het is een fantastische dorstlesser.”

Jos Gijsbers: “Onze Budels 0.0% Malt is ook biologisch hè. In de smaaktest van de Consumentenbond in 2017 heeft het ook al als beste gescoord.”



#### **Hoe zorgen wij thuis dat we optimaal genieten van Budels pilsener?**

Harry Arts: “Zorg dat het goed gekoeld is. Pilsener op 4 graden, bieren met een hoger alcoholpercentage mogen iets warmer, maar zeker is de zomer warmt je glas of je fles snel op, dus liever iets kouder. Zorg voor een mooi, schoon glas dat vooraf is gespoeld.”

Jos Gijsbers: “Het glas is eigenlijk net zo belangrijk als het bier. Als je glas niet schoon is heb je binnen no time geen schuim meer op je bier staan. Alles moet netjes en zuiver zijn. Het moet kloppen.”

Harry Arts: “Voor Budels Pilsener zou ik een mooi voetglasje kiezen, en dun glas. En voor onze Budels 0.0 Malt een vaasje.”

**‘Budels is een klassieke brouwerij, en we maken bieren met klassieke stijlen’**

De Budelse Brouwerij maakt maar liefst 24 soorten bier. Harry Arts: “En elk bier heeft zijn bestaansrecht. Natuurlijk zijn er bij die veel minder hard lopen, door een meer uitgesproken smaak. Onze White Gose (een sour wheat ale, red.) is een heel apart bier, het is iets zurig van smaak. Het heeft iets weg van een prosecco. Een klein nicheproduct, maar er zijn echte liefhebbers voor.”

Alle bieren van Budels zitten bij Voets Specialiteiten in het assortiment. Dus heeft uw delicatessenwinkel Budels op het schap staan, dan kun u voor alle soorten bij uw winkelier terecht. ◀

#### **Brouwerij:**

De Budelse Brouwerij staat in het hart van Budel.

# Bijzondere kazen



## Lakenvelder

Lakenvelder Kaas is een rauwmelkse kaas met natuurkorst, van de rijke melk van één, bijzonder koeienras, de Lakenvelder. Prachtige koeien en een prachtige kaas.

De ouders van Jens van Leeuwen hebben een kaaswinkel en zijn schoonvader heeft als hobby een weiland met Lakenvelder koeien achter zijn huis. En de vraag dient zich aan: is er eigenlijk ook kaas van Lakenvelders? Jens gaat hardop dromen: in Friesland is een melkveehouder met 120 Lakenvelders. En in Rhenen staat kaasmakerij Hollandsche Meesters... In 2021 is Jens gestart met kaas maken. Hij koopt een tank melk en maakt in Rhenen drie typen kaas. Hij verkoopt ze voor de winkel van zijn ouders, en de meest populaire neemt hij in productie: een kaas met een natuurkorst heeft de grootste belangstelling van de kaasliefhebbers.

"De lakenvelder is een sterke en duurzame koe en ze hebben een vriendelijk karakter. Ze kunnen zich goed redden op basis van een sober rantsoen, ze hebben geen krachtvoer nodig, ze kalven makkelijk (dat kunnen ze gewoon zelf in de wei), ze zijn nooit ziek en kunnen goed tegen winterweer. En ze zijn gewoon heel erg mooi. Het is een puur natuur koe, en een dubbeldoelkoe, goed voor hun melk en hun vlees, waardoor ook de stiertjes welkom zijn." Lakenvelders zijn inderdaad prachtige koeien, die altijd direct worden herkend in een weiland. Begin jaren zeventig was de soort bijna uitgestorven; er waren toen nog zo'n 250 runderen over. Inmiddels is het ras weer uitgebreid en zijn er zo'n 3000 in Nederland.

Nederland heeft veel meer te bieden in kaas dan gewone Goudse kaas van jong tot oud. Neem nu de kazen op deze pagina's. Prachtige kazen met een bijzondere achtergrond. We stellen ze aan u voor.



## Brabants Duingoed Kaas

De Duinboeren in het gebied rond de Loonse en Drunense Duinen zetten zich al jaren in voor het behoud van het natuurgebied. Met de aangescherpte visies op landbouw en natuur hebben ook zij in 2019 die inzet versterkt, met mooie streekproducten en eigen Brabants Duingoed kaas. Nota bene in Frankfurt goed voor een Grand Gold award. Een fraaie kaas, ook voor buiten Brabant.

Veertien melkveehouders uit het landschap rondom de Loonse en Drunense Duinen maken samen een regionale en onderscheidende landschapskaas van de beste melk die ze zelf produceren. De samenstelling van de grond in het gebied zorgt voor een calciumrijke melk. De melk wordt niet afgeroomd en de kaas wordt op ambachtelijke wijze gemaakt bij kaasmakerij Hollandsche Meesters in Rhenen (net als de Lakenvelder). Er worden verschillende kazen gemaakt. Onder het label Brabants Duingoed is er een lijn Goudse kaas (jong belegen, belegen, extra belegen en oud). Ook zijn er varianten met fenegriek en een kruidenkaas met onder andere daslook en venkel. Daarnaast is er een natuurkorstkaas met de naam Brabantse Schone.



