



Achterhoekse ambassade

In de commentaren rond het Organon-debacle merkte een farmaceutisch industrieel op dat het Nederland ontbreekt aan trots op haar industrie. Misschien had hij wel een beetje gelijk. In elk geval is de trots op het eetbare Hollandse product erg mager. Niet alleen bij consumenten, ook bij producenten. Een klassiek voorbeeld is het verhaal van de Hollandse tomaat, die jaren geleden in Duitsland als *Wasserbombe* ontmaskerd werd. Dankzij de ingenieuze teelttechniek waren het prachtige, kogelronde, glanzende tomaten en er pasten er altijd precies 24 in een kistje. Dat er ook nog smaak aan had moeten zitten, stond eenvoudigweg niet op de opdrachtbon. Inmiddels is er – ook al weer jaren – de Tasty Tom en die doet dankzij een bijstellinkje in de smaak precies wat er van hem verwacht wordt: goed verkopen. Nog zo'n voorbeeld: de eerste bloemkolen van de koude grond komen van Texel, maar in plaats van een natuurlijke *pré salé*-bloemkool te vermarkten, gaan de kolen gewoon op de grote hoop. In Frankrijk zou zoiets ondenkbaar zijn; daar komen drommen bezoekers naar een tentoonstelling van duizend soorten Franse kaas.

Trots op het eigen product is er in Nederland niet vanzelf, die moet aangejaagd worden. Door mensen als Jac Nijskens bijvoorbeeld, die een hele reeks vergeten groenten onder de aandacht bracht. Koks hebben bij uitstek een platform voor pro-

motie van lokale specialiteiten, zoals Dick Arkenbout van restaurant De Vluchthaven in Bruinisse, die de Oosterscheldekreeft aan de man brengt.

De Achterhoek heeft een energieke ambassadrice gevonden in Nel Schellekens, Patron Cuisinier van De Gulle Waard in Winterswijk. Schellekens – nota bene van Belgische komaf – presenteert op haar spijkskaart de hele streek. Niet alleen in jammetjes en stroopjes, maar ook en vooral in producten van de plaatselijke fauna, inclusief het Galloway-rund, dat op grote schaal in het wild graast en als zodanig bij uitstek een bron van biologisch vlees is. Niet zo verwonderlijk dat dit adres door de Euro-Toques (koks die natuurlijke smaken propageren) als restaurant van 2010 verkozen is.

Gasterij De Gulle Waard is wat je bij het predicaat 'uitspanning' voor de geest haalt: een klassieke, landelijk gelegen zaak met een groot terras en water voor de deur, waar je een bootje kunt huren. Uiteraard wemelt het op de spijkskaart van de lokale specialiteiten; een ervan is het koken met hooi, dat Schellekens omarmd heeft. Het concept lijkt door de fabeltjeskranttaal van de spijkskaart misschien ver af te staan van wat in het Westen voor hip wordt gehouden, maar met het langzaam gegaarde 'hi ha hooihaantje' kun je overal voor de dag komen. Schellekens is van zins om de haantjes, die nu na het 'seksen' van de kuikens massaal in



de verhakselaar terecht komen, te redden door het gebraden haantje terug te brengen waar het hoort: op de spijkskaart van elk middenklasserrestaurant, en daaronder. Al is 'redden' vanuit de optiek van het haantje misschien een te nobel woord.

Schellekens maakt in eigen keuken en kelder onder andere hammen van geit, worst van geit, tong van Galloway, corned beef van Galloway en ze combineert waar het maar smaakt met lokale kruiden, brouwsels en condimenten. In het restaurant zijn zaden te koop om later thuis gullewaardje mee te spelen. | RH

Gasterij De Gulle Waard, Mr. Ten Houtenlaan 4, Winterswijk, Tel. 0543-513133