
NIEUWBOUW

Van Gelder bouwt
aan de toekomst

JERMAIN DE ROZARIO

“Er wordt teveel
afgekeken.”

JONG GELEERD

Shane Kluivert, de
jongste foodvlogger

TELERS

De passie van Pronk,
Gubbels en Elenbaas

VAN BRON TOT BORD

Recept uit het boek **GROENTE!**
van sterrenkok Niven Kunz,

RODEBIETENSALADE MET PEERTJES



Ingrediënten: witte quinoa, bietensap, rode bieten, geitenkaas, stooftperen, witpunt radijs, eikenbladsla, bietenblad en radijsscheuten



Gerrit van Gelder “VERS, GEZOND EN DUURZAAM”

Van Gelder bouwt aan de toekomst. Onze plannen zijn ambitieus en dat willen we graag laten zien. Dit magazine is daar een mooie gelegenheid voor. De bouw op Nieuw Reijerwaard is in volle gang, we zien iedere dag meer van onze toekomst. En wij groeien niet alleen. Verschillende telers, partners en klanten van ons groeien ook. Zij hebben inspirerende verhalen te vertellen die we u niet willen onthouden. Ook daar zijn we bij Van Gelder trots op.

Ons nieuwe pand voldoet aan de laatste en hoogste eisen op het gebied van duurzaamheid aan de hand van BREEAM Outstanding en krijgt een totaaloppervlak van ruim 3,7 hectare. Het pand bestaat uit onder andere een shuttlemagazijn met een geautomatiseerd orderpicksysteem, een complete groente snijderij, Highcare afdeling, warme keuken, een tuinbouwkas op het dak en een Food Experience Center waarin we het verhaal van onze telers en producten laten ervaren. Want versbeleving, smaak, gezonde voeding en duurzaamheid, daar gaat het ons om. We willen niet alleen klanten en partners ontvangen, maar ook voor bijvoorbeeld scholen en instellingen veel kunnen betekenen. Groenten komen niet uit een fabriek, ze worden geteeld met passie en liefde. Er zit veel tijd en zorg in, dat beseft vandaag de dag niet iedereen meer.

In het Experience Center wordt dat verhaal verteld en ervaren. Want er is juist een goede ontwikkeling gaande: er wordt steeds gezonder gegeten. Wij zijn al vanaf de eerste dag fan van het 80/20-principe: 80 procent groente en 20 procent eiwit (vlees of vis). Niet alleen op het vlak van groenten en fruit verkoop, maar ook op gebied van duurzaamheid en gezondheid. Het is belangrijk voor een gezonde toekomst.

Wij willen vooruitstrevend en toonaangevend zijn. Om met de tijd en de ontwikkelingen mee te gaan, en zelfs voorop te lopen. Daarom worden er in het nieuwe pand baanbrekende technologieën en instrumenten geplaatst. Dit gaat van Van Gelder de modernste en vooruitstrevendste AGF-leverancier maken van de Benelux. We gaan verder in het vergaren en delen van kennis, het ontwikkelen van producten en ons assortiment. Ouderwets groenten bezorgen, maar dan hypermodern. Dat is onze ambitie. Wij gaan voor vers, gezond en duurzaam. Van bron tot bord.

Uitgave van: Van Gelder Ridderkerk B.V.

Bezoekadres
Handelsweg 70
2988 DB Ridderkerk

Postadres
Postbus 4175
2980 GD Ridderkerk

Redactie

Robin Rietdijk, Marco de Fonkert,
Dennis van der Maden, Arie van Pelt
Schinkelshoek Communicatie
Tijmen Kielen
Grafisch Bedrijf Crezée, Meerkerk

Vormgeving
Fotografie
Drukkerij

INHOUD

5 COLUMN PIETER KOK

Groentefreak, diskjockey & radioproducent.



6 JERMAIN DE ROZARIO

Ergert zich aan het gebrek aan creativiteit in de gastronomie.

10 SOUS-VIDE

Hulp in de strijd om werkdruk aan te pakken.

14 DE PASSIE VAN PRONK

Sinds de jaren negentig onze vaste teler van oergroenten.



16 ARTURO DALHUISEN

Bij The White Room bepaalt de natuur het menu.

22 HISTORIE VAN VAN GELDER

Van het telen van spruiten naar hypermoderne groothandel.

24 NIEUWBOUW

Het modernste en meest geavanceerde verscentrum van de Benelux.

30 GUBBELS WITTE GOUD

Walter Gubbels over de groeiende aspergegekte.



34 SHANE KLUIVERT

De jongste foodvlogger van Nederland.

36 THE AVOCADO SHOW

Een hype voordat het restaurant zelfs al open was.



40 SYRÇO BAKKER

De zee en duinen staan centraal in de keuken van Pure C.

44 DE WERELD VAN ZEEGROENTEN

De schatten die de zee in pacht heeft, smaken naar meer.

46 VAN DER VALK HOTEL RIDDERKERK

Freek van der Valk, onze nieuwe buurman.



50 HET MENU IN DE APENHEUL

Ook apen aan de gezonde voeding van Van Gelder.



3FM dj Pieter Kok BOERENKOOL VAN MIJN MOEDER

Fotograaf: Hans-Peter van Velthoven

Mijn vroegste herinnering aan groente is de boerenkoolstampot van mijn moeder. En voor de mensen die niet van boerenkoolstampot houden, dat komt doordat u nooit die van mijn moeder gegeten hebt!

Alles van deze maaltijd staat in mijn geheugen gegrift. De hoge aluminium pan (heeft ze nog steeds), het houten handvat van de stamper, het beetje kookvocht dat in de pan moest blijven voor de smeugheid, de blue band boter (ze maakte hem ooit met roomboter, drama), haar schort voor en dan die geur, hemels! Minder waardering had ik voor haar experiment van een boerenkoolsoep met chorizo. Het zal een recept uit de Volkskrant geweest zijn en met de beste bedoelingen zijn klaargeemaakt, maar dat je zo om kon gaan met boerenkool, dat kon ik gewoonweg niet bevatten. Daarbij was het natuurlijk zeer riskant om het lekker te vinden, want dan ontstond de kans dat je voortaan zo je boerenkool kreeg. Het idee alleen al, vreselijk!

Inmiddels ben ik zelf vader en met de nodige smaakontwikkeling achter de kiezen heb ik het lef gehad om mijn moeders recept verder te perfectioneren. Wél melk toevoegen, een andere aardappel, de boerenkool korter meekoken. De smaak van zo'n gerecht moet ook een beetje met de tijd meegaan. Dat mijn kinderen nog liever een hap zand nemen dan mijn boerenkool eten laten we voor het gemak even buiten beschouwing.

Tegenwoordig is er dankzij bijvoorbeeld tv-chef Jamie Oliver meer aandacht voor de boerenkool. Hij noemt het zelfs een 'trendy superfood'. De wetenschap is er inmiddels achter dat het een bron is van vitamine A, goed voor de ogen. Er zijn zelfs doctoren die bewijs hebben gevonden voor het verbeteren van de cholesterolspiegel onder mannen door het drinken van boerenkoolsap.

Al die goeie kwaliteiten in boerenkool. Onze boerenkool. Nederland is het enige land dat op grote schaal boerenkool teelt en vers is het grofweg van oktober tot maart verkrijgbaar, ofwel de helft van het jaar! We zijn pas begonnen met het ontdekken van wat boerenkool allemaal voor toepassingen heeft. Het is tijd boerenkool de plek te geven die het verdient. In mijn ogen verdient de start van het boerenkoolseizoen minstens zo veel aandacht als de start van de asperges.

Al was het maar zodat ik bij de opening van dat seizoen naar mijn moeder kan gaan en aan de keukentafel kan gaan zitten om te kijken hoe ze boerenkool voor me maakt, net als vroeger, en dat ik dan mag helpen stampen en een kuiltje maken voor de boterjus. Verklaar me voor gek, maar vaak kan ik aan het begin van de zomer al stiekem uitkijken naar die eerste keer boerenkool op een knisperend koude herfststadg.



Jermain de Rozario gooit de kont tegen de krib

“ER WORDT
VEEL TE VEEL
AFGEKEKEN”

Chef-kok Jermain de Rozario ergert zich aan het gebrek aan creativiteit in de gastronomie. Er wordt veel te veel gekopieerd, vindt hij. “Mijn doel is niet om een ster te behalen of hoge punten te scoren in mooie lijstjes, ik wil uniek zijn.”

“
DE MANIER WAAROP EEN TOPCHEF
EEN GERECHT BEREID IS VOOR
JOU PERSOONLIJK NIET ALTIJD DE
BESTE MANIER. JE MOET DOEN
WAT JE ZELF LEUK OF LEKKER VINDT.
WAAROM ZOU JE HET ANDERS DOEN?”

“Een restaurant dat onderscheidend is, anders dan andere zaken. Dat is waar ik voor ga.” Jermain de Rozario heeft sinds 2016 zijn eigen restaurant, Restaurant De Rozario in Helmond, en schuift zijn mening niet onder stoelen of banken. “We kijken veel te veel naar wat anderen doen.” Volgens de pittige, jonge chef-kok is dat de manier waarop koks proberen op te klimmen en groot te worden. Dat is echter niet zijn manier, los van het feit dat De Rozario wel op niveau wil koken. “Ik wil alles eruit halen wat erin zit, maar wel op mijn manier. Ik laat regels los en kook op mijn eigen manier, wat ik lekker vind. En ik denk dat ik daarmee juist op de goede weg zit.”

