

LIMBURGSE TOPCHEFS IN DE EIFEL

VOORJAARSTRAKTATIE HEREFORDBOERDERIJ GIEL HERMANS

Breng vakspecialisten bij elkaar om tot het best mogelijke resultaat te komen. Dat moet Giel Hermans hebben gedacht toen hij een kleine kudde Limburgse topcuisiniers uitnodigde op zijn Herefordboerderij in de Eifel. Daar in Nimsreuland kregen de koks een uniek kijkje in de keuken bij de runderenboerderij om vervolgens zelf de proef op de som te nemen in de Veldkeuken 2012. Naventant nam de koe bij de horens en vergezelde de chefs naar de bron van vele gastronomische gerechten op de Limburgse restaurantkaarten.

TEKST: JESPER KUIJPERS, FOTOGRAFIE: MEES ZIJLKER

De Herefordrunderen kijken verbaasd op als er op een koude aprildag een stel Limburgse restaurateurs de rust komt verstoren.

De Herefordrunderen kijken verbaasd op als er op een koude aprildag een stel Limburgse restaurateurs de rust komt verstoren. Het uitgestrekte heuvellandschap in de Eifel is niet gewend aan de drukte die voor de uitbater van een restaurant gesneden koek is. Zeker niet als de ophef wordt veroorzaakt door vakkundige handen, die later hun vlees met de grootst mogelijke precisie op een fraai bordje zullen draperen. De tegenstelling komt ons als het ware direct tegemoet. De runderen ogen nu nog robuust, stoer en gespierd. Maar ze zullen eenmaal uit de provinciale keukens, als smaakvolle basis voor bijvoorbeeld het hoofdgerecht, een stuk verfijnder en eleganter tevoorschijn komen. Op uitnodiging van Giel Hermans, eigenaar van Hereford, komen de chefs een kijkje nemen op zijn boerderij. Een uitnodiging die Paul Pollux (Aubergine), René Brienens (Brienen aan de Maas), Jan Marrees (Bretelli), Silvester Heijligers (Silvester's), Robert Peeters (Lakerhof) en Eric

Aarts (De Roerganger) met veel plezier in hun agenda noteerden. "Doe goede schoenen en warme kleren aan", zo luidt de waarschuwing op de uitnodiging. Geen overbodige luxe zo blijkt als we na een tocht van een kleine twee uur uit de auto stappen. Ondanks dat het zonnetje dapper vecht tegen de wolkenpartijen boven de Eifel, is de gevoelstemperatuur grenzend aan nul. Het bedrijf in Nimsreuland is gelegen op 377 meter boven zeespiegel waardoor het er altijd net iets frisser is dan in de omgeving Roermond. Na een korte introductie, en een verwarmende kop koffie, krijgen we een rondleiding over Giels land met de passende titel: Tour de Boer.

Hereford

Giel Hermans' boerderij ligt tussen Preum en Bitburg en is her en der omkaderd door pittoreske dorpjes die er door een bovennatuurlijke kracht tegenaan gesmeten lijken te zijn. De boerderij



kwam in zijn bezit nadat hij hem enkele jaren terug kocht van boer Joep, die nog steeds bij hem in dienst is. Beide zaten door hun runderenpassie op dezelfde golflengte en streefden naar een eensgezind eindresultaat: topkwaliteit. Met de topkwaliteit zouden de Limburgse chefs later die dag kennismaken. De Herefordboerderij biedt plaats aan 200 runderen, die jaarrond buiten staan. “Daar kunnen ze perfect tegen hoor”, zegt Giel als we uitkijken op een rivier die bekend staat om zijn forel. “Wel vallen de moederdieren gedurende de winter een kilo of 60 a 70 af. Dat is dan weer gunstig voor het krijgen van kalveren. Hoe minder vet, hoe soepeler de bevaling gaat. Die runderen die je hier nu ziet staan, hebben hun lekker warme wintervacht nog.” Het culinaire gezelschap loopt verder over paadjes waar normaliter weinig mensen wandelen. Het enige dat een voorbijganger verraad, zijn de met modder gevulde tractersporen. Een groef als enige verwijzing naar technologie, verbinding met mobiel internet zit er voor het merendeel van de 112 inwoners niet in. Dat terwijl veel chefs toch de behoefte voelen al dit moois naar het thuisfront te tweeten.

