

De eerste Nederlandse Week van de Smaak

Verhalen, erfgoed

Zwitserland, Frankrijk en België gingen ons al voor. Nu krijgt ook Nederland een Week van de Smaak. De eerste editie van dit culinaire én culturele evenement wordt gehouden van 24 tot en met 30 september. Alles draait dan om ambachtelijkheid, streekgebonden producten en puurheid.

Mensen op een laagdrempelige wijze kennis laten maken met 'smaak' en hen laten genieten van eten en drinken, gastronomie en alles wat daarbij komt kijken. Dat is het doel van de Week van de Smaak. Het evenement vertrekt vanuit een cultureel perspectief en heeft dus niet alleen aandacht voor de producten zelf, maar ook voor het erfgoed, de verhalen en de studies over eten. Daarmee wil de organisatie op een leuke manier een bewustwordingsproces creëren dat van blijvende aard is, zodat ambachtelijk en eerlijk eten uiteindelijk een vanzelfsprekende plek krijgt in het culinaire en culturele leven van de bezoekers.

Geen trend

Hoewel de Week van de Smaak een evenement is dat zich niet alleen in restaurants gaat afspelen, speelt de horeca wel een heel belangrijke rol. Restaurants vervullen immers een voortrekkersrol als het gaat om culinaire trends, maar ook bij het in stand houden van de ambachtelijkheid van de gastronomie. Vooral de leden van Euro-Toques zullen een grote rol spelen tijdens de Week van de Smaak.

Dit jaar is het thema 'streekgerechten', een thema dat meteen laat zien dat eten en cultuur alles met elkaar te maken hebben. Door de globalisering en moderne technologieën zijn mensen hun band met de gerechten uit hun eigen streek een beetje kwijtgeraakt vindt Jasper Vink van Biologica, een van de initiatiefnemers van de Week van de



Jos Hermans: 'Als mensen door mijn toedoen bewuster worden van smaak en van de herkomst van hun eten, dan ben ik trots!'

Smaak: "In de supermarkt ligt de zure zult naast de chorizo en seizoensgroenten liggen jaarrond in de schappen. Aardbeien in hartje winter? Dat is tegenwoordig geen probleem! 'De klant

is koning', zegt men dan. Maar is dat wel zo? Word je er echt beter van als je een product consumeert buiten de tijd dat de natuur het uit zichzelf aanbiedt? Wij denken van niet en zijn ervan over-

en helden

tuigd dat de consument dat ook vindt als hij eenmaal bewust het verschil heeft geproefd en weet waar iets vandaan komt.”

Hij voegt eraan toe dat de term streekgerechten niet alleen slaat op eten uit grootmoeders keuken. “Het gaat vooral om ingrediënten die op verantwoorde wijze in de streek worden geproduceerd.”

Helden

“Steeds meer boeren en koks steken hun nek uit door op ambachtelijke en biologische wijze hun vak uit te oefenen”, zegt Vink. “De Week van de Smaak

‘Eten en cultuur hebben alles met elkaar te maken’

is een uitstekend platform voor deze mensen om een groter publiek kennis te laten maken met hun producten en werkwijzen. Veel mensen zien alleen het eindproduct in de schappen in de winkel of op hun bord in een restaurant. Dat is natuurlijk prachtig, maar daarmee kweek je nog niet veel bewustzijn. Pas als mensen het complete plaatje krijgen voorgeschoteld gaat het echt leven voor ze. Daar willen we naartoe. Daarom hebben we ook de verkiezing ‘Held van de Smaak’ in het leven geroepen. Hiermee willen we mensen, die er hun levensmissie van hebben gemaakt om anderen mensen bewust te maken van smaak en waar die vandaan komt, in de schijnwerpers zetten.”

Halverwege augustus werden de acht finalisten voor deze verkiezing bekend gemaakt. Onder hen bevinden zich Jos Hermans van restaurant De Negenmannen, journalist Wouter Klootwijk en Herman Kemper van de Kemper Kip. Een ‘Held van de Smaak’

is iemand die zich de afgelopen jaren verdienstelijk heeft gemaakt op het gebied van smaak en smaakbeleving, door zelf bijzondere en lekkere producten te maken of gerechten te serveren, of juist door anderen te overtuigen van het belang van smaakvolle producten. Een echte held heeft daarbij ook nog speciaal aandacht voor seizoensgebonden, ambachtelijke, verantwoorde en streekgebonden producten en ingrediënten. Soms staan de Helden van de Smaak zelf in de belangstelling, maar vaak ook zijn ze een drijvende kracht achter de schermen. Op zondag 23 september zal de jury tijdens bekend maken wie de titel ‘Held van de Smaak 2007’ mag gaan voeren.

Inspanningen

Volgens het juryrapport is Jos Hermans een relatieve nieuwkomer die nog niet zo bekend is bij het grote publiek. Niettemin speelt hij een rol van betekenis in zijn omgeving, het Brabantse land. De jury roemt zijn enthousiasme en zijn betekenis voor de regio. Daarnaast heeft hij doorzettingsvermogen getoond: hij is doorgegaan waar anderen afhaakten. Een belangrijk resultaat hiervan is het streekfestival waar zo’n dertigduizend bezoekers op af kwamen. Hiermee heeft hij een functie als ambassadeur, die anderen kennis laat maken met Echte Smaak, ruimschoots bewezen. Hermans vindt het geweldig dat zijn inspanningen meer en meer leiden naar erkenning: “Het is mij niet te doen om de persoonlijke aandacht die ik krijg door mijn inspanningen. Maar als mensen door mijn toedoen bewuster worden van smaak en van de herkomst van hun eten, dan ben ik trots en geeft het tegelijkertijd de nodige energie om door te gaan.”

Koken op de boerderij

Hermans heeft dan ook ambitieuze plannen voor de Week van de Smaak. De keuken van De Negenmannen ver-

plaatst zich dan namelijk naar de boerderij waar Hermans zijn rundvlees van betreft. Er zal een stal worden ingericht als restaurant met zestig à zeventig couverts. Er zal worden gekookt in de mobiele keuken die de leden van Euro-Toques gezamenlijk hebben aangeschaft. “Erg spannend allemaal, maar vooral heel leuk”, vindt Hermans. “Voor die week hebben we een speciaal menu samengesteld, waarin eerlijke producten uit de streek de hoofdrol spelen. We hopen hiermee onze vaste gasten een leuke avond te bezorgen, maar wij willen met deze actie ook zeker een breder

‘De Week van de Smaak zal niet onopgemerkt voorbij gaan’

publiek aanspreken. Het mooie van deze actie is, dat de omgeving waar mensen zitten te eten uitnodigt tot het stellen van vragen. De boer/producent is dan zelf ook aanwezig en zal met plezier aan de mensen uit leggen waar het vlees op hun bordje vandaan komt. Maar niet alleen het vlees van het menu komt van het Brabantse land, ook het brood en de groente worden zoveel mogelijk van streekproducenten betrokken.”

“Initiatieven zoals die van Hermans geven kleur aan de Week van de Smaak”, vindt Vink: “We doen er alles aan om er een geslaagd evenement van te maken. Het is namelijk de bedoeling dat het een jaarlijkse traditie gaat worden. Er wordt voor deze eerste editie echt ontzettend veel georganiseerd. De Week van de Smaak zal niet onopgemerkt voorbij gaan. In andere Europese landen was de Week van de Smaak een groot succes en we hopen dat we Nederland dit jaar aan dat rijtje succesverhalen kunnen toevoegen.”