De Rozario heeft een bijzonder beleid, hij doet namelijk alles op gevoel. “Ik ben een gevoelsmens, ik maak keuzes echt op gevoel. Toen ik chef-kok werd bij Restaurant 't Parlement in Helmond, merkte ik dat ik te weinig kennis en ervaring had. Mijn familie en schoonfamilie verklaarden me voor gek, maar ik deed een stapje terug. Ik werd chef de partie bij Restaurant De Lindehof** in Nueneen. Voor minder geld, meer werken en minder verantwoordelijkheid is misschien niet logisch, maar ik wist dat dit de juiste keuze was.” Eenmaal terug bij het restaurant van Soenil Bahadoer groeide De Rozario's kennis en ervaring, waardoor hij zelfverzekerd een nieuwe uitdaging aan ging: een eigen restaurant.

“Nadat ik 8 maanden bij het restaurant zat verdienden ze hun tweede ster. Je doet dat met een groep, maar het feit dat je daar een steentje aan hebt kunnen bijdragen gaf me echt een boost.” Deze flow wilde De Rozario doortrekken met zijn eigen restaurant. In het pand van Restaurant 't Parlement opende hij in mei 2016 zijn eigen restaurant, Restaurant De Rozario. “Ik was zo trots op het moment dat ik de bank uitliep en mijn eigen zaak mocht beginnen. Het straatschoffie dat alleen een baantje had om het feesten te bekostigen, is nu chef-kok en ondernemer van een eigen restaurant.”

“Nu kon ik echt mijn gang gaan”, vertelt De Rozario over de start in zijn eigen restaurant. “Bij De Lindehof moest toch alles naar smaak en volgens de stempel van Soenil. Ik had toen al mijn ideeën en gerechten, die kon ik uitwerken in mijn eigen restaurant.” De glimlach en het enthousiasme spat van de jonge chef-kok af als hij erover vertelt. “Die bom is bij opening van De Rozario ontploft. Ik veranderde soms iedere week het menu. Ik barstte van de ideeën. Gelukkig heb ik nu meer de rust.” De donkere ogen fonkelen als hij terugdenkt aan deze periode. “Toch heb ik nog genoeg creatieve buien en ben ik bereid mijn gevoel te volgen. Ik bedenk gerust 's ochtends een gerecht en zet het diezelfde avond nog op de kaart. Maar dat maakt me anders dan andere koks. Dat vind ik positief.”

Er liggen nog genoeg uitdagingen op het pad van De Rozario. Bijvoorbeeld de Indonesische keuken terug op de kaart te brengen. Met een nieuw jasje wel te verstaan. "De Indonesische keuken heeft echt een boost nodig." De chef-kok wil bewijzen dat Indonesisch meer is dan saté en vlees in vette, pittige saus. "Mijn gerechten kennen veel Indonesische invloeden. Gezien ik half Indonesisch ben, is dat ook een mooi doel om voor te gaan."

De Rozario kwam al vroeg in aanraking met de Indonesische keuken. "Ik was nog een baby toen mijn oma, de moeder van mijn vader, me al Indonesisch liet proeven. Als kind kwam ik in een jong stadium met veel Oosterse smaken in aanraking. Misschien dat dat mijn smakenpalet heeft gevormd."

Hoe dan ook heeft het invloed op me gehad. Dat had ik toen nog niet door, maar nu wel. Later kom je erachter wie je bent en waar je naartoe wilt. Die basis van smaken gebruik ik nog altijd. Ik kook zoals ik van die tijd gewend ben, hoog in smaak en lekker uitgesproken. Ik ben geen jongen van de klassieke gerechten. Daar ben ik ook te onrustig voor. Als ik het probeer, merk ik dat ik qua smaken steeds terugtrek naar het Aziatische." Zo is De Rozario van plan een inspiratieris te maken naar Thailand, Indonesië en andere landen om invloeden en inspiratie te verweven met zijn eigen signatuur. "Ik wil een menukaart samenstellen die in het teken staat van mijn reis. Met gerechten samengesteld van smaken en geuren die ik beleefd heb tijdens deze trip. Maar dan met mijn eigen draai, helemaal mijn stijl en signatuur."

de weg van JERMAIN

Dat Jermain een succesvol chef-kok zou worden, had voorheen niemand zien aankomen. "Ik was echt een straatschoffie. Ik belande helemaal in het verkeerde circuit en heb te maken gehad met schulden, drugs, allerlei problemen. Ik moest serieuzer worden, het feesten en beesten achter me laten. Ik ben in de bediening gaan werken en heb daar mijn eerste stappen naar het serieuze leven gezet. Mijn baas nam me op een gegeven moment mee. Hij zegt: nu gaan we een pak kopen. Ik was volgens hem klaar voor een stapje hogerop, dat gaf mij trots en vertrouwen. Ik leerde dat als je iets wil verdienen, je er vol voor moet gaan." Een goede leerschool, maar de weg naar chef-kok ging niet zonder slag of stoot. "Na twee jaar in de bediening begon het te borrelen. Ik zag de gerechten voorbijkomen en dacht: ik zou dat anders doen. Op dat moment kon ik nog geen ei bakken, ik was achttien jaar en kookte zelfs thuis amper. Na een week stage zei de chef dat het niets voor mij was." Opgeven zat er niet in. "Ik bleef ervoor gaan en uiteindelijk kwam ik alsnog in de keuken te werken."



“
IK WIL ALLES ERUIT
HALEN WAT ERIN ZIT,
MAAR WEL OP MIJN MANIER

”

handjes te kort in de keuken

SOUS-VIDE PRODUCTEN BIEDEN HULP

Het te kort aan handjes in de keuken is een groeiend probleem in de horeca. Het gebrek aan koks wordt dan ook steeds vaker opgevangen met zogenaamde convenience food. Van die handige producten die het bereiden net even sneller en makkelijker maken. Een goed voorbeeld: sous-vide gegaarde groenten.

In sous-vide gegaarde producten zien veel horecaprofessionals momenteel een hulp in de strijd om de werkdruk aan te pakken. Te veel werk en te weinig personeel in de keuken? Met de wetenschap van nu hoef je niet alles meer zelf te snijden en te garen. Groenten die kraakvers zijn, slechts even opgewarmd hoeven te worden (optioneel), dat is pas handig. Letterlijk betekent sous-vide in het Frans 'onder vacuüm', waarmee bedoeld wordt op het vacuüm garen. Dit gebeurt onder water in een warmwaterbad, in een vacuümverpakking.

Deze Franse garingsmethode wordt al sinds de jaren '70 toegepast. Toen werd het echter vooral gebruikt voor een langere houdbaarheid. Door de bereidingswijze en de luchtdichte verpakking heeft de groente namelijk een lange THT-datum. De Franse kok Georges Pralus kwam er echter achter dat er veel meer voordelen aan verbonden zitten. Hij was de eerste kok die sous-vide garing gebruikte om ingrediënten tot in perfectie te garen. Dat deed hij in dienst van driesterren-chef Pierre Troisgros om het gewichtsverlies van ganzenlever tegen te gaan. Bij traditionele bereiding van ganzenlever ging ongeveer 50 procent van het gewicht verloren. Bij sous-vide garing was dit nog maar 5 procent. Vanaf dit moment in 1974, bracht Pralus deze techniek aan de man en zorgde dat het aan bekendheid won. Sindsdien wordt hij ook wel de sous-vide paus genoemd.

De sous-vide gegaarde verse groenten bieden gemak in de keuken, zonder concessies te doen in smaak en kwaliteit. Het scheelt een hoop tijd en gedoe, maar de smaak is nog supervers en smaakvol. Het product gaart heel geleidelijk waardoor het een perfecte bite heeft. Dit komt ook omdat bij sous-vide garen de temperatuur tot op minder dan een halve graad nauwkeurig bepaald kan worden en constant gehouden kan worden. Gezien de vacuümverpakking voorkomt dat de smaak uit de groente loopt - wat normaal in het kookvocht terecht komt - blijft de smaak en de kleur ook veel beter en mooier. Dit geldt ook voor de voedingsstoffen. Waar vitamines en mineralen bij het koken van groenten kapot gekookt kunnen worden, of gedeeltelijk oplossen in het water, blijven de voedingsstoffen van sous-vide producten volledig behouden. Sous-vide gegaarde groenten leveren gemak en snelheid in de keuken op, en dat terwijl de smaak fantastisch en de kwaliteit constant is. Vandaar dat ons sous-vide assortiment regelmatig uitgebreid wordt. Voor ons actuele aanbod van sous-vide gegaarde producten, neem een kijkje op onze webshop.

GEMAK IN DE KEUKEN ZONDER CONCESSIONS TE DOEN IN SMAAK EN KWALITEIT

Sous-vide gegaarde producten

Kant-en-klaar en heerlijk smaakvol!

