

‘Nederland kent steeds meer culturen. Geitenvlees, halal en kosjer zijn groeiende productgroepen. Doe daar iets mee!’

dier vandaan komt en hoe je het product bereidt. Pas als hij dat kan vertellen, kan hij zijn stukje van de keten aanpakken”, is de mening van Ippel. Ook geeft de trendwatcher een pluim aan slagers die naar hun klanten communiceren dat ze bepaalde producten soms niet kunnen leveren vanwege het seizoen waarin ze verkeren. “Dat is waar de supermarkten het verpest hebben”, stelt ze. “Die bieden altijd een totaalassortiment en hebben daarmee de seizoenen kapotgemaakt. Je kunt het de consument niet kwalijk nemen dat hij een bepaald product eist in een tijd dat dit niet beschikbaar is. Die is ongelooflijk verwend door het supermarktaanbod. Maar wat zou het fijn zijn als we met zijn allen weer kunnen genieten van de eerste zuurkool van het seizoen of lamsvlees. Vroeger werd een jaar ingedeeld op producten, een mooie traditie. Dat zie je nu ook weer gebeuren: seizoenen worden steeds meer geëerd.” ■



H () 2011' ,
f . . . f . . .

ENKELE TERMEN VERKLAARD

Op haar website en in haar boek behandelt Marjan Ippel veel trendy termen. Enkele begrippen kort toegelicht:

New Nordic: een trend die begonnen is in Kopenhagen, waar chef-kok René Redzepi van restaurant Noma de geuzennaam ‘raapchef’ heeft gekregen. Bij zijn gerechten dient de natuur als inspiratiebron. Enkele producten: korstmoss, lisdodde, hop, boomschors en ligonbes. Kernwoorden zijn: zuiver, authentiek, gezond, aards, duurzaam en lokaal.

Lo-fi (low-fidelity): in de keuken: gebruikmaken van het hele dier. Ippel noemt het ook wel ‘het-neus-tot-staartkoken’. “Het ‘lage vlees’, zoals varkens-, geiten-, lams- en ander laag vlees maakt -inclusief vetrandje - een glorieuze rentree.”

Punkfood: Eigenhandig, zo traditioneel mogelijk en liefst met de hele buurt ambachtelijk pekelen, roken, rapen en slachten. Een trend die in Williamsburg, New York, in opkomst is. Ippel spreekt van een ‘undergroundfoodscene’, vandaar de benaming ‘punk’.



PURE SMAKEN

Zo, wij zijn op weg in het nieuwe jaar en 2011 gaat weer een hoop mooie dingen brengen. Zoals het beleven van pure smaken. Om goed van start te gaan, hebben wij voor Vlees+ een jaarkalender gemaakt. In ieder nummer belichten we thema's en vleessoorten die aansluiten op de betreffende periode. Op het moment van uitschrijven van de kalender zaten wij vlak voor de Kerstdagen. Deze feestdagen zijn voor mij altijd een mooi moment om tot rust te komen en eens tijd te nemen voor het lezen in mijn kookboekencollectie. Mijn oog viel op een klassieke bereidingswijze: het konfijten van vlees. Konfijten is een oude kooktechniek die het vlees niet alleen zeer smakelijk, mals en puur houdt, maar ook een conservering meegeeft om het langer te kunnen bewaren. Vroeger, toen men nog geen koelkasten had, was dit net als wekken een zeer goede techniek om het kostbare vlees te bewaren voor een langere tijd. Konfijten is uitermate geschikt voor de taaiere, goedkopere en minder malse vleessoorten die veel bindweefsel bevatten. Denk hierbij aan wild, voor- en achterbouten, maar ook aan gevogelte en dan vooral de poten en de nek. Een gevogelte waar vaak de poten van worden gekonfijnt, is de gans. Gans is een zeer smakelijk stuk vlees met een volle, pure smaak. De borstdelen kunnen gewoon worden gebakken, maar de poten moet men echt stoven of konfijten. Om het de klant gemakkelijk te maken, kun je zelf de ganzenpoten konfijten, zodat de koper ze alleen maar in de oven (zonder het vet) hoeft af te bakken. Ik heb ook een aantal heerlijke recepten met gans gemaakt (zie pagina 10), die u kunt gebruiken als aanvulling op uw assortiment.