

Genieten van Hollands kalf

• *Ijla Gort, de wijnmaker Bruno LaCoste (l.) en Michel Rolland.*
FOTO'S: DE TELEGRAAF

Stan Huygens

WINE JOURNAL

journal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065

Vegetariërs die wel melk en kaas consumeren, beseffen vast niet allemaal dat ze zo bijdragen aan de omzet van kalfvleessoorten Van Drie Groep, wereldmarktleider in kalfvlees met een omzet van zo'n 1,5 miljard euro. „Er moeten tenslotte kalveren worden geboren, zodat de koeken melk geven“, legde Van Drie-directieel *Henny Swinkels* uit. „De sterkafjes die daar van komen, hebben direct waarde voor de rundvleesproductie maar wel voor de kalfvleesproductie.“ Vanaar dat melkproducerend Nederland ook zo groot is in kalfvlees.

Jaarlijks verwerft de Van Drie Groep circa één miljoen kalveren. Daarvan neemt dochterbedrijf en kalfveerancier T. Boer er 400.000 voor zijn rekening, zo vertelde directeur *Teunis Boer* gisteren tijdens een heerlijke kalfvlees lunch in het Rotterdamse restaurant Las Palmas van *Herman den Bijker*. Boer gaf de lunch ter gelegenheid van het 125-jarig bestaan van het bedrijf, dat in 1995 werd overgenomen door de Van Drie Groep, Nederlands grootste agrarische familiebedrijf van jawaal – de familie Van Drie. Onder de vijftrijf gasten waren vleshandelaars van over de hele wereld.

Boer heeft de discussie over rituelen slachten natuurlijk op de voet gevolgd. „Wij slachten al heel lang niet meer onverdoofd, ook niet voor halahalves. Wij ver-



• *Jack Jongelens (l.) en dochter Simone Jongelens van vleeshandelaar BVVC met Elmer Teekens van Chateaubriand.*

ven het dier en dan komt een islamitische slager met een mes bij de lynch was ook een grote afnemer van dit halahalves, oprichter *Hasan Babur* van Baha Donerproduktie. Babur zei, via zijn Nederlandse vertegenwoordiger *Needat Sahin*, dat hij maandelijks zo'n 150 ton afzet op de voet gevolgd. „Wij hebben vanuit ons geloof er geen probleem mee als het dier eerst met een priem wordt verdoofd, zolang daarna volledig ritueel wordt geslacht“, zei Sahin. „Maar er zijn kleine groepen in de islam die dat niet acceptabel vinden. Het zijn marginale groepen, met als respect, maar ik vind dat we hun geloof niet moeten eerbiedigen. Je moet onverdoofd kunnen slachten.“

Onderstussen werd genoten van alle mogelijke heerlijkheden van het kalf, zoals kalfshersentjes, nierjes, karbonades, zwezerik, wangen, paté van de staart en zelfs testikels. Alle heerlijk en vakkundig bereid door



het team van Las Palmas. Dat is ook begonnen als puur restaurant, maar sinds eind vorig jaar is het ook een walhalla voor vleesvrienden met overal koedivrites met prachtig vlees. „Vroeger vroegen gasten ook wel om

vlees, maar dan was het alsof ik het onder de toonbank vandaan moest halen. Ik dacht, ik zet een vitrine neer en dat is een beetje uit de hand gelopen“, zei eigenaar Herman den Bijker.

Slager *Elmer Teekens* van horecaslager Chateaubriand vertelde dat hij heel vroeger ook wel onverdoofd heeft geslacht. „Als je de traditionele ervaring hebt, getraind bent, en het scherpste grote mes hebt om het in één haal te doen, dan is het een acceptabele manier van slachten“, meende Teekens, die echter

SCHEURKALENDER

Griekenland is een wijngaard zonder afrastering, die maar door een handjevol mensen wordt uitgezogen. VASSILUS VASSIKOUS

• *Herman den Bijker (l.) met vleesproducenten Teunis Boer (m.) van T. Boer & zn. en Henny Swinkels van de Van Drie Groep bij een in zout gearde kalfskop.*
FOTO'S: DE TELEGRAAF

vooral waarde hecht aan het vermijden van stress bij de dieren vóór de slacht. „Het beest moet in alle rust, onbezield, het leven beëindigen. Wij stelden ze ook wel in een stal met stro eerst 24 uur op hun gemak.“ De kalveren worden overigens

geslacht op een leeftijd van ongeveer 27 weken en dan al flink uit de kluiten gewassen. In ieder geval

• *Needat Sahin (l.) en Hasan Babur van vleeshandelaar Baha.*

Hollandse kalfvlees zijn goede reputatie terug, nu de ellende met hormonen (waardoor vrouwen ook beter geen zwezerik konden eten) en kistkalveren tot het veriden behoren. „Er is een kalf meer in Nederland, zelfs niet in Europa, die op zo'n manier wordt gehouden“, verzekerde directieel Swinkels dat het niet een weer heerlijk genieten van ons mooie Hollandse kalfvlees.