*Kant-en-
klaar!*

Flespompoeen sous-vide gegaard
Stuk
831002



Chioggia biet sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831007



Chioggia bieten sous-vide brunoise 10mm
Zak 800 gram
831014



Gele biet sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831008



Kievitsbonen sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831010



Krombekken sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831011



Black-eyed bonen sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831012



Gele bieten sous-vide brunoise 10mm
Zak 800 gram
831015



Witlof sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831017



Bospeen sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831018



Meirapen sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831019



Knolselderij schijf sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831020



Venkel sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831022



Schorseneren in room sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831023



Zoete aardappel schijf sous-vide gegaard
Zak 800 gram
831024



Zoete aardappel/Okra gekruid sous-vide
Zak 800 gram
831025



Roseval partjes sous-vide gegaard rozemarijn
Zak 800 gram
832001



Bestel deze producten via onze webshop:
www.vangeldernederland.nl

Van Gelder groente & fruit
T +31 (0)180 42 50 77 | info@vangeldernederland.nl | www.vangeldernederland.nl

VanGelder
GROENTE & FRUIT



koppertcress.com



DE PASSIE VAN PRONK



Teler Paul Pronk is al sinds de jaren negentig onze vaste teler van verschillende oergroenten. Op de grond in het Noord-Hollandse De Goorn waar zijn opa vroeger bieten en tulpen verbouwde, teelt Paul Pronk vrolijk verder. Zijn passie voor het telen proef je terug in de oer-Hollandse en smaakvolle groenten.

De enthousiaste teler vertelt uitbundig hoe hij zich is gaan specialiseren in oergroenten. De tulpen heeft hij daarvoor laten vallen, een van de grootste veranderingen die hij zelf in ruim twintig jaar telen heeft meege maakt. "Tulpen is gewoon niet mijn ding", vertelt Pronk in de kantine in zijn schuur, terwijl hij een slok koffie neemt. "Geef mij maar bieten en peen! Meer uitdaging en veel lekkerder ook", lacht hij. "Ik teel alleen producten waarin ik geloof en waar ik mijn ziel en zaligheid in kan storten." Het assortiment oergroenten dat Pronk teelt, straalt ambachtelijkheid en puurheid uit. Mooie lokale seizoensproducten van topkwaliteit.

Waar de groenten vroeger met schuiten door de Vaarpolder naar de veiling van Avenhorn werden gebracht om te verhandelen, komen er momenteel vele pallets per week richting Ridderkerk. "We zijn met Van Gelder begonnen met een kistje of dertig per week. We groeien echt met elkaar mee, in mijn geval vanaf het eerste uur al toen ik net was begonnen. Er is veel veranderd in de vijftien tot twintig jaar dat we samenwerken." Toen Paul's opa begon werd er op vijf hectare verbouwd, momenteel verbouwt Paul 130 hectare grond. Er is dus inderdaad nogal wat veranderd.

Paul Pronk teelt met passie en dat spat ervan af. "De grond hier is heel geschikt voor bieten. Dat is gewoon toeval, een goede samenstelling van de grond. Hier worden de bieten mooi rond en glad." Wat het belangrijkste is om kwaliteit bieten te kunnen garanderen? "Alles valt of staat met het behouden van natuurlijk evenwicht. Houd de grond gezond. Ik teel ruim en geef veel rust: meer dan de helft van mijn grond wordt niets op verbouwd zodat het kan herstellen. Dan laat ik er tarwe of gras op groeien", legt Pronk uit. Deze duurzame vorm van telen wordt circulaire landbouw genoemd. "Ik houd de grond in de gaten en analyseer het teeltproces. Je moet bedenken hoe iets groeit, waarom en wat de invloeden van de natuur zijn. Dat moet je allemaal meenemen in beslissingen over de grond en de teelt om een goed product te kunnen blijven bieden."

"Ik ben zelf ook dol op krotten, het is echt mijn lievelingseten. Dat is motivatie genoeg om de beste krotten te blijven telen", vertelt Pronk terwijl we over het land lopen. "Mijn dochters en ik zijn ook echt dol op parse wortel, vooral rauw. Lekker knapperig en heerlijk zoet. De zoetste van de wortels." We staan naast een twee meter hoge strook stro onder doeken. "Dit is een kuil. Het is eigenlijk een berg, maar zo noemen we het als we hier de bieten in bewaring hebben liggen." Pronk haalt het doek omhoog. Na wat stro opzij te duwen komen de eerste bieten tevoorschijn.

“

**MEER DAN DE HELFT
VAN MIJN GROND WORDT
NIET OP VERBOUWD ZODAT
HET KAN HERSTELLEN**

“

"Deze zijn geogst en blijven in deze natuurlijke omstandigheden het beste goed. Het is net of ze nog onder de grond zitten, alleen groeien ze niet verder door." Het besef daalt neer dat deze waanzinnige stro hoop een flinke hoeveelheid bieten moet bevatten gezien de enorme omvang. Naast de grote kuilen buiten, staan de grote koelingen ook goed gevuld met boxen vol vers geogste oergroenten. Deze bewaarcellen bevatten bieten en penen die nog in de aarde zitten. Zo kunnen ze nog iets doorgroeien en blijven ze vers.

Naast bieten en penen teelt Pronk ook pastinaken, aardperen en andere oergroenten. Soms ook in mini-variant om een mooi assortiment te telen. "Om mooie producten aan te bieden experimenteren we veel en proberen we regelmatig nieuwe dingen uit. Als teler wil je ook afzet creëren voor je producten. Zo proberen we ieder jaar een nieuw product of nieuwe variant te hebben. Op deze manier werken we met elkaar aan betere producten en een mooi assortiment."

Arturo DALHUISEN

DE NATUUR BEPAALT HET MENU

“Als klein jongetje rende ik mijn opa achterna in de kassen”, vertelt Arturo Dalhuisen, chef-kok van NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky’s The White Room. Waar de meeste kinderen wedstrijdjes hardlopen doen, deed Arturo als jong ventje een wedstrijd wie het eerst rode, rijpe tomaten had laten groeien. “Ik was alleen maar bezig met die tomatenplant. Ik deed er alles aan dat mijn tomaten het eerste mooi rood en rijp werden. Eerst groeiden kleine groene tomatjes, die langzaam iets verkleurden. Dan worden ze al iets geler en wil je ze plukken maar dat mocht nog niet. Nee, pas als ze vol rood waren. En trots dat ik was als ik won”, vertelt Arturo lachend. Later blijkt dit de bakermat van zijn liefde voor natuur en groenten te zijn, en zijn kijk op duurzaamheid en verspilling.

Krap anderhalf jaar na het openen van Krasnapolsky’s The White Room behaalt het prestigieuze restaurant zijn eerste ster. Chef de cuisine Arturo Dalhuisen weet waar ze het te danken aan hebben. “Alles draait om kwaliteit. ‘s Ochtends wordt eerst alles op kwaliteit gecontroleerd. De meeste producten komen dagvers binnen. We houden heel erg het seizoen in de gaten. Wordt iets te rijp, dan halen we het uit het menu. Is er een nieuwe, verse oogst? Dan zetten we het op de kaart. Ons menu wisselt dan ook continu door. De natuur bepaalt het menu.”

Favoriete GROENTE

Ik ben waanzinnig fan van bosbieten, ze hebben een rijke, zuivere en intense smaak. Ik zou ze als een appeltje uit het vuistje kunnen eten.

Favoriete SEIZOEN

Alle seizoenen hebben hun charme, ik heb eerder mijn favoriete groente of vrucht per seizoen. Zo heb ik ceps in het najaar, truffels in de winter, jonge groenten als erwten en tuinbonen in de lente, asperges natuurlijk, opgevolgd door aardbeien en vervolgens blauwe bessen.

“Alles
MOEST NOG GEBEUREN”

De liefde die hij voor natuur en groenten op jonge leeftijd meegekregen heeft, helpt Dalhuisen nog elke dag. “De tijd en liefde die het kost om zo’n tomaat lekker en rijp te krijgen, het helpt je beseffen wat er allemaal achter dat tomaatje zit. Hoeveel liefde, tijd en geld erin gestoken is. Dat ik mee ging op de trekker om de maïs te oogsten, helpt me nu te beseffen hoe zonde het is producten te verspillen.” Dalhuisen vindt het verschrikkelijk als bruikbare producten weggegooid worden of bijvoorbeeld water verspild wordt. “We snijden er dan rauwkost van of doen de kontjes van groenten op brood voor het personeel. We koken met inductie. Ik laat m’n personeel ook geen warm water uit de kraan pakken, op inductie kookt dat in een paar tellen. Scheelt weer energie.”

Intussen is The White Room twee jaar open en hebben ze een ster-waardering van Michelin ontvangen. Dalhuisen heeft er in de begin periode al zijn tijd, energie en kennis en ervaring in gestoken om op dit niveau te komen. Het was een enorme uitdaging die hij met zijn toenmalige chef Jacob Jan Boerma aanging. Dalhuisen was al drie jaar de sous-chef van driesterren-restaurant De Leest toen Boerma hem overviel. “Ik weet nog goed dat Jacob Jan me vroeg een dinsdagochtend iets eerder te komen. Ik dacht we gaan het menu aanpassen, maar hij kwam met de vraag of ik chef-kok wilde worden in Amsterdam. Dat moest ik even laten bezinken want ik was nog nooit chef geweest. Die mate van verantwoordelijkheid ken-de ik nog niet. Na tien minuten besepte ik dat ik deze kans niet kon laten varen”, vertelt hij. “Goed”, zei Boerma, zonder blikken of blozen. “Het restaurant moet in twee maanden open.”