## Eminence Grise

De Tomme Chèvre Grise au Bleu uit de lijn 'Eminence Grise' is op de World Cheese Awards van 2021 uitgeroepen tot de op twee na beste kaas van de wereld. Het bijzondere aan de Eminence Grise is de productie. De kaas wordt in Nederland gemaakt, in verschillende stijlen en gewicht. De Tomme de Berry is een (rauwmelkse) boerenkaas, ook verkrijgbaar met kruiden, de Tomme Tradition is van gepasteuriseerde koemelk en de Tomme Chèvre is van gepasteuriseerde geitenmelk, ook verkrijgbaar met blauwader - de prijswinnaar. De kaas gaat na productie en enige rijping naar Frankrijk.

De rijping in die Franse grot geeft de kaas het beste van twee werelden: Nederland is goed in kaasmaken en de Fransen zijn (ook) goed in rijpen. In Frankrijk wordt de korst verwijderd. Want de korst is een Nederlandse uitvinding om de kaas zijn vocht (gewicht = geld) vast te laten houden en te beschermen tegen schimmels van buitenaf. In Frankrijk doen ze dat niet, want door de korst stopt de ontwikkeling van de kaas. Als de korst is verwijderd wordt de kaas ingesmeerd met karamel. Dat geeft een milde bescherming tegen de ergste schimmels, en daarna wordt de kaas veelvuldig geborsteld.

De karamel is puur ter conservering, voegt geen smaak of zoetje aan de kaas toe, maar laat de culturen die in de rijpingsgrot hangen wel heel langzaam hun invloed uitoefenen op de ontwikkeling van de kaas. De korst is eetbaar, maar dat hangt af van je eigen smaak. Bovendien is de korst zeer dun, doordat de kaas bij lage temperaturen rijpt. «





# Voor de liefhebbers

**Vleeswarenspecialist Paul van Trigt is een wandelende encyclopedie. Het mooie voor ons is dat hij zijn kennis heeft vastgelegd in een fraai naslagwerk. Onmisbaar voor elke verkoper van charcuterie, maar ook voor de liefhebbers thuis blijkt het een heerlijk boek. Op de Vakbeurs Foodspecialiteiten werd het boek bekroond met de Felix Wilbrinkprijs 2023.**

**I**k krijg wel vaker de vraag waar je als specialist nu op let bij het beoordelen van worst en vleeswaren. Je kijkt eerst naar het uiterlijk van het product. Hoe is de vorm? Is het een mooi model? Hoe is de kleur? En ziet het er netjes afgewerkt uit? Stap twee: hoe is het snijvlak? De structuur? Zitten er geen zeentjes in? Hoe is de kleur inwendig? Zit er geen rand in? Ziet hij er fris uit? De snit moet helder zijn, heet dat. Stap drie: beoordeel de geur en smaak, dat is een combinatie, want met je neus dicht kun je niet proeven. Je geurpapillen en smaakpapillen lopen in elkaar over. Stap vier: beoordeel de samenstelling en de consistentie. Is het mager of vet, is het papperig of schraal, kortom: hoe is het mondgevoel?"

In de persoon Paul van Trigt komen ambacht en precisie samen. Van moederskant komt hij uit een familie van slaggers en veehandelaren. Van vaderskant heeft hij de nauwkeurigheid van schilders en timmerlieden. Hij leert het slaggersvak in de twee bedrijven van de gebroeders Schop. Als hij achttien jaar is wint hij in een nationale competitie een prijs voor zijn rookworst. Tien jaar lang werkt hij in de slachterij en worstproductie. Daarna zet hij zich in om het vak aan anderen te leren, eerst als docent, daarna als adviseur en kwaliteitsverbeteraar voor het



Paul van Trigt

worstmakersgilde van ambachtelijke slaggers. En zoals het gaat met mensen die ergens veel van afweten: ze leggen het vast in een boek. Naast lesgeven is een boek immers een ultieme manier van kennisdelen. De titel: Worst - Vleeswaren - Specialiteiten. Het bevat een bespreking van de 150 bekendste soorten worst en vleeswaren. Het boek zit bomvol productinformatie, voor verkopers, koks en liefhebbers. Steeds wordt een prachtige productfoto begeleid door een tekst met de historie van het product, de ingrediënten, bereidingstechnieken, menu-suggesties en informatie over verschillende varianten.

"Geschiedenis was mijn lievelingsvak op de middelbare school. Worst en vleeswaren hebben een rijke geschiedenis in Nederland, en die geschiedenis wordt door veel mensen gekend en gedeeld. Nu zijn er genoeg consumenten die soms nog meer kennis van worst en vleeswaren hebben dan degene die het verkoopt. En dat kan natuurlijk niet. Daarom besloot ik tijdens de coronaperiode om al mijn kennis uit mijn cursussen in een standaardwerk te schrijven. Zo is dit boek ontstaan."

