



De snelle groei van Slow Food

Henk Hoogakker geniet van puur fruit

Foto Stefan Gybels

Door Stefan Gybels

Even snel door de McDrive, een pizzaatje of een magnetronmaaltijd. In deze tijd van eeuwige haast behoort fastfood vaak tot een wekelijks avondmaal. Dat het ook anders kan, bewijst in deze provincie de vereniging 'Slow Food Limburg'. Voor hen is de keuken het heiligdom, met de begrippen puur, lekker en eerlijk eten als leidraad.

Zuchtend kijkt Henk Hoogakker (63) uit over de Maastrichtse Markt. McDonalds, Kentucky Fried Chicken, Wok to Go en binnenkort, als de geruchten kloppen, ook nog een Burger King. Niet echt het paradijs voor de liefhebber van slowfood. En dat is Hoogakker. Als vice-voorzitter en penningmeester van Slow Food Limburg zet hij zich in voor de lekkere, pure, eerlijke Limburgse producten. Hoogakker zweert bij vers geplukte groenten en zaken als zelfgemaakte Maastrichtse kalfspastei en originele Limburgse stroop. "Van kleins af aan al", zegt Hoogakker. "Ik heb altijd iets gehad met verse producten." Eten in huize Hoogakker gebeurt dan ook uitgebreid, en alles zelf bereid. "Ik vind het heerlijk om in de keuken te staan. Door zelf de producten te gaan halen kom ik ook nog eens in de buitenlucht. Laatst nog, ben ik bij de tuin van Sint Pieter groente gaan halen, aardappelen bij de Belgische grens en vlees bij een slager in Wyck. Dan ben ik lekker een middag onderweg, en 's avonds neem ik de tijd om alles te bereiden. En daarna uitgebreid tafelen, heerlijk."

Wie bij de Slow Food vereniging aan een 'geitenwollensokkenclub' heeft het mis. "Helemaal niet zelfs. Wij vinden gewoon dat mensen meer moeten genieten van eten, en zeker van die mooie producten uit de eigen regio." Tijd nemen om te koken en om te eten betekent voor de leden van Slow Food Limburg ook een stukje onthaasting. "In de keuken kun je tot rust komen na een hele dag rennen en jagen", zegt Hoogakker. "Even stil staan en alles van je aflaten glijden. Kijk bijvoorbeeld eens naar Spanje, Portugal of Italië. Daar wordt uitgebreid de tijd genomen om te koken en te tafelen. Daarom leven die mensen ook veel relaxter."

Waarschijnlijk is het dan ook niet voor niets dat Slow Food eind jaren tachtig in Italië startte als tegenwicht voor fastfood. Negen jaar geleden kwam Hoogakker zelf in aanraking met die Italiaanse vereniging. Hij werd meteen lid. Later ontdekte hij dat ook Nederland een eigen Slow Food beweging kende. "Er was alleen geen Limburgse tak. Die is toen samen met onder meer voorzitter Mieke Crijns opgezet."

Inmiddels heeft Slow Food Nederland ruim 2000 leden. De Limburgse tak heeft er 115 en is snel groeiend. De ideeën van de vereniging zijn talrijk. "In Limburg liggen zoveel mogelijkheden op het gebied van eigen producten en ambachtelijke producenten. Wij proberen zoveel mogelijk mensen daar kennis mee te laten maken. We proberen bijvoorbeeld ook samen met anderen restaurateurs ervan bewust te maken met verse producten uit deze streek te gaan werken. Een mooi initiatief van een aantal restaurants in de Groene Kaart. Je kunt zó veel extra's bieden door eigen streekproducten op de kaart te zetten. Zo kun je je tenminste onderscheiden. Geloof me, Slow Food is de toekomst."

Slow Food Limburg richt zich ook op het onderwijs. De vereniging sloot eerder al een convenant af met de Hoge School Zuyd en de gemeente Maastricht om de Slow Food-gedachte te stimuleren via het onderwijs. Studenten van de Hogere Hotel School reiden af naar Italië om daar kennis te maken met de Slow Food beweging en de daar door Slow Food opgerichte Gastronomische Universiteit in Pollenzo. Andersom kwamen studenten van die universiteit naar Limburg om hier de mogelijkheden te bekijken. "Ze waren razend enthousiast", zegt Hoogakker. "De studenten waren echt onder de indruk van de gastronomische mogelijkheden die hier in het Bourgondische Limburg zijn. Alleen vonden ze wel dat er op dit moment nog te weinig mee gebeurt. Daar moeten we samen aan werken. Niet alleen voor de Limburgers zelf, maar ook

voor het toerisme en de recreatie."

Bedrijven en restaurants kunnen zich bij de vereniging aansluiten. "We willen samen met die producenten kijken hoe bepaalde echte streekproducten bereid moeten worden om tot 'echt Limburgs' te worden gerekend. Samen met vier echte stroopstokers werken we bijvoorbeeld aan heldere richtlijnen over het stoken van Limburgse stroop. Eigenlijk moet dat gemaakt worden van appels en peren, liefst hoogstam. Koken in een koperen ketel, liefst op houtvuuren ga zo maar door. Dan krijg je de allerlekkerste stroop."

Wat Slow Food Limburg betreft blijft het daar niet alleen bij. Hoogakker somt op: "We willen graag onderwijs in goede voeding en smaken op scholen. Kinderen moeten weten dat boerenkool niet uit een potje komt maar daadwerkelijk op het boerenland groeit. Ook wordt gedacht over een soort eco-gastronomische studie in Maastricht, net als in Italië. Verder willen we contact houden met de gemeentelijke en provinciale overheden en organisaties over de verschillende landschappelijke projecten. Pak bijvoorbeeld de landgoederenzone tussen Maastricht en Meerssen. Een ideaal gebied voor het verbouwen van goede producten door

kleinschalige landbouwbedrijven. In Maastricht zelf denk ik dan aan het Jekerdal en het Maasdalen zuiden van Maastricht. Ook daar is dat mogelijk."

Dat is één van de andere speerpunten van de vereniging Slow Food. Het oude ambachtelijke vakmanschap, gericht op het maken van eerlijke, pure en smaakvolle etenswaren, proberen te behouden. "Onlangs zijn we weer op bezoek geweest bij echte ouderwetse stroopmakers. Dan weet je niet wat je ziet. En wat je proeft. Dat is pas echte stroop. Het zou zonde zijn als volgende generaties daar niet meer van kunnen genieten. Gelukkig gebeurt er al veel in onze regio. Denk maar aan het speltbrood van de Bisschopsmolen, de stroop van Mart Vandewall of de sappen van de Bemelerhof"

Genieten, het is het toverwoord van Hoogakker en zijn vereniging. Lekker, puur en eerlijk eten, Hoogakker wil niet meer anders. De 'ping' van de magnetron klinkt niet gauw in zijn keuken. Of toch wel? "Alleen om vers bereide gerechten die ik ingevroren heb opnieuw op te warmen. Ze zijn dan namelijk nog altijd lekkerder dan magnetronmaaltijden."

Zie ook www.slowfood-limburg.nl