Alles moest nog gebeuren. “Vooral de check is dan tijdrovend. De vloer, de tafels, het bestek, de pannen, is het naar wens of moet het vervangen worden? Ik zat een tijdje intern om alles in zo’n tijdsbestek geregeld te krijgen. Vervolgens moest een team samengesteld worden en natuurlijk een menukaart. Met Jacob Jan heb ik een kaart bedacht vol kwalitatieve topgerechtten, die niet te veel handelingen nodig hadden in de keuken. Het was een waanzinnige tijd, achteraf was ik misschien gek dat ik er zoveel tijd en energie in heb gestoken”, lacht de ambitieuze kok.

Het moet het waard zijn geweest want na anderhalf jaar chef-kok te zijn, volgde de felbegeerde ster. “Daar doe je het voor. Waanzinnig, zo trots en blij was ik. En nog steeds. We hebben het met het team gedaan. Intussen is m’n team helemaal samengesteld en ingespeeld. De gerechten kennen wat meer handelingen maar dat kunnen we nu aan. Het team denkt mee met gerechten en met de kaart. Zo kunnen ze ook hun zegje doen. Als chef ben je nergens zonder je team, je doet het niet alleen.” De ambitie straalt er bij Dalhuisen van af als hij verder gaat. “Nu gaan we bewijzen aan Michelin dat we de ster waard zijn. We moeten elke dag verbeteren en iedere keer een beter menu hebben. Ik had niets liever dan die ster en nu denk ik: hier is meer mogelijk. We moeten onze grenzen verleggen, onszelf blijven uitdagen en testen. Als we kritisch naar onszelf, onze leveranciers en onze producten blijven kijken, wie weet lukt het om meer te bereiken. Alles valt of staat met kwaliteit.”



Droom

Hier een tweede ster koken. Hoewel mijn echte droom een eigen restaurant is. Helemaal mijn eigen ding. Maar daar ben ik nu niet mee bezig, ik heb momenteel al m'n focus op The White Room.

En wordt dat dan Amsterdam of terug naar het landelijke Holten: Daar ben ik nog niet mee bezig, maar ondanks mijn boerse afkomst vind ik Amsterdam niet vervelend. Je bent zo in het rustigere noorden, aan het rand van de stad en de natuur in.



Specialist in koelverse aardappelproducten en specialiteiten



Vind ons gehele assortiment op www.vangeldernederland.nl/peka

Witlof en Roodlof

- Dagvers uit eigen kwekerij
- Duurzame productie/ gegarandeerd residuvrij
- Diverse maten en verpakkingen
- Witlofweekset voor thuis

www.witlofkwekerijlof.nl



Voor meer informatie kunt u contact opnemen met: Kristha Heibrink, verkoop@witlofkwekerijlof.nl.



Pilotenweg 28-I • 8311 PL Espel • Telefoon: +31 (0)527 271 616
www.witlofkwekerijlof.nl • www.witlofweekset.nl



Gezonde salades

elke dag vers bereid

vangeldernederland.nl/salades



Ontdek de rijke historie van ons oer-Hollandse familiebedrijf:

VOOR 1950

Naast zijn werk bij een lokale tuinder, begon Leen van Gelder in de avond op zijn eigen landje spruiten te verbouwen.



1953

Zelfstandig tuinder
In 1953 begon Leen van Gelder als zelfstandig tuinder.



1972

Groentewinkel Rotterdam
Leen van Gelder nam een groentewinkel over. Zoon Wim stond aan het roer en zoon Gerrit werd een vaste kracht.



1975

Tweede winkel in Ridderkerk
Er werd een tweede winkel overgenomen in Ridderkerk. Gerrit werd bedrijfsleider en broer Jan kwam er hetzelfde jaar al bij.

1985

Kiosk Ridderkerk
De volgende uitbreiding was een kiosk in het centrum van Ridderkerk die al snel te klein was.



1991

De Versmarkt werd geboren
Tijd voor vernieuwing: In samenwerking met andere detaillisten werd het idee van de Versmarkt in het centrum van Ridderkerk geboren.



1992

Productiebedrijf en groothandel
Nog meer nieuwe ideeën, de eerste start werd gemaakt met het productiebedrijf en de groothandel.



2008

Logistiek centrum
Al snel werd er extra grond gekocht waar een gloednieuw logistiek centrum ontwikkeld werd.



2017 ...



Van Gelder is onder de leiding van de zonen van Leen van Gelder de laatste jaren gegroeid als kool. En de groei is er nog niet uit! Daarom gaan we verhuizen naar het kersverse bedrijventerrein Nieuw-Reijerwaard.

2002

Modern productiebedrijf
Alweer groeide alles als kool. Op het nieuwe bedrijfsterrein Veren Ambacht ontwikkelde Van Gelder een modern productiebedrijf.



2011

Overnames zorgen voor landelijke dekkingen
Overnames in Tilburg, Venlo en Groningen zorgen voor landelijk dekking. Hiermee is Van Gelder klaar om verder groeien.



het modernste en meest geavanceerde

VERSCENTRUM VAN DE BENELUX

AGF-leverancier Van Gelder groente & fruit heeft grootse nieuwbouwplannen. Op de plek waar Leen van Gelder sr. in de jaren vijftig begonnen is met het telen van spruiten, hebben de broers Leen, Gerrit, Jan en Anton van Gelder op 9 oktober 2017 de eerste paal van het nieuwe pand ceremonieel in de grond geslagen.



Het nieuwe hypermoderne pand gaat ruim drie keer zo groot worden als de huidige hoofdlocatie aan de Handelsweg en gaat een oppervlakte bedragen van bijna 32.000m². Hemelsbreed verhuizen we een paar honderd meter, naar het terrein van 3,8 ha naast Van der Valk Ridderkerk direct langs de A15, bij afslagen naar de A16 en de A29.

Foodcenter Nieuw Reijerwaard

Op Foodcenter Nieuw Reijerwaard, het grootste gespecialiseerde agro/vers/foodcluster in Nederland, zijn ondertussen de eerste contouren van het nieuwe bedrijfspand al zichtbaar. Algemeen directeur Gerrit van Gelder kijkt dan ook uit naar de nieuwbouw: "De nieuwbouw op deze locatie biedt een enorme kans voor ons bedrijf. Op de nieuwe locatie kunnen we de logistiek optimaliseren, inspelen op de vele ontwikkelingen in onze sector en verder groeien." Henk Dokter, wethouder van de Gemeente Ridderkerk, is verheugd over de keuze voor Nieuw Reijerwaard: "Van Gelder groente & fruit is een vooraanstaand bedrijf binnen de agrologistieke sector en past heel goed op Nieuw Reijerwaard. Met de hoogwaardige uitstraling die Van Gelder voor ogen heeft, worden zij een prachtig uithangbord voor de sector en ons cluster."

GROENTEKAS OP HET DAK

Ontmoeting, kennisdeling en beleving

Met een groentekas van 1.600 m² op het dak, een boomgaard voor de deur en een gevel met een knipoog naar de kassen is het duidelijk dat in het nieuwe pand alles om groenten en fruit draait. “We willen de ervaring van de wereld van groente en fruit goed tot uiting laten komen”, vertelt verantwoordelijk architect David Hess van Kraaijvanger Architecten. “Niet alleen binnen, maar ook buiten. Van Gelder heeft de expliciete wens om de terreininrichting onderdeel te laten zijn van de totaalbeleving. Met een boomgaard met fruitbomen en een tropische tuin hebben we dat vormgegeven.”

Om bezoekers een kijkje te geven in de wereld van groente en fruit, wordt het gebouw voorzien van een groots opgezet experience center. Deze blikvanger wordt een museale eyecatcher waarin alles draait om ontmoeting, kennisdeling en beleving. “We zijn straks in veel opzichten ‘the place to be’ voor groenten en fruit liefhebbers Nederland”, vertelt Gerrit van Gelder. “Telers, kwekers en zaadveredelaars krijgen hier ruimte hun verhaal te doen: het echte bron tot bord-verhaal van teler naar kok. Zo streven we ernaar een kennisinstituut te worden voor horeca, overheid, zorg en onderwijs.”

EXPERIENCE CENTER



Eerste paal geslagen op 9 oktober 2017 door de directie en burgemeesters.

Hightech en natuur onder één dak

“We verwerken ruim 225.000 orderregels per week”, vertelt Gerrit van Gelder. “Dit doen we nu allemaal handmatig, maar in het nieuwe pand gaat dit veranderen.” In samenwerking met Vanderlande wordt er een shuttlesysteem geïnstalleerd dat uniek is in de foodindustrie. “We laten de producten naar de mensen komen, in plaats van de mensen naar de producten”, vertelt Karel Hoogenboom van Vanderlande. Het orderpicken zal compleet geautomatiseerd worden. Dit is een primeur in de sector. “Het aantal orderpickfouten kunnen we hierdoor minimaliseren en er komt meer controle op de voorraad. Daarnaast is er meer ruimte om te focussen op de kwaliteit van producten”, vult Gerrit aan.