Tegelijk maakt Paul zich niet te veel illusies over de eetcultuur in Nederland. "Ik ben vaker in Italië en Frankrijk geweest, en ben erg onder de indruk geraakt van de prachtige coöperaties daar. Geweldig hoe ze daar het gehele varken verwaarden. Van elk deel van het beest weten ze daar nog een waardevol product te maken. Dat vind ik fantastisch. Het hele dier maken ze op. En dat doen ze in Spanje en Frankrijk ook. Dat doen die Mediterrane landen heel goed. Wij zouden daar nog wat van kunnen leren, maar

dat is waarschijnlijk te laat. De Nederlandse consument is straal de andere kant op gegroeid. Het moet hier te vaak een snelle hap zijn, het moet zacht zijn. Een biefstuk in Frankrijk heeft bite. In Nederland sopt ie weg. Hier willen we geen ham twaalf maanden laten rijpen, want dan wordt ie te duur. In Frankrijk en Italië geven ze hun geld uit aan eten. In Nederland gaat het geld naar de auto en de vakantie. De gemiddelde Nederlander eet om zijn maag te vullen, niet om te genieten."

"Dit boek is gericht op die 20 procent die wel geld wil besteden aan genieten van eerlijke producten. Natuurlijk kan dat ook niet als je op de rand van de armoedegrens leeft. Maar er zijn er genoeg die niet hoeven te beknibbelen, maar nauwelijks geld over hebben voor fatsoenlijke producten op hun bord. En dan nog: zelf soep maken is vaak goedkoper dan soep uit blik. Maar

## Als wij als consument vleeswaren kopen, waar moeten we dan op letten?

- "Het moet goed afneembaar zijn. Bij gesneden vleeswaren moet je de plakjes goed van het stapeltje kunnen pakken. Plakjes horen niet op elkaar geperst in een verpakking te zitten. Dat heeft alles met snijtechniek te maken. Dat ze bij parmaham achter elk plakje een schutvelletje leggen heeft te maken met de kwaliteit. Dat is meer verpakkingsmateriaal, dat klopt, maar het bewaakt de kwaliteit van een heel bijzonder product."
- "Kijk ook naar de snijdikte. Rosbief en rauwe ham moeten dun gesneden zijn, dat is erg belangrijk voor het mondgevoel en voor het afgeven van smaak. Een dungseden product heeft veel meer oppervlak om de smaak af te geven. Rookvlees ook: dun gesneden en dik belegd, zeiden ze vroeger al."
- "Kijk ook naar de presentatie. Het product moet niet opgepropt worden, maar netjes op het schaaltje liggen. Een achterham is vrij groot; gesneden plakjes hangen dan vaak over de rand van het schaaltje. Dat hoort niet. Vouw die plakjes dan voorzichtig dubbel waardoor hij wel op het schaaltje past en ook goed afneembaar is, of gebruik een groter schaaltje."
- "En - heel logisch - vleeswaren moeten altijd goed gekoeld blijven. Onder de zeven graden, in de koelkast, gebeurt er niet veel. Maar daarboven gaat de kwaliteit hard achteruit. Daar moet je zelf thuis op letten, maar daar kun je ook in de winkel naar kijken."