Ijla zoekt zingende wijnplukkers

Ijla Gort, de Nederlandse wijnmaker in Bordeaux, heeft mij een uniek aanbod gedaan. Voor het 'Vendanges Vertes', de oogst waarbij overvallige druiven worden weggeplukt, reserveer ik speciaal voor zes Nederlandse Telegraaflezers een plekje. De eerste zes die zich aanmelden via www.Sturp.nl komen in aanmerking. Uit eraring weet ik hoe leuk het is om dit te doen. Dit jaar wordt het ook een bijzonder feest op Chateau Tulpie de la Gardie in Saint-Romain-La-Virvée, want de plukkers moeten ook kunnen zingen!

„Want“, zo denkt Gort, als je tegen plukters gaat, groeien ze beter. „Daarom is hij van plan om tijdens het Chateau Sling-along, dat van 11 tot en met 19 juli plaatsvindt, zingend te gaan plukken. „Al schen van mening dat mijn wijn hierdoor beter van kwaliteit wordt. De druiven hebben minder last van stress en de mensen worden door het zingen ook gelukkiger.“

De wijnmaker wil alleen met Nederlandse plukkers werken nadat hij prijzen in de wacht sleepte voor de wijn die door Nederlanders was geest. Voor zijn rode wijn sleepte hij een gouden medaille in de wacht. Voor de roos streefde een zilveren plak uit het Concours Général de Paris. „Dankzij de Nederlanders

heik ik de hoofdrijen van 2010 gewonnen. Dat is niet niks“, vertelde de gelukkige wijnmaker. „Voor het feest worden kosten noch moeiten gespaard. Koördigert *Edwin Schimscheimer* en zijn Steinwayvijsel worden ingevlogen uit Holland, er komt een opname-unit en een sterrenkok om de maaltijden extra allure te geven. Samen met de koördigert componere de Gort, die vroeger reclame-

compositie was, een aantal 'wijnchanson'. „Op de slotavond zal het 'Groot La Tulpie Druivenplukkerskors', zoals Gort zijn plukkerskors heeft gedoopt, een uitvoering geven voor het hele dorp. „We zoeken geen professionele zangers en ze hoeven geen noten te kunnen lezen, maar mensen die het leuk vinden om met anderen te zingen. De audities houden we via YouTube.“

• *Horecamaaker Christian van der Klauw (l.) met zakenman Frits de Koussemaker.*
FOTO'S: DE TELEGRAAF

INHUREN MARINIERS KOST 70 MILJOEN PER SCHIP

VOOR DE FOOI BLIJF IK HOOGST 3 WERKEN OP UW BOEK...



Proeven van Twentse bubbels

„Loespruiver en – laat ik het maar gewoon toezegen – deze wijn is heel lekker.“ Zo kwalificeerde de veraste Master of Wine *Frank Smulders* de nieuwe oogst van Wijngaard Hof van Twente, van wijnmakers *Roelof en Ise Vischer*.

Er werd ook geproefd van de Sprankel, de eerste traditioneel gemaakte mousserende wijn in Twente. „Na zo'n moeilijke winter als 2010 is het heel eenvoudig de goede van de matige wijnmakers te onderschrijven“, stelde Smulders. „Roelof en Ise horen als wijnmakers tot de absolute top van Nederland, en misschien zelfs van Europa.“



• *Wijngaarde Frank Smulders.*

Herenclub neemt tijd in Friesland

Onlangs vervulden een tiental leden van de Haegsche Herenclub, die binnenkort zijn 20e verjaardag viert, het vertrouwde decor van de Haaglanden voor het Friese landschap. Aankleding voor deze ongebruikelijke boezwijzing vormde een uitnodiging van *Christiaan van der Klauw*, de bekende en internationale gezien belangrijkste horigeontwerper en -maker van Nederland, voor een bezoek aan zijn atelier.

De heren genoten voorafgaand aan hun excursie een lunch in restaurant 't Plein in Joure van *Reitse Spinninga*, het culinaire gezicht van omroep Friesland. Spanningsgaaf het gezelschap zijn kookboek *Lekker te mee* voor het afwezigheid lid, stierrenk *Frank Sevelberg* uit Voorburg.

In het atelier van Van der Klauw in Heerenveen kenden de bezoekers hun ogen uit. „Deze naam behoort tot de beste tuurwerkmakers ter wereld“, vertelde zakenman *Frits de Koussemaker*. „Hij vast en zeker vernoemd naar Christian Huygens, de grote Leidse astronoom, wi-

(AHC) om hem op te nemen in haar geleerden. Van der Klauw maakt maar een beperkt aantal horloges per jaar. Het duurste horloge is zijn bedrijf, 79.500 euro, werd door de gasten even eerbiedig aangeraakt.

Met de horlogemaker en diens ontwerper *Daniëlle Reijnen* en financieel man *Maurice Doppert* toog het gezelschap naar restaurant 't Jagertje in Langweer voor een afsluitend drie-gangendiner.