Ook de Highcare keuken, snijkeuken, warme keuken en inpakafdeling worden verder geoptimaliseerd en uitgebreid om het volume te kunnen vergroten en de kwaliteit te kunnen verbeteren. “Met de nieuwste technologieën blijven we voldoen aan de vraag en kunnen we inspelen op trends en ontwikkelingen”, legt Gerrit van Gelder uit. Met een heldere, herkenbare uitstraling wil Van Gelder nationaal en internationaal de AGF-sector beter op de kaart zetten. Door hightech en natuur onder één dak te combineren wil Van Gelder vooruitstrevend en innovatief zijn, als toonaangevend voorbeeld voor de sector.

32.000M² RUIM 3X ZO GROOT



VOLLEDIG CO2-NEUTRAAL

Hoogste duurzaamheidsambitie

Van Gelder heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan en daarom wordt er voldaan aan de laatste en hoogste eisen op het gebied van duurzaamheid aan de hand van BREEAM. Dit is een meettool die je langs een bouwproject kunt leggen om te beoordelen hoe duurzaam een gebouw gerealiseerd wordt. Hierbij gaat Van Gelder voor het hoogst haalbare: BREEAM Outstanding. Onder meer ontmoetingsplekken door het gebouw heen, een klimaatinstallatie met warmtepomp, hergebruik van warmte, een boomgaard voor de hoofdingang, laadpalen voor elektrische auto's en daglicht op iedere werkplek geven richting aan deze ambitie. Daarnaast is het pand volledig CO2-neutraal.

Deze maatregelen worden in samenwerking met adviesbureau W4Y Adviseurs uitgewerkt om zo hoog mogelijk te scoren op duurzaamheid. Halverwege de bouw weet Jan Roersen van W4Y al goed nieuws te brengen: "De norm voor het behalen van het BREEAM Outstanding certificaat is 86 punten en Van Gelder scoort momenteel 94 punten. Hiermee behoort de nieuwbouw van Van Gelder momenteel tot de top vijf meest duurzame gebouwen van Nederland."



Van Gelder volgt de bouw ook digitaal. Zo verschijnt er regelmatig een bouw-update of een video waar we de bouw volgen.



Kenmerkend voor de RedStar Red Desire:

- ✓ Exclusieve mini pruimtomaat aan de tros
- ✓ Pure, intens zoete smaak
- ✓ Eigenzinnige vorm
- ✓ Mooie, dieprode kleur



- Gewicht : 11-12 gr.
- Brix : > 10

Heeft u de verleidelijke *Red Desire* smaaktomaat al geproefd?



De Red Desire is een unieke smaaktomaat aan de tros. In koude recepturen komt haar zoetheid uitstekend naar voren, maar ook in culinaire warme gerechten doet ze het perfect. www.redstar.nl



Ook bekend van de heerlijke *Romantic* en *Passion* smaaktomaten

Puur, vers en smaakvol ✦ Beleef de smaak. **Met RedStar.**



Gubbels' witte goud

de groeiende aspergegekte

Het is sinds jaar en dag de parel van de groenteboer: de asperge. In het seizoen is het witte goud niet weg te denken uit de groenteschappen of van de menukaart van restaurants. Onze teler heeft al vijf generaties ervaring in het telen van deze kostbare en geliefde groente. Wij gingen op bezoek bij Walter Gubbels in het bosachtige, Brabantse Helvoirt.

Ton en Walter Gubbels verbouwen in Helvoirt 40 hectare asperges, waarvan circa 34 hectare witte asperges. En daar blijft het niet bij. De broers blijven bezig met de toekomst. "Ieder jaar wordt het meer, ieder jaar wordt het gekker. We moeten bedenken wat de vervolgstappen zijn om de vraag aan te kunnen", vertelt Walter. Het is een van de redenen om sinds enkele jaren kasasperges te verbouwen die eerder beschikbaar komen dan de koude grond asperges. "Sinds drie jaar doen we kasasperges. Er is steeds eerder vraag naar asperges. Vooral als Pasen vroeg valt bijvoorbeeld."

Walter is er trots op een van de populairste groenten van Nederland te verbouwen. "Onze ouders teelden ook andere groenten en hielden vee. De focus lag al op asperges, maar Ton en ik hebben uiteindelijk de knoop doorgehakt om alleen nog maar asperges te doen. We gaan nu al een jaar of vijftien vol voor de asperges en doen er alles aan om de beste kwaliteit te bieden." Gubbels beperkt zich tot asperges maar doet wel alles wat met asperges te maken heeft. Geschild, ongeschild, stukken en schillen voor in de soep, groene asperges, violet asperges, noem het maar op.

Al meer dan 110 jaar worden er in Helvoirt asperges geteeld door de familie Gubbels. Ook vandaag de dag is het nog zichtbaar een traditioneel familiebedrijf, net als Van Gelder. Walters moeder staat in de knusse winkel asperges aan bewoners uit de regio te verkopen. Ze groet vrolijk als we binnenkomen. Helaas is vader Gubbels overleden.

"Hij had dit prachtig gevonden en zou nog steeds in het veld hebben gestaan, dat weet ik wel zeker", vertelt Walter als we eenmaal in de kantine zijn. "Onze vader was ook echt dol op asperges. In het seizoen at hij ze echt iedere dag. Ik hou er ook echt van, maar beperk het tot een keer per week", glimlacht de Brabander. "Je moet het ook niet te veel eten, he? Het moet wel lekker blijven."

Het gaat Walter om de kwaliteit en niet de kwantiteit. "Wij zijn niet de goedkoopste, dat weten we. Maar we willen wel bij de beste aspergetelers van Nederland horen. Ons grootste voordeel? Wij zitten op een van de beste gronden voor asperges in Nederland. Lichte zandgrond is heel belangrijk voor de kwaliteit." Niet alleen is de omgeving rond de Loonse en Drunense Duinen heel mooi, de zandgrond is ook echt ideaal voor asperges. Een ander punt is het regelmatig steken van de asperges. "Als je niet regelmatig steekt kan een asperge zo een violet asperge of klasse 2 asperge worden, door een knik bijvoorbeeld. Veel telers steken om de twee dagen vanwege arbeidskosten, maar dat vind ik zonde van de kwaliteit dus wij doen dat dagelijks. Violet of klasse 2 asperges kosten immers evenveel, maar leveren veel minder voor ons op dan klasse 1 AA-asperges." Tot slot is het aspergeras dat gebruikt wordt van belang voor de kwaliteit. Zo zijn de asperges van Gubbels echte prijswinnaars van het ras Backlim. "Een van de bekende rassen, die vooral op gebied van smaak erg sterk is." Alles in het teken van smaak en kwaliteit.

“
WIJ ZITEN OP EEN VAN DE
BETERE GRONDEN VOOR
ASPERGES IN NEDERLAND



Feitjes

Walter en Ton Gubbels verbouwen in het Brabantse Helvoirt op 40 hectare asperges, waarvan 34 hectare voor witte asperges is gereserveerd.

Gubbels teelt speciaal voor Van Gelder ook groene asperges, omdat deze normaal veel uit Peru worden gehaald scheelt dit een hoop CO2-uitstoot.

Asperges blijven wit als ze onder de grond groeien en uit het licht worden gehouden, krijgen ze wel zonlicht dan worden ze violet.

Het aspergeseizoen begint jaarlijks in april en duurt ongeveer tot eind juni.

Hoe zonniger en warmer het voorjaar, hoe eerder de asperges geoogst kunnen worden.

Asperges worden stuk voor stuk 'gestoken', een arbeidsintensieve bezigheid. Vandaar dat de prijs ook hoger ligt. Dat verklaart direct de bijnaam 'het witte goud'.

Asperges zijn super gezond. Dit komt onder andere omdat er vitamines en mineralen in zitten die niet zo vaak voorkomen zoals vitamine K en folaat.

SHANE KLUIVERT

de jongste foodvlogger van nederland

“Koken is mijn passie.
Voetballen ook
...en dieren”

Shane Kluivert zit nog op de basisschool, maar is intussen een rising star. Niet alleen bij de jeugdopleiding van FC Barcelona waar hij als een van de grootste talenten wordt gezien, ook als vlogger op Youtube en Instagram. Wie kan er zeggen dat hij op 10-jarige leeftijd al een kookboek heeft uitgebracht?

De jongste Kluivert-telg, Shane, is nu al een ster. En dat op 10-jarige leeftijd. Het jongere broertje van Justin en de zoon van Patrick, speelt in de jeugd van FC Barcelona, maar boekt zo mogelijk nog meer succes met heel iets anders: koken. Hij heeft succes op YouTube en Instagram met vlogs en filmpjes over kokkerellen en heeft sinds kort zelfs een eigen kookboek: *Koken met Shane*. De kleine keukenprins is op jonge leeftijd al extreem populair. Of hij niet moe wordt van al die drukte? Welnee! “Ik vind dit allemaal heel leuk”, vertelt hij vrolijk. Dat is niet gek, als zelfs grootheden als Diego Maradona, Andres Iniesta en Usain Bolt een mannetje van 10 feliciteren met zijn kookboek.

“Hi guys!”

Steevast beginnen zijn filmpjes met “Hi guys”. Al sinds februari 2016 deelt de mini Kluivert kookvideo's op YouTube onder de naam *Koken met Shane*. Shane is al heel lang dol op koken en kwam op het idee daar filmpjes van te maken. “Koken is mijn passie, die wil ik graag delen. Voetballen ook hoor, maar ook koken”, vertelt hij lachend. “En dieren”, voegt hij eraan toe. Een deel van de opbrengst van het boek gaat dan ook naar de hulp aan zielige hondjes op Curaçao.