## 'De gemiddelde Nederlander eet om zijn maag te vullen, niet om te genieten'

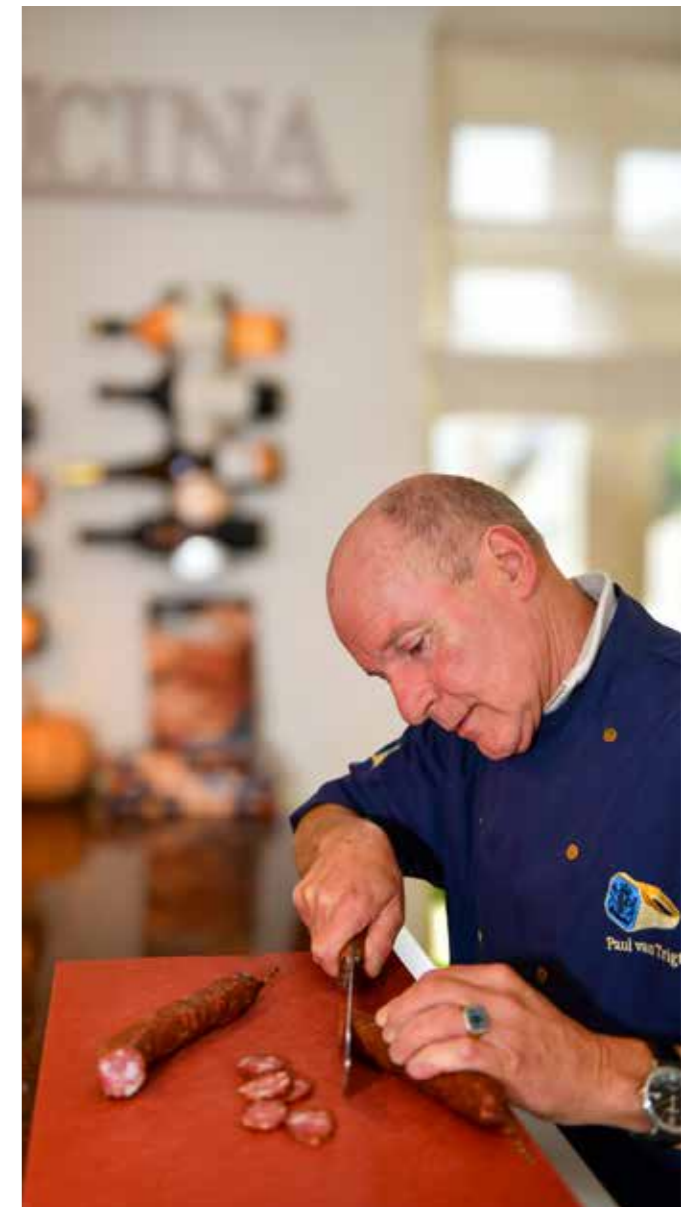


hebben we de kennis nog? En nemen we er de tijd nog voor?”  
 Terug naar die geschiedenis. De opkomst van specerijen tijdens de VOC-tijd heeft zijn geschiedenis achtergelaten in de Nederlandse worstcultuur, vertelt Paul.  
 “De specerijen uit Ceylon en Nederlands-Indië werden hier in Amsterdam, Middelburg en Hamburg verhandeld. Uit die tijd zie je de invloed van bijvoorbeeld kruidnagel en piment in het noorden van het land, waarin de kruidnagel uit Hamburg tot in Groningen en Drenthe werd verhandeld. Kruidnagel had ook nog een bacterieremmende werking, en dat werkte heel goed voor droge worst. Peper werd vooral in Zeeland verhandeld, en Amsterdam voer vooral op Banda, voor foelie en nootmuskaat. Die dingen zie je terug in de worstmakerij: worst uit Groningen en Drenthe is vooral met kruidnagel gemaakt. Worst uit Zeeland is vaak op basis van peper, en in Holland heeft de worst vaak nootmuskaat en foelie. Zo is dat historisch gegroeid.”  
 “Een ander historisch gegeven: overal waar water is wordt de worst gerookt. Aan de kust, in het rivierenland, rondom het IJsselmeer, in Friesland... Want vocht is bacteriën. In Twente en in Limburg wordt worst veel minder vaak

gerookt. Roken is typisch iets dat bij het water gebeurt, voor de houdbaarheid van de worst. Kijk naar het typisch Twentse en Achterhoekse naegelholt. Het lijkt op rookvlees, maar het is niet gerookt, het is aan de lucht gedroogd, omdat dat daar kan vanwege de lagere luchtvochtigheid. In de bergen is het ook zo. Hoger in de bergen is het koud, waar bacteriën niet tegen kunnen, maar de Edelschimmels (het witte jasje om worstjes) wel. Die schimmels vormen een natuurlijk, poreus jasje om de worst waardoor hij niet té snel droogt. In de dalen is het vochtiger en daar worden de worsten wel gerookt.”  
*Uw boek is geschreven voor de vakhandel, om kennis door te geven. Maar het is ook een mooi boek voor de liefhebbers onder consumenten. Waar zit hem dat in?*  
 “Het bevat veel productinformatie, niet alleen de historie, hoewel dat ook belangrijk is: waar komt het product vandaan en hoe is het ontstaan? Maar per product wordt ook vermeld welke ingrediënten erin zitten. Het is geen receptenboek, maar iemand die creatief is kan er wel wat van maken. Vervolgens is er een beknopte uitleg over de bereiding, hoe het wordt gemaakt. Daarnaast worden de verschillende varianten op

## ‘Het boek is zeer geschikt voor de geïnteresseerde consument die alles van lekker eten wil weten’

het product benoemd en zijn er menusuggesties voor het eten van het product. Ook dat is waardevol voor de winkelier en de geïnteresseerde consument.”  
 “Een voorbeeld: de gedroogde rookworst. Het is een klassieker uit ongeveer het jaar 1900. Het idee is dat je een gegaarde rookworst laat nadrogen waardoor de worst buiten de koeling houdbaar wordt. Een gewone Gelderse rookworst die de mensen zelf thuis konden laten drogen. Op de gedroogde worst hebben schimmels en bacteriën geen kans meer. Zo’n worst wordt heerlijk om er bij de borrel met een paar plakjes van te genieten. Maar je kunt hem ook alsnog door je zuurkoolstampot doen, of stukjes door je salade doen.”  
 “Het boek is zeer geschikt voor de geïnteresseerde consument die alles van lekker eten wil weten. Liefhebbers eten niet alleen een product, ze hebben daar ook een beleving bij. Ze willen weten waar een product vandaan komt, en wat de achtergronden erbij zijn. Waar de ibericoham vandaan komt, hoe die bereid wordt, hoe dat met die eikeltjes zit, en wat dan die pata negra is. En als je die geschiedenis en achtergronden geeft, is het ook mooi om daarbij ook wat menusuggesties of serveertips mee te geven.” ◀◀  
 \* Het boek Worst - Vleeswaren - Specialiteiten van Paul van Trigt is in eigen beheer uitgegeven en is te bestellen via: [www.paulvantrigt.nl](http://www.paulvantrigt.nl)