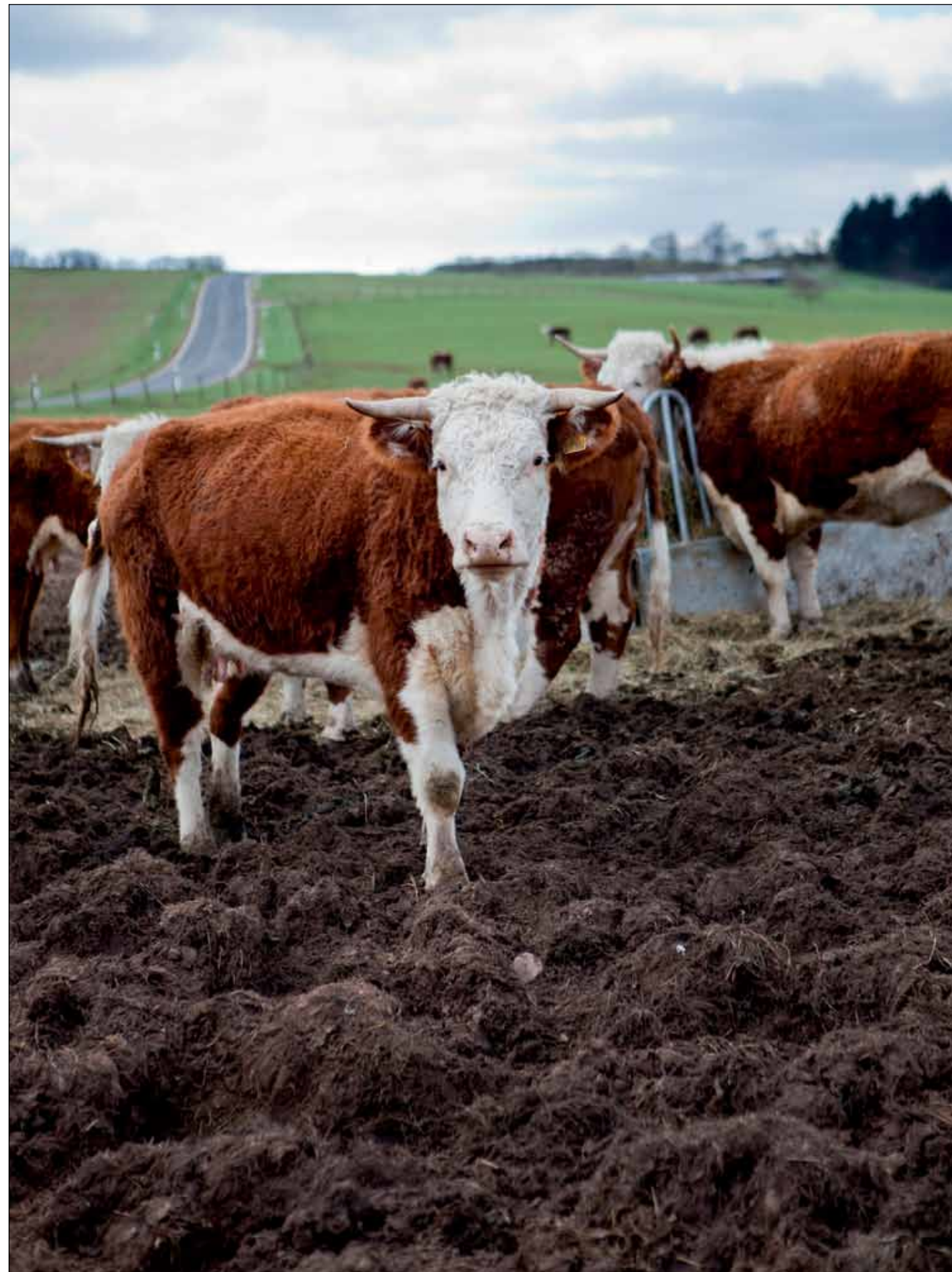
Runderen

Op de heuvelruggen maken de beesten een tevreden indruk. Rustig wat eten of genieten van het uitzicht. Een enkeling focust zich op het passerende groepje. Zo'n verzameling sterren zie je immers niet elke dag aan je neus voorbij komen. “Je hebt twee verschillende soorten Herefordrunderen. Met of zonder horens. Ik vind dat een stier horens moet hebben en fok daarom gehoornd. Maar ook de smaak van een gehoornd dier is anders. Deze kalveren komen uit Schotland.” We zien wel enkele dieren zonder horens, waardoor ze een wat vreemde

‘goofy’ uitstraling hebben, maar die verdwijnen als het aan Giel ligt de komende jaren na het fokproces. “Een koe draagt negen maanden. Na de eerste acht levensmaanden worden de kalveren gescheiden van hun moeder.” Tijdens de wandeltocht ontstaat er tussen de chefs een discussie over de smaakvolle opbrengsten van de dieren. Giel geeft een voorbeeld. “Rond de 470 kilo is een dier voor ons klaar voor de slacht. Van dit hele gewicht is slechts een gedeelte entrecotes, een kilo of acht. Ook de rest, naast natuurlijk hamburgers en andere bekende opbrengsten, wil je uiteraard ook vermarkten. Daar maken we bijvoorbeeld bitterballen van, May en Paul Pollux niet onbekend. Sommige restaurateurs vragen juist om (rest)producten met een dikke vetlaag. Dit geeft veel smaak af.” Er wordt instemmend geknikt en René Brienen zegt gevat: “Smerig lekker.”

Veldkeuken 2012