“We gaan vaak naar Curaçao en dan zie je honden op straat zwerven. Dat hoort niet, ik wil ze helpen.”

Het culinaire wonderkind kookt met alle soorten groenten en haalt ze zelf met papa en mama op de markt. Ondanks dat hij nog jong is, vindt Shane gezond eten juist erg lekker. “Mijn lievelingsgerecht uit mijn boek is groentecakejes met tuinerwten, paprika, broccoli en wortel.” Shane hoopt dat andere kinderen ook ontdekken hoe leuk koken is. “Ik heb een boek geschreven voor kids die zelf willen koken, en voor de papa's en mama's die lekker mee willen doen in de keuken.”

Shane is eigenlijk een alleskunner. Ster in wording bij FC Barcelona, bekende vlogger op Youtube en Instagram en dan ook nog een kookboek. Zijn er ook nog dingen die Shane niet kan? “Ja, ik kan niet zo goed zingen”, lacht hij. “En dansen eigenlijk ook niet zo goed.” Gelukkig heb je dat als topkok of profvoetballer niet nodig. Welke van de twee gaat het eigenlijk worden? “Topvoetballer! Voetballen doe ik het liefste van alles in de wereld”, glimlacht hij, vastbesloten om in de voetsporten van zijn vader te treden. “Mijn eerste woordje was bal, dat zegt genoeg toch?” Zijn vader zal trots zijn.

Can we avocado it?

THE AVOCADO SHOW



“Zo’n iconische vrucht, daar moesten we wat mee”, begint Ron Simpson, founder van The Avocado Show zijn verhaal over het restaurant dat volledig in het teken staat van de exotische vrucht. “Het is de veelzijdigste, voedzaamste vrucht en bovendien bloedmooi. Natuurlijk verdient dat een restaurant.”

Ron Simpson en Julien Zaal (medeoprichter) kennen elkaar al een jaar of tien en hebben al veel samen ondernomen. Op een donderdagavond in 2017 kwam echter het idee naar boven. “We wilden iets nieuws en dachten: wat gebruiken we veel, wat is gaaf?” vertelt Ron enthousiast. “We zijn beiden dol op goed eten en kwamen bij de avocado uit. Een healthy comfort food die eigenlijk heel populair is. Het is echt een trend en je kunt er zoveel mee. We zijn gaan brainstormen en het concept bedacht zichzelf bijna. We hebben meteen mijn goede vriend Jaimie van Heije gebeld om ons te helpen met gerechten en inspiratie. Die dinsdag, vijf dagen later, was alles al geregeld.”

The Avocado Show was geboren. Iets wat niet onopgemerkt bleef. “Het was al een hype voor het restaurant zelfs maar open was. Er stonden al mensen voor de deur en we hadden nog niet eens een openingsdatum. Voor we open

gingen hadden we al 50.000 volgers op Facebook en Instagram en al 70 franchise aanvragen. Er was nog geen gerecht geserveerd!” Ron schiet ervan in de lach en gaat verder: “We zijn toen maar op gaan schieten in plaats van rustig alles uit te denken en uit te werken. 17 maart 2017 zijn we open gegaan. Voor de eerste dag hadden we 22.000 inschrijvingen, maar we hebben maar 45 zitplaatsen. We zijn de eerste tafeltjes gaan verloten.”

De grote vraag die ze bij alles stellen bij The Avocado Show is: Can we avocado it? “Dat doen we bij alles wat we tegenkomen: pizza, sushi, hamburger, pannenkoeken, can we avocado it? Avocado valt op zoveel manieren te gebruiken en te combineren. Koud, warm, als creme. Het heeft een goed huwelijk met toast, ei, kip, truffel en nog veel meer.” Er komen intussen wat borden voorbij. Het zijn ware kunstwerkjes. “Elk gerecht moet een kunstwerk zijn. Maar we beginnen met de smaak. Als we gerechten bedenken doen we dat eerst vanuit smaak. Wat is het lekkerste brood, wat zijn de beste toppings voor het gerecht? We proberen alle manieren en zoeken de lekkerste uit. Dan gaan onze foodstylisten ermee aan de slag. De gerechten moeten heel mooi, behoorlijk gezond en super lekker zijn. Nice en pretty healthy food. Want wat de mensen vinden, daar gaat het om.”

Zelf geeft Ron toe het niet te gek te maken: “Ik eet niet elke dag avocado, het moet wel leuk blijven”, glimlacht hij. “Nu geniet ik er nog iedere keer van. En als ik even niet per se een gerecht hoef met avocado als ‘hero’, zijn er ook gerechten waarbij avocado alleen als guacamole erbij zit of zo.” Toch betrappt hij zichzelf erop meestal wel de gerechten met avocado in de hoofdrol te nemen. “Er zitten zulke mooie gerechten tussen, zoals de burger waarbij twee avocado helften het broodje voorstellen, of bijvoorbeeld de avocado pancakes. Die pannenkoeken zijn zo verrassend van smaak. Echt een aanrader, net als de dadeltaart trouwens.” Intussen is The Avocado show meer dan een restaurant. Een paar honderd meter verderop zit een shop die onder andere hoodies, shirts en sokken verkoopt met avocado’s erop. Daarnaast worden er ook veel keukentools verkocht voor het gebruik

van avocado in de keuken. Met de populariteit zit het wel goed. De afgelopen tijd is er dan ook niet stilgezeten en is er van alles in werking gezet om met franchisevestigingen in Europa te groeien. Mede met dank aan een investering van Orange Wings van Shawn Harris (oprichter van avocado leverancier Eat Me, bekend van de Nature’s Pride avocado’s). Eat me is verantwoordelijk is voor de top avocado’s die gebruikt worden. “We zijn nu zover dat in augustus de eerste franchise opent in Brussel. We willen dan verder doorgroeien in Europa om vervolgens verder te kijken.” De ambitie spat ervan af bij Ron. “We willen naar een global brand status, dat we een synoniem worden van de vrucht net als Chiquita dat van de bananen is”, vertelt Ron gedreven. “We hebben intussen tussen de 300 en 400 franchise aanvragen dus dat komt wel goed”, concludeert hij vol vertrouwen.



#theavocadoshow



Bonfait; Dé ideale basis!

Bonfait maaltijd- en basissalades, rauwkostsauzen en desserts staan voor ambachtelijke kwaliteit en gemak. Eenvoudig te verwerken tot uiteenlopende 'eigen' en verrassende creaties. Door de slimme verpakkingseenheden kunt u dagvers bereiden met nagenoeg geen restproduct.

- » Ambachtelijk en vers eindproduct
- » Eenvoudig en tijdbesparend
- » Flexibiliteit en variatie
- » Grip op kostprijs en marge

Ga voor een compleet assortiments-overzicht, inspiratie en verrassend onderscheidende recepten naar www.bonfait.nl/foodservice.

Overtuig uzelf!
 T: 0541-581700 E: info@bonfait.nl



EVERS SPECIALS • TAUGÉ

**Kwaliteit Expertise
 Betrouwbaarheid**



Stationsstraat 33, 6515 AA Nijmegen
 Tel: +31(0) 24 3481422 - E: info@eversspecials.nl
www.eversspecials.nl



**LET'S TALK
 MUSHROOMS**

www.fme-nv.com

eten wat je ziet in de

DUINEN VAN CADZAND



Op een bank in de hoek van Restaurant Pure C, zie je door de lamellen de zee van Cadzand-Bad. Het zeewater, het zand en de duinen geven een rustgevend uitzicht op deze zonnige dag. Het is niet moeilijk te begrijpen waarom chef-kok Syrcó Bakker zich hier helemaal op zijn plek voelt.

Deze mooie omgeving is niet alleen een toeristische trekpleister, maar componenten als de zee en de duinen staan ook centraal in de keuken van Pure C. "Wat je hier ziet, moet je ook terugzien in de gerechten", vertelt de enthousiaste chef-kok Syrcó Bakker als hij ook door de lamellen naar de zee kijkt. Hoewel hij niet uit deze omgeving komt voelt hij zich helemaal thuis aan de Zeeuwse kust. "Als je aan zee zit verwachten gasten de zee in hun gerechten terug te zien. Dat betekent niet alleen vis, maar ook veel zeegroenten."

Het sterrestaurant staat erom bekend een verfijnde keuken te hebben en diverse bereidingen met zeegroenten. "Zeegroenten zijn heerlijk. Bijvoorbeeld de intense smaak van zeevenkel, of neem gebleekte zeekool wat echt een heel fijne smaak heeft", legt Bakker uit. "Maar er is zoveel moois. Algen en zeewieren gebruiken we bijvoorbeeld veel voor ziltigheid, in sauzen geeft dat een lekkere umami smaak. Met zeegroenten kun je echt verrassen, het geeft een extra laag aan het gerecht."