### Welk vlees waarbij?

- Gekookte en, of gerookte achterham past heel mooi bij een Pinot Gris, een droge witte wijn met een licht zoetje. Ook samen prachtig in combinatie met asperges.
- Rauwe hammen met witte wijn, eventueel gecombineerd met meloen.
- Rosé gaat goed met paté en croute, dus met een deegkorst erom, als de rosé niet té droog is. Bourgogne gaat daar ook heel goed bij.
- Carpaccio gaat mooi bij fris rood.
- Rundvlees past bij rood. Zoetere rode wijnen en port doen het goed ouderwets pekelvlees of leverproducten zoals patés.
- Lam en kalf passen mooi bij wit of rosé.
- Braadworst is prachtig bij fris bier, Weizen of witbier met een schijfje citroen.
- Droge worst is mooi bij stevige rode wijn.



# Goede wijn hoeft niet zo duur te zijn

De foodspecialiteitenwinkels in kaas, noten en delicatessen hebben soms ook een klein maar fijn assortiment wijn. Vaak is dat een uitgekiend aanbod aan zeer betaalbare wijnen van verrassend goede kwaliteit. Met heel soms ook een bijzonder uiterlijk. We geven een paar voorbeelden en benoemen wat trends in wijn.

#### Meer wit

Nederland is het enige Europese land waar meer witte dan rode wijn wordt gedronken. Denemarken is hard op weg om zich hierbij aan te sluiten. Scandinavië en Zuid-Europa drinkt veel meer rood. Wereldwijd is de trend ook naar steeds meer wit. In Nederland is het dan wel weer een trend om als je een fles cadeau doet, een rode wijn te kiezen.

#### Meer rosé

Oké, op wereldschaal is rosé nog steeds verder in opkomst. In Nederland is rosé allang geen trend meer, het is er nu definitief. Het is geen uitzondering meer op tafel. Rosé is populair bij de lunch en op het terras en kent in de zomermaanden een sterke groei.

#### Veel méér bubbels

Nederlanders drinken vaker mousserende wijn. De verkopen in Nederland laten een flinke groei zien in verschillende soorten.

#### Minder zoete bubbels

Fransen en Belgen drinken een glas champagne als ze iets te vieren hebben, of bij een fijn aperitief. Nederlanders kozen lange tijd voor de vaak zoetere, goedkopere prosecco. Maar de laatste tijd stappen Nederlanders wat vaker af van de zoete proseccodrankjes. Champagne is nog steeds flink prijzig, maar de Franse crémants of Spaanse cava zijn een heel goed alternatief. Zie de Cava Cabaret.

#### De toekomst

In Nederland vinden we wijn uit een pak nog maar niks. Maar net als de kunststof kurk wordt ook dit over een paar jaar heel gewoon. In Italië en Frankrijk doen ze veel minder snobistisch en willen ze gewoon goede wijn op het moment dat ze er trek in hebben. Deze halve literjtes van Tavernello in wit (pinot bianco/famoso) en rood (sangiovese/merlot) gaan het helemaal maken.

#### Alcoholvrij

Alcoholvrij heeft het in korte tijd helemaal gemaakt in bier. Ook in cocktails is alcoholvrij al breed verspreid, (de zogenoemde mocktails). Ook in wijn zal het aanbod de komende tijd gaan groeien, simpelweg omdat de vraag en de behoefte steeds groter worden.



#### Cava Cabaret

Cabaret begon in Parijs aan het einde van de 15de eeuw. In tegenstelling tot de typische tavernes van in die periode serveerden ze zowel eten als wijn. Deze meer verfijnde ruimtes werden al snel plekken waar schrijvers, acteurs, muzikanten en kunstenaars elkaar konden ontmoeten en niet alleen hun culturele ideeën en zorgen delen, maar ook hun liefde voor het leven en genieten van het moment. Cabaret werd populair in Parijs in de tweede helft van de 19e eeuw en was op zijn mooist in het midden van de 20e eeuw. Vrolijkheid, plezier en provocatie waren volop aanwezig in deze beweging die zich over heel Europa verspreidde en dat werd een manier om het leven te interpreteren. »



Cabaret Cava (de Spaanse V spreek je uit als een B, ja!) is geïnspireerd door deze originele geest met een passie voor het leven. De maker van Cava Cabaret, wijnhuis Castell d'Or, bevindt zich in de regio Comtats de Barcelona. Een regio met een lange traditie van wijnbouw die meer dan 2000 jaar teruggaat. Door de nabijheid van de kust en de grote hoogte van sommige wijngaarden – tot 750 m boven zeeniveau – is er een diversiteit aan microklimaten wat resulteert in een cava met een unieke persoonlijkheid. De invloed van de bergen en het mediterrane klimaat geven Cava Cabaret een uitgebalanceerde, elegante en zuivere cava die zich onderscheidt door zijn eerlijke karakter en bloemige tonen. Het roodfluwelen etiket maakt hem opvallend en extra feestelijk. Zijn fijne mousse maakt hem heerlijk als champagne, maar dan voor een alledaags prijsje.