Eenmaal terug bij de boerderij mogen de koks proeven van het lekkers dat Giel Hermans fokt. Dat doen ze door te koken op de Veldkeuken 2012. Dit is een mobiele keuken naar een idee van Adrie van Bommel in samenwerking met Ria Joosten Catering & Evenementen, Hermans Suikermis/Hereford, Teboza Asperges, Fleuren Fruit, Firma Gortz, Lozon, Drops BV en de Gemeente Peel en Maas. De keuken bestaat uit houten units en is eenvoudig op of af te breken. In praktisch alle kookbehoefes is voorzien, met als absoluut hoogtepunt de barbecues Big Green Egg XL en de Broil King Keg 4000. Ardie: “De Veldkeuken 2012 brengt de keuken naar het product in plaats van het product naar de keuken. Voor mij is het allerbelangrijkste om mensen te verbinden via voedsel.



Zo maak ik het voedselproces zichtbaar, maar altijd met een knipoog. De Veldkeuken 2012 was al te zien op de Floriade, maar met 2013 als Jaar van de Smaak heb ik nog tal van plannen.” Koken op barbecue van bijna één vierkante meter doorsnee, dat laten de aanwezige topchefs zich niet ontzeggen. Ook al betreft het voor de meeste hun enige vrije dag van de week, te beroerd om de handen uit de mouwen te steken zijn ze niet. Hier wint de passie het van de behoefte aan rust. Zodoende kunnen de topchefs voor de verandering eens genieten van elkaars culinaire creaties, waar, hoe kan het ook anders in deze periode, asperges de boventoon voeren. Zo is de Veldkeuken 2012 de basis voor een aspergesoepje, rundertartaar met het bekende witte goud en in zijn geheel op de barbecue geëete Ribeye.

Aan het einde van de dag keert de rust weer terug. De runderen op de Herefordboerderij kunnen weer genieten van hun ongeroerd stukje Eifel. Wetende dat ze bij Giel Hermans en de topchefs in goede handen zijn. Wie weet komen ze elkaar de komende periode weer tegen in een Limburgse topkeuken. ■