Bakker brengt optimale smaak en lokale producten samen en bedenkt zo de ideale gerechten voor de kaart van Pure C. "We gebruiken veel kruiden uit onze duintuin of poldertuin, en we doen ook aan wildpluk om de echte, wilde kruiden uit de duinen hier te kunnen gebruiken. Als je zo'n rijke omgeving hebt, moet je er wel gebruik van maken." Toch haalt Bakker veel van zijn inspiratie uit reizen en internationale keukens. Niet gek voor een kok die stage gelopen heeft bij een restaurant van Gordon Ramsey in Londen en gewerkt heeft in een 3-sterren restaurant in Frankrijk. Maar, er wordt wel altijd een lokale twist aan de gerechten gegeven. Zo staat er onder andere Japanse miso op de kaart, maar dan met Zeeuwse vlegel en lokale groenten en kruiden.

Syrcó was nog maar 25 jaar toen Sergio Herman hem vroeg voor Pure C. Hij had zichzelf de jaren daarvoor bewezen in de keuken van het befaamde 3-sterren restaurant Oud Sluis. In de drie jaar onder leiding van een van Nederlands bekendste topkoks, heeft Bakker zichzelf klaargestoomd om op eigen benen te kunnen staan. Het was de kans waar hij klaar voor was en die hij dan ook met beide handen wilde aanpakken. "Was ik te jong? Dat denk ik niet. Natuurlijk moest ik nog veel leren, het was even schakelen. Zelf de chef-kok zijn is heel wat anders", vertelt Bakker openlijk. "Ik heb me er met volledige overgave ingestort. En jong zijn heeft zo zijn voordelen. Je overdenkt minder en bent niet bang fouten te maken. Je leert immers van je fouten, als je het niet probeert weet je het ook niet. Je werkt met een open mind", zegt hij, tevreden terugkijkend op de beginperiode.

Bakker vertelt eerlijk over deze periode. "In eerste instantie kopieer je toch vaak een beetje wat je van je leermeester hebt geleerd. Dat werkt op korte termijn, maar voor de lange termijn is dat niet goed. Oud Sluis was nog open en Sergio had een manier van werken met de zweep erover, wat niet meer van deze tijd is. Die manier paste niet bij me, hoewel ik wel van de harde hand ben. Uiteindelijk is het me gelukt de keuken op mijn eigen manier aan te sturen." Of hij Sergio nog als zijn leermeester ziet? "Nee, ik zie hem nu echt als mijn collega, zakenpartner en goede vriend", vertelt hij glimlachend. Al geeft hij toe: "dat wil niet zeggen dat ik niet nog steeds van hem leer natuurlijk."

Syrco Bakker heeft een uitgesproken mening over de visvangst. Zo zal hij nooit tilapiafilet of bepaalde gamba's op de menukaart zetten. Veel van deze soorten zijn namelijk enorm doorgekweekt en Bakker is daar fel op tegen. Vandaar wil hij aansporen op meer gebruik van bijvangst vissen. "Iedere vis die gevangen wordt, moet in zijn geheel gebruikt worden. Daar moeten we heen", aldus Bakker. "Minder bekende vissoorten zijn ook erg lekker en goed te bereiden." Als chef-kok is het zijn doel invloed uit te oefenen en bewustzijn te creëren voor de mensen thuis. Hetzelfde geldt overigens voor vlees: "Je moet slachten en natuurlijk gebruik je de hoogwaardige gedeeltes, maar gebruik ook de overblijfselen. En als je de hoogwaardige stukken gebruikt, geniet er dan ook van. Beter een keer per week een goed stuk vlees, dan iedere dag rotzooi vlees van doorgefokte dieren."

BOODSCHAP VAN SYRSCO



HIERBAS DE LAS DUNAS

Wist je dat Syrco Bakker zijn eigen likeur heeft ontwikkeld? Hierbas de Las Dunas is een duinkruidentlikeur gebaseerd op kruidenlikeuren van de Spaanse eilanden, alleen dan helemaal Hollands en vol lokale ingrediënten. "Veel Spaanse eilanden hebben hun eigen likeur van kruiden die in de eigen tuin groeien", vertelt Bakker. "Dat bracht me op het idee een likeur met kruiden te maken die in onze duinen en tuinen groeien." De likeur is 100 procent natuurlijk en wordt gemaakt met 18 verschillende, verse kruiden, waaronder zeevenkel, wilde rucola en duindoornbes. De likeur heeft een kruidige zilte, licht zoete smaak.

pionier Hans Elenbaas op ontdekkingsreis in

DE WERELD VAN DE ZEEGROENTEN

Feitjes

Als het in het voorjaar veel regent komt er meer zeekraal beschikbaar. Bij een droog voorjaar komt er minder beschikbaar, maar is de zeekraal vaak wel iets dikker.

Heeft een zeeegroente als zeebanaan een rode gloed? Dan heeft de zeeegroente 'stress' gehad. Dit kan komen door een te droge omgeving, te koude nachten, of een te hoog zoutgehalte. Veel zeegroenten hebben dit vaak aan het begin van het seizoen. Zoals ook lamsoor. Zeekraal kleurt vaak ook rood maar dan aan het eind van het seizoen in de herfst, vlak voordat het in het zaad gaat.

De wereld van de zeegroenten is relatief nog niet zo bekend. Maar de schatten die de zee voor ons in pacht heeft, smaken naar meer. Zeegroenten zijn verrassend en vernieuwend. Niets nieuws voor zeegroentenspecialist Hans Elenbaas: "Ik ging op m'n elfde al op zoek naar wilde zeekraal en lamsoren. Het is met de paplepel ingegoten, mijn moeder verkocht zeegroenten aan de deur en mijn opa sneed al zeegroenten in de jaren dertig."

Pioniersmentaliteit, dat is wat je nodig hebt om in zeegroenten te handelen volgens zeegroentenspecialist Hans Elenbaas. "Het op het land verbouwen van zeegroenten gebeurt nog niet zoveel en nog niet zo lang. Het staat voor een groot gedeelte nog in de kinderschoenen", legt Elenbaas uit. Achter de zeedijken op het Zeeuwse eiland Schouwen-Duiveland vindt teelt van zeegroenten plaats als zeekraal en experimenteel lamsoren, geteeld op zogenaamde verzilte gronden met behulp van kwelwater. "Hier telen we de eerste zeegroenten. Verder komt het meeste nog steeds uit het wild net als vroeger, gewoon uit de zee dus, geogst met een vergunning in Nederland of Frankrijk", vertelt Elenbaas. Daarom ziet hij zichzelf eerder als 'specialist' dan als teler.

Het vergt een ware pioniersmentaliteit om zeegroenten te oogsten, te telen en te verwerken. In gesprek met Elenbaas wordt duidelijk dat het telen een complex verhaal is. "Veel producten zijn schaars en zeldzaam", vertelt Hans. "Daar komt nog eens bij dat zeegroenten veel zorg eisen, de planten zijn vaak zilt en daardoor heel kwetsbaar. Oogsten is dan ook echt handwerk en erg arbeidsintensief." Zo legt Elenbaas uit dat bij het oogsten van zeekraal nogal wat komt kijken. "Zeekraal kan stok of draad bevatten. Daarom snijden we alleen de malse, bovenste topjes. Dat maakt oogsten echt handwerk. Doe je dat niet, heb je het gevoel dat je tandenstokers in je mond hebt."

Zeekraal is met 70 a 80 procent van de omzet veruit de populairste zeeegroente. Daarna komen lamsoren, zeebanaan en zeevenkel.

Het is een echte uitdaging, waarvoor de enthousiaste Elenbaas niet wijkt. "De liefde voor zeegroenten is me met de paplepel ingegoten. Het is mijn passie. Van oorsprong ben ik bioloog, alleen heb ik samen met mijn broer van mijn hobby mijn werk gemaakt toen we in de zeegroenten begonnen." Helaas is zijn broer hem intussen ontvallen, maar de passie voor het vak is er niet minder op geworden. "Ik ben voortdurend op zoek naar nieuwe zeegroenten. Naar innovaties en naar verbeteringen voor de teelt van bestaande en nieuwe zeegroenten. Ik heb alles over voor een optimaal product en een hoogwaardige kwaliteit", aldus Elenbaas.

Hiervoor kijkt de specialist ook over de landsgrenzen. "Zeevenkel groeit oorspronkelijk in het Middellandse Zeegebied of bij de rotskusten in Engeland. Daarom wordt het voor mij nu geteeld in Griekenland, waar het in een kalkrijke omgeving met een hoge vitamine C waarde groeit. Zelf zijn we ook begonnen met experimentele teelt gezien zeevenkel steeds meer aan populariteit wint." Bij Europa blijft het overigens niet. "Zeebanaan is net als zeevenkel een exotische zeeegroente. Het wordt voor ons geteeld in Australië. Ook met zeebanaan zijn we begonnen met de eerste experimentele teelt."

Van der Valk

HOTEL RIDDERKERK

ONZE NIEUWE BUURMAN

“Het is leuk om een goede buurman te hebben”, glimlacht Freek van der Valk vriendelijk, doelend op het spreekwoord beter een goede buur dan een verre vriend. Van Gelder wordt een warm welkom geheten door de nieuwe buurman, Van der Valk Hotel Ridderkerk. De nieuwbouw is intussen in volle gang op het terrein direct naast het hotel.