### Glitters en Tiffany Blue

Deze Italiaanse Pinot Grigio van Gemma di Luna is een heerlijke witte wijn, gemaakt van druiven die afkomstig zijn uit Veneto. Een wijn in een stijlvolle en bijzondere fles met fruitige aroma's van witte perzik en mango. Een verleidelijk glas wijn dat geweldig past bij gerechten met buffelmozzarella en rijpe tomaten of bij een pasta met verse groenten. Een pracht fles wijn om cadeau te geven, in Tiffany Blue en fijne glitters op capsule en etiket. "Opvallend", zegt de verkoper, "dat vooral vrouwen de fles geweldig vinden. Ik heb een man horen zeggen: 'Hoe kunnen ze zo'n lekkere wijn nou in zo'n leuke fles doen.'"

### Biologisch van kleine boeren

'Farmers of Wine' is het verhaal van enkele boeren in Zuid-Italië die prachtige biologische wijn maken, maar te weinig om elk individueel te exporteren. Zij hebben hun krachten gebundeld. Mooie zwartwit foto's en een opvallende bruine wikkel om de fles maken dat hun bijzondere verhaal opvalt in de markt. En de wijn is tegelijk fantastisch lekker en al bijna tien jaar een hit in Nederland. Gemaakt van Negroamaro- en Primitivo-druiven van biologische wijngaarden: schoner, levendiger en smaakvoller! Puglia is niet alleen Oude Wereld, maar ook Oud Italië. Een plaats waar er altijd tijd voor een bezoek is, waar families elke dag samen eten, waar je je burens kent omdat je samen bent opgegroeid. Traditie is onmisbaar in Puglia en de manier van wijn maken is traditioneel, natuurlijk en respectvol. De fermentaties worden koel gehouden om de smaken van de wijngaarden te behouden. Een goede match met stevige pasta's, gegrild rood vlees en gerechten met paddenstoelen.



### Onbekende druiven

In Italië valt nog veel meer te ontdekken. Het land herbergt verschillende onbekende, inheemse druivenrassen, die voor een echte verrassing in het glas zorgen. Tot dit rijtje hoort ook de Frappato-druif. Bijzonder omdat deze druif op slechts een beperkt aantal hectare aan de westkust van Sicilië groeit en veel wordt gebruikt om te blenden met de wat bekendere Nero d'Avola of Shiraz om zodoende nog wat extra complexiteit toe te voegen. Deze Lignum Vitis is absoluut geen simpele wijn. Aardse tinten gaan hier goed samen met stiekem sprankelende fruit, wat een mengeling lijkt van rode en zwart vruchten. Daarnaast blijft de wijn interessant door het pepertje wat een kruidige toevoeging aan de wijn biedt. Deze verschillende smaken blijven bewonderenswaardig goed overeind samen. Lekker bij niet al te zware gerechten, als risotto, lasagne of pasta bolognese. Heel bijzonder is ook het van hout gemaakte etiket.



### Een klassieke cocktail

Zin in iets anders dan wijn? De Bellini is een vermaarde klassieke cocktail, uitgevonden in Harry's Bar in Venetië. Het recept is in 1948 bedacht door Giuseppe Cipriani, destijds de bartender van de wereldberoemde bar. Om een perfecte Bellini te maken kneus je een witte perzik tot fluweelachtige puree (niet in de blender). Voeg daarna een paar druppels sap van wilde frambozen toe voor de kleur. Neem 1/3 deel perzik puree en 2/3 prosecco. Meng en serveer gekoeld. Gebruik flûtes of wijnglazen voor het meest feestelijke effect. Is dit je allemaal te veel werk? Kies dan voor de kant-en-klare Originale Bellini van Canella. Sinds 1988 produceert de familie Canella de enige echte Venetiaanse Bellini-cocktail. De Canella's gebruiken hun eigen prosecco en hun eigen gekweekte en met de hand geplukte witte, vlezige Maria Bianca perziken. De Bellini-cocktail van Canella wordt gebotteld zonder toevoegingen van kleur- en smaakstoffen, suiker of conserveringsmiddelen. Het is glutenvrij, caloriearm en bevat maar 5% alcohol. Eigenlijk precies zoals je de cocktail in een hippe cocktailbar zou bestellen. Saluti!

### Dieren op het etiket

Een opvallende wijn is ook deze Vaca Sagrada, de heilige koe, een malbec van de familie Falasco Mendoza Argentinië. Een wijn met een paarsrode kleur en een bouquet van blauwe bessen, aalbessen, vanille en viooltjes, en zeven maanden rijping op hout. Dieren doen het goed op wijnetiketten. "Die met die koe" is nu eenmaal makkelijker onthouden dan een moeilijke naam van een wijnhuis.