Wie denkt dat het gebied Nieuw Reijerwaard nu pas ontdekt wordt door bedrijven, heeft het mis. Althans, Van der Valk had ongeveer 23 jaar geleden al het plan zich er te vestigen. “We wilden in 1995 al op dit terrein beginnen. Hoewel de gemeente het plan altijd heeft gesteund, is er jarenlang veel tegengas geweest van andere partijen. Uiteindelijk is het er toch gekomen”, vertelt Van der Valk. “Het is natuurlijk wel leuk om te zien dat het gebied nu veel breder wordt ontwikkeld en dat steeds meer partijen zich hier willen vestigen.”

De groei van het bedrijventerrein is voor Van der Valk een positieve ontwikkeling. “Samen sta je sterker. We kunnen met meerdere bedrijven dingen voor elkaar krijgen die je alleen niet voor elkaar krijgt. Zo kunnen we elkaar echt sterker maken en dat is waar het om gaat.” Beter bereikbaarheid met het openbaar vervoer is een van deze ontwikkelingen. Hoewel er eerst maar beperkte mogelijkheden waren, zie je dat het nu snel aan het veranderen is.

Alle potentiële kopers stellen eisen aan die bereikbaarheid. Dat is gunstig voor de nieuwe bedrijven, maar ook voor de bestaande bedrijven. “Nu moeten de schouders eronder, niet alleen van de nieuwe bedrijven maar ook de bedrijven die er al zitten. Iedereen wordt er beter van als je elkaar helpt.”

Van der Valk wil niet klagen over de verandering van het uitzicht nu Van Gelder een enorm pand aan het bouwen is. “Je zit in een stedelijke omgeving, er wordt weleens wat gebouwd en er verandert weleens wat. We willen allemaal wel aan het strand zitten met uitzicht op een ondergaande zon boven de zee, maar deze omgeving heeft een hele eigen dynamiek en die is net zo interessant”, lacht de vrolijke ondernemer. “We willen allemaal groeien en het beter hebben, dat wordt erg lastig als nieuwe ontwikkelingen niet de kans krijgen. Bovendien wordt het pand van Van Gelder echt mooi. Het ziet er echt goed uit.”

“ WE KUNNEN ELKAAR STERKER MAKEN ”



Freek en Krystle van der Valk

De geboren Rotterdammer woont intussen ongeveer 15 jaar in Ridderkerk en is nog iedere dag blij met de keuze om het hotel op de huidige locatie te vestigen en zelf in Ridderkerk te gaan wonen. "Ten opzichte van de stad is het hier overzichtelijker. Je hebt korte lijntjes. Dat wil in een grootse omgeving nog wel eens lastiger te zijn."

Een groenteverancier op steenworp afstand is iets waar Van der Valk blij mee is. "Gezond en duurzaam is de toekomst. Hoe lekker traditioneel toch ook weer helemaal van nu kan worden: vroeger wisten we al, het is gezond om groenten en fruit te eten en Van Gelder zet een hypermodern en geautomatiseerd pand neer om aan de groeiende vraag te kunnen voldoen. Van Gelder is daarin vooruitstrevend en dat is mooi om te zien. Echt gericht op de toekomst."

“
**GEEF ONS MAAR EEN PASJE VAN HET MAGAZIJN,
 DAN KOMEN WE ZELF DE GROENTE WEL HALEN**

“
 Twee jaar geleden heeft Van der Valk samen met de stichting Variatie in de Keuken onderzoek gedaan naar het effect van meer groenten op het bord. Als gevolg van de uitkomst wordt er steeds meer gedaan met groenten en fruit in de keuken. "Wat dat betreft hadden we een slechtere buurman kunnen treffen. Ik heb al eens tegen Gerrit van Gelder gezegd: geef ons maar een pasje van het shuttlesysteem in het magazijn, dan komen we zelf de groenten wel halen met een boodschappenwagentje", grapt de directeur.



Hoe zoet wil jij jouw ananas?

Voor de echte liefhebber die alleen het beste zoekt in de markt, de Super Sweet ananas. De zoetste ananas die beschikbaar is en met zijn hoge brix waarde is deze ananas ready to eat! Een echte klasse apart die je geproefd moet hebben, zowel los als verwerkt in een heerlijk recept.

Daarnaast zijn er nog 2 andere varianten beschikbaar; de Extra Sweet en Sweet, dus voor iedere consument wat wils.



Ananas Spinazie Salade

- 400 gr spinazie
- Super Sweet Ananas
- 150 gr blauwaderkaas
- 100 gr walnoten

Dressing: Citroensap, Balsamico azijn, honing en olijfolie

Was en snijd de ananas in stukjes en hak de walnoten fijn.

Verdeel de spinazie en de dressing naar smaak over de borden. Mix het geheel door elkaar en voeg daarna de ananas en walnoten toe. Verdeel als laatste de blauwaderkaas over de salade.

Ontdek onze andere producten Juicy Intense:





de menukaart van de Apenheul

het groentedieet van apen

Ook apen eten groente om gezond te blijven. Daarom komt de verse groente van Van Gelder niet alleen bij restaurantgasten op het bord terecht, maar zelfs bij apen. Wat staat er op het menu bij de apen van Stichting Apenheul?

De circa 35 apensoorten die Apenheul rijk is, krijgen elk een specifiek samengesteld menu voorgeschoteld. Dit menu is op het gebied van voedingsstoffen vergelijkbaar met het voedsel dat de apen in het wild eten. Zo krijgen de bewoners van Apenheul precies de vitamines en mineralen binnen die ze nodig hebben. Ook houden de dierverzorgers goed in de gaten of apen bijvoorbeeld gezondheidsproblemen hebben of zwanger zijn. Is dit het geval, dan wordt het dagmenu van de aap aangepast op zijn of haar situatie.

Apenheul wil natuurlijk dat alle dieren zo gezond mogelijk zijn. Daarom heeft het apenpark een speciale voedselkeuken, waar al het eten voor de dieren wordt klaargemaakt. Bovendien is er een voedingskundige die bepaalt welke aap wat eet en hoeveel. Zo vermijdt Apenheul bijvoorbeeld overgewicht bij dieren, iets wat veel voorkomt bij dieren in dierentuinen in Europa en Amerika. De grootste boosdoeners zijn beperkte bewegingsvrijheid en voedsel dat te veel suiker bevat. De apen in Apenheul eten dan ook bijna geen bananen. Bananen die in Nederland verkrijgbaar zijn, bevatten namelijk meer suiker en minder vezels dan wilde bananen. Dit geldt ook voor veel andere fruitsoorten als appels, sinaasappels en kiwi's. In plaats hiervan eten de apen vooral groente, dat qua voedingsstoffen meer overeenkomt met hun voedsel in het wild. Daarnaast stimuleert Apenheul de dieren te bewegen, bijvoorbeeld door voedsel hoger in het verblijf op te hangen.

Met verse klasse 1 groente levert Van Gelder een bijdrage aan de gezonde leefwijze van de apen in Apenheul.

Over Apenheul

Apenheul is een stichting die zich met hart en ziel inzet voor de natuur en duurzaamheid hoog in het vaandel heeft staan. Het Apenheul Natuurbehoudfonds steunt projecten over de hele wereld om de apen en hun leefgebied te beschermen. Daarnaast beschikt Apenheul over het gouden Green Key certificaat, een certificaat voor duurzame organisaties in de vrijetijdsector. Deze waardering behaalt het apenpark onder andere door de hoogste kwaliteits- en duurzaamheidseisen te stellen aan leveranciers en zoveel mogelijk gebruik van biologische, fairtrade en diervriendelijke horeca-producten. Mede hierdoor hebben Apenheul en Van Gelder elkaar als partners gevonden. Op het vlak van duurzaamheid, fairtrade en biologisch wil Van Gelder een bijdrage leveren aan dit beleid.

Andijvie is de meest gegeten groentesoort onder de dieren in Apenheul. Daarna volgen wortelen, witlof, maar ook venkel, prei en tomaten.

Sterke vegetariërs

De gorilla is de sterkste en grootste aap in Apenheul. Om het massieve lichaam van deze enorme apensoort goed te voeden, verwacht je wellicht kilo's vlees en eiwitrijk voedsel. Het is dan ook verrassend dat gorilla's op-en-top vegetariërs zijn. De dertien gorilla's in Apenheul eten dagelijks zeker 40 kilo andijvie. En dan is de rest van de groente die ze dagelijks krijgen nog niet eens meegerekend!

Feitjes

- Andijvie is de meest gegeten groentesoort onder de apen in Apenheul. Andere populaire groenten zijn: wortelen, witlof, venkel, prei en tomaten.
- 'Onze' bananen zijn helemaal niet goed voor apen. Er zit veel meer suiker in dan in bananen in het wild. Niet goed voor het dieet van de apen dus!
- Gorilla's zijn echte vegetariërs. Zou je niet zeggen van zulke krachtpatsers!
- De meeste apensoorten in Apenheul eten regelmatig een gekookt eitje.
- Prei is het lievelingsgerecht van gorilla Jambo. Voor een stuk courgette komt hij echter niet in beweging.

Dé AGF-specialist

met het grootste assortiment van Nederland

Direct van de bron

Vol van vers

Vandaag geplukt, morgen op het bord



vangeldernederland.nl

Van Gelder groente & fruit

info@vangeldernederland.nl | www.vangeldernederland.nl

VanGelder
GROENTE & FRUIT