## Zandkoekjes met Appenzeller® Surchoix en rozemarijn

Voor ongeveer 24 koekjes  
 Voorbereiding: 15 min  
 Rusttijd: 30 min  
 Kooktijd: 15 min

250 g bloem  
 1 mespunt chilipoeder  
 200 g Appenzeller® Surchoix, geraspt  
 1 tl rozemarijn, fijngehakt  
 160 g boter, op kamertemperatuur  
 zout, peper

1. Meng in een kom de bloem, het zout, de peper, het chilipoeder, de Appenzeller® en de rozemarijn. Voeg de boter toe. Meng alle ingrediënten goed tot een soepele bal. Rol de bal in keukenfolie en zet 30 minuten koel.
2. Verwarm de oven voor tot 175 °C. Rol tussen 2 vellen bakpapier het deeg uit tot een schijf van 5 mm dik. Steek met een uitsteekvormpje cirkels uit van ongeveer 4 cm doorsnee. Verdeel de koekjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak gedurende 15 à 20 minuten in de oven.



Deze pagina is een samenwerking met Switzerland Cheese Marketing

## Mosterdsoep met Appenzeller® Verfijnd en gerookte zalm

Voor 4 personen  
 Voorbereiding: 15 min  
 Kooktijd: 5 min

2 el boter  
 2 el maïzena  
 2 el grove Limburgse mosterd of mosterd van weleer  
 1 dl melk  
 5 dl kippenbouillon  
 200 g Appenzeller® Verfijnd, geraspt  
 zout, peper

### Afwerking:

90 g gerookte zalm, in blokjes  
 2 bosuitjes, fijngesneden

1. Smelt de boter in een steelpan. Voeg de maïzena toe en roer tot een glad mengsel. Voeg daarna de mosterd toe en roer goed door. Voeg al roerend de melk toe. Laat dit mengsel gedurende 2 minuten indikken. Zet apart.
2. Breng de bouillon aan de kook. Smelt hierin beetje bij beetje de kaas. Giet de bouillon over het mosterdmengsel. Verwarm kort en zet het vuur uit. Blijf roeren tot de soep licht gebonden is. Breng verder op smaak met peper en eventueel wat zout.
3. Verdeel de soep over de borden of glaasjes. Garneer met blokjes zalm en fijngesneden uitjes.

Tip: Wees zuinig met zout – de kaas en de gerookte zalm zijn reeds gezouten.



Deze pagina is een samenwerking met Switzerland Cheese Marketing





De Hoeksche Waardse boeren Henk Scheele en René de Zeeuw bakken de lekkerste chips van uitsluitend eigen geteelde aardappelen. Wil je zelf zien hoe dat gaat? Boek een rondleiding op [www.hoekschehoeve.nl](http://www.hoekschehoeve.nl)

Henk en René vonden het zonde om hun smaakvolle aardappelen anoniem te verkopen. Op de boerderij zijn ze hun eigen chipsfabriek begonnen.

Hierdoor konden zij meerwaarde geven aan hun aardappelen en waren niet meer afhankelijk van de grillen van de markt. De chips worden in de schil gebakken in zuivere zonnebloemolie.

**Contactgegevens**  
Boendersweg 36a  
3295 LB 's-Gravendeel  
  
[info@hoekschechips.nl](mailto:info@hoekschechips.nl)  
[www.hoekschechips.nl](http://www.hoekschechips.nl)

**SCHULP**  
FRUITKENNERS  
SINCE 1982

*Nieuw*

*In onze sap-perserij, langs rivier de Vecht, selecteren en combineren wij de lekkerste fruitsoorten. Dagelijks zetten wij ons persoonlijk in om hier heerlijk sap van te maken. De smaak van de natuur en dat proef je.*

Schulp Vruchtensappen | Breukelen | [www.schulp.nl](http://www.schulp.nl)



81% kans dat Ellen haar volgende verjaardag kan vieren

19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar [www.kika.nl](http://www.kika.nl)



**Uw steun is dus hard nodig**





### Exclusieve chipssmaken

We zagen al de chips met Manchego-smaak van Quillo. Maar ze hebben nog meer exclusieve smaken in hun chipslijn, zoals foie gras flavoured chips, of chips met witte truffel. Meer voor bij de champagne zou je denken. Maar met een biertje ook heel lekker!  
[www.voetsspecialiteiten.nl](http://www.voetsspecialiteiten.nl)



### Bier van lokaal gerstemout

Bier met als basis in Noord-Nederland lokaal verbouwde gerstemout. De gerst is gezaaid, geoogst en vermout door en voor de leden van Coöperatie Graanrepubliek. Bij het nemen van de eerste slok, proef je de verschillende soorten graan. De Groningse gerstemout is smaakvol aanwezig, en zetten we kracht bij door het gebruik van tarwe.  
[www.graanrepubliek.nl](http://www.graanrepubliek.nl)

## Lekker

# Ontdekt



### Biologische pesto

Alce Nero gebruikt alleen de originele pure biologische ingrediënten. Met dat als basis hebben ze een mooie lijn ontwikkeld met onderscheidende smaken, zoals artisjokken - en courgette pesto. Sinds eind 2022 exclusief bij Mont Blanc Foods.  
[www.montblancfoods.com](http://www.montblancfoods.com)

### Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



### Veganistisch alternatief voor honing

Het veganistisch alternatief voor honing is Flora Zoet! De melange van verschillende stropen, verbena en citroenolie geeft een heerlijke smaak; een lekker veganistisch alternatief voor honing. Het is toepasbaar in warme dranken als thee, koffie, plantaardige chocolade- en anijsmelk en koude dranken. Een aanvulling op plantaardige yoghurt, ijs en desserts.  
[www.detraayhoning.com](http://www.detraayhoning.com)

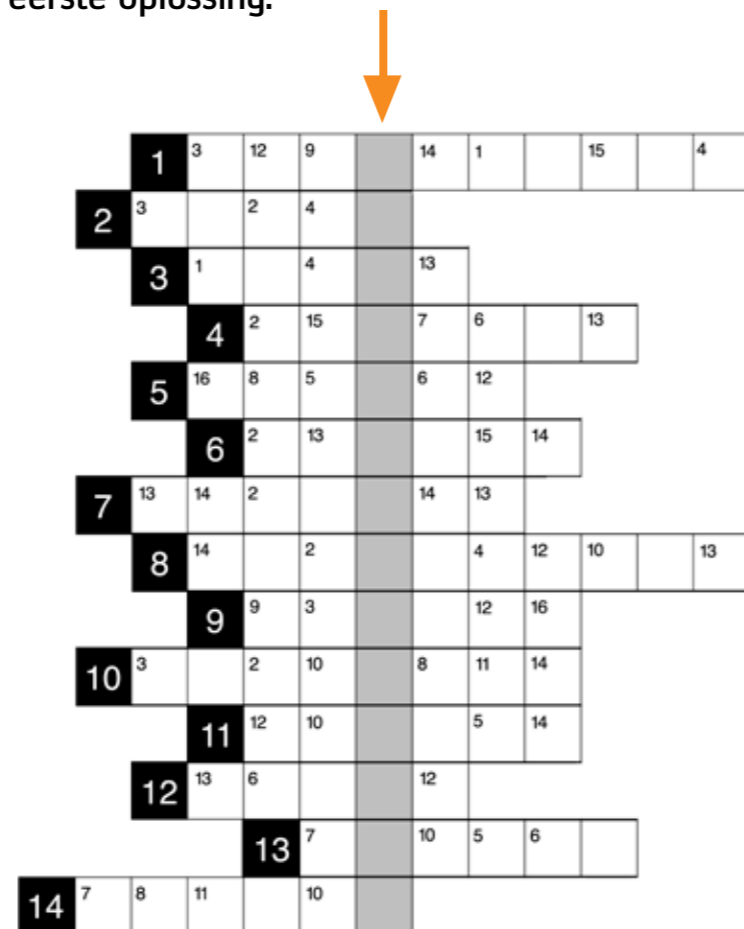
# PRIJSPUZZEL

## Win een lekkere tegoedbon van € 100,-

### Filippine

- Deze groeit onder een appel
- Volgens sommigen de koningin onder de kazen
- Meest gedronken drank ter wereld
- Kaas met een houtskool streepje erin
- Regio van de Primitivo
- Levert de melk voor Roodbonter kaas
- Biologisch topproduct van Jersey-melk
- In één zo'n wiel gaat meer dan duizend liter melk
- Levert de melk voor Manchego
- Jaarlijkse verkiezing van de beste boerenkazen
- Aanduiding voor kaas uit het hooggebergte
- Wijnstreek in Zuid-Europa
- Land van de blauwe kaas 'Pas de Bleu'
- Uitgeroepen tot lekkerste pilsener van Nederland

Vul in het diagram de woorden in volgens de genummerde omschrijvingen. Gelijke getallen horen bij gelijke letters. In de grijze balk vindt u een goede reden om naar uw foodspecialiteitenwinkel te gaan. Dit is uw eerste oplossing.



## Zo doet u mee

Win een lekkere tegoedbon van € 100,- die u kunt besteden in de foodspecialiteitenwinkel bij u in de buurt. U kunt hem winnen door de twee puzzels op deze pagina's op te lossen. Boven elke puzzel staat uitgelegd hoe u te werk gaat.

Klaar met puzzelen? Schrijf uw naam, adres, telefoonnummer, e-mailadres én de oplossing van beide puzzels op een kaartje en lever dit in bij een van de gecertificeerde speciaalzaken uit het overzicht in het hart van dit blad.

U kunt uw oplossing ook per e-mail insturen: stuur uw twee oplossingen dan samen met uw naam, telefoonnummer en mailadres naar

[info@foodspecialiteiten.nl](mailto:info@foodspecialiteiten.nl).

Doe dit vóór 1 februari 2024. Uit de goede oplossingen wordt de winnaar van de tegoedbon getrokken. De winnaar wordt telefonisch op de hoogte gesteld.

De prijs van onze vorige puzzels is gewonnen door Erna Hut uit Zutphen. Zij leverde haar antwoorden in bij Noten & Zo in Zutphen, van notenspecialist Martijn Droog, een prachtige winkel om haar tegoed te besteden aan fantastische delicatessen.



## Zoekplaatje

Zoek het fotofragment uit de vakjes in deze Lekkernijen. In de fragmenten staan letters. Zet de letters in de volgorde zoals de foto's in deze Lekkernijen staan. Vul deze letters in bij de vakjes eronder. Dit is uw tweede oplossing.



## Oplossing





LIBRIJE.COM & VALDERRAMA.NL