

uit de streek voor de stad

‘Hoe korter de aanvoerlijn, hoe lekkerder’

VERS IS HET lekkerst,” zegt cateraar Berdien Siere. Zie propageert vlees, vis, groente en fruit ‘van dichtbij’. “Het is simpel. Hoe korter de aanvoerlijnen, hoe beter de smaak bewaard blijft. Je kunt dat zelf heel goed proeven.”

Siere begon na een koksopleiding en enkele jaren ervaring bij restaurants en cateraars vijftien jaar geleden haar eigen cateringbedrijf. Zeven jaar later kreeg ze een bijna manische aandacht voor regionale producten. Die waren uiteraard biologisch geteeld, want anders is de smaak volgens haar sowieso niet goed. “Biologisch voedsel en de Noordermarkt bestonden al. Dat was niet echt nieuw. Vandaag is het *booming*: er zijn wel veertien biologische markten in de stad.”

Siere doet precies wat de gemeente met zijn campagne *Proeftuin Amsterdam* beoogt: ze specialiseert zich als cateraar in de producten van de streek. Haar gasten zijn laaiend enthousiast. Siere: “Sommigen worden bij elk gerecht enthousiast. Er zijn ook gasten die niet kunnen zeggen of onze groenten nou beter zijn dan die ze thuis eten. Maar na afloop van een diner zeggen ze vaak dat ze het bijzonder lekker vonden, hoewel ze niet kunnen aangeven waar dat precies aan lag.”

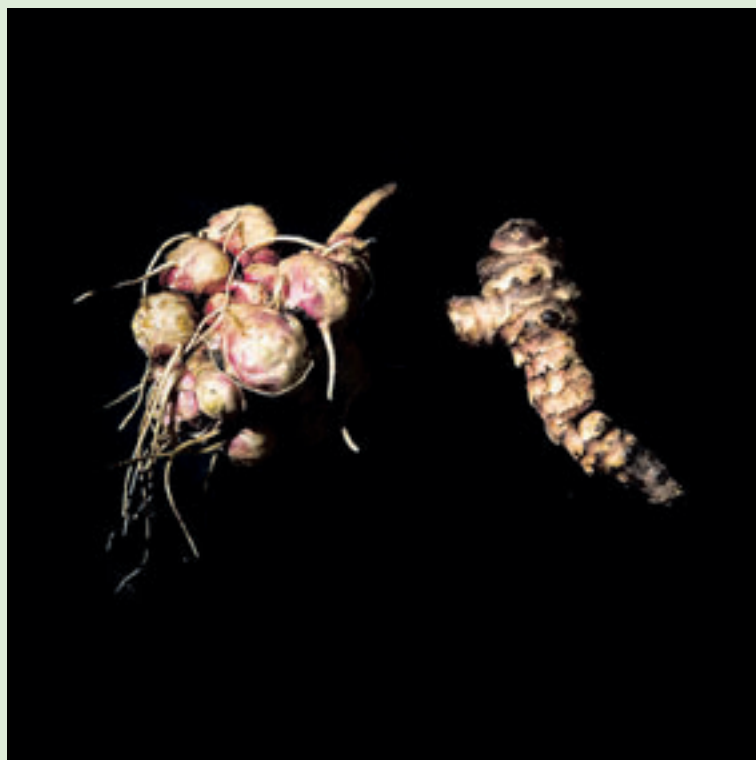
Siere kan dat wel, want vers doet wonderen. “Waar het me om gaat, is dat de groente is geoogst op de dag dat we het kopen en de dag erna kunnen wassen en snijden, om ze uiterlijk één dag na de oogst te eten. Korte aanvoerlijnen proef je,” zegt ze in de kerk van Ransdorp, een van de locaties waar ze haar gerechten voor gezelschappen klaarmaakt en opdiend.

“Dit is geen zaak van geitenwolensokken, politieke correctheid of modieus gedoe. Niks softies! Van biologisch geteelde en gedopte doperwtten van boeren uit Kenia met Kerst word ik niet warm. Bij mij bestaat één maatstaf en dat is de smaak.”

En dat is volgens Siere in de voedselbranche niet vanzelfsprekend. “In de hele keten van handelaars, vervoerders en winkels wordt niet over smaak gesproken. Ze hebben het over houdbaarheid, uiterste verkoopdata, certificaten, keurmerken en labels. Het wemelt van de groentekeurmerken.”

“Mij zeggen die weinig. Een etiket kan verklaren dat een product nog goed is, maar ik wil niet alleen weten of het niet bedorven is, maar ook of het product vers is en of het ergens naar smaakt. Vraag in de supermarkt hoe vers een product is. Het antwoord zal zijn dat het houdbaar is tot die en die datum.”

“Maar versheid is wel belangrijk. Groente heeft bijvoorbeeld van nature een licht zoete smaak. Dat komt doordat er behoorlijk wat suikers inzitten. Maar door het verhandelen, vervoeren, en



Aardpeer



Rode kool



Pompoen



Rettich

bewaren, verdwijnen die. Behalve smaak verliezen de producten ook nog eens een deel van hun voedingswaarde. Vaak zorgt de branche er nog wel voor dat de groente en het fruit er goed uitzien. Maar de smaak kan zo veel beter!”

“Onze business is diners en evenementen op locatie. Wij gaan altijd naar de opdrachtgevers toe. We nemen onze kachels, culinair jargon voor fornuizen, en andere apparatuur mee. Als cateraar ben je beperkt. Maar daar staat dan wel tegenover dat wij iets extra's brengen. Zo koken we vaak in monumenten, zoals hier in de kerk van Ransdorp, of in Amsterdam in de Kromhoutwerf. We plaatsen hiermee het eten uit de streek in

een cultuurhistorische context.”

Siere begon ermee omdat ze als cateraar iets bijzonders op tafel wilde zetten en ontevreden was over het voedsel dat te koop was. “Ik zocht eerst een betere kwaliteit vlees.” Dat was gevonden

‘BIJ MIJ BESTAAT MAAR ÉÉN MAATSTAF EN DAT IS DE SMAAK’

toen ze in 1999 slager Jan Splinter ontmoette, die alleen vlees verkoopt van beesten die in de wei in Waterland hebben gestaan.

Een groot aantal boeren in het

veenweidegebied, waar geen intensieve veehouderij mogelijk is, maakte van de nood een deugd. Ze kozen voor het vertroetelen van de beesten en hebben dat als ‘vers product’ met het Waterlandkeurmerk op de markt gebracht.

Verder was Siere bevriend met kweker Walter Abma uit Ilpendam. Siere: “Via hem, maar ook door Jan Splinter kwam ik ook weer bij anderen terecht, voor de kaas, de melk en andere zuivelproducten.”

De ontdekkingsreis eindigt nooit. In februari dit jaar nam visser Hein Dil haar mee op een boottochtje op het Alkmaardermeer, nabij Akersloot. De familie vist al sinds de achttiende eeuw en ver-

kreeg in 1854 het alleenrecht op de bevissing van het meer. Dil gaf Siere een snoekbaars mee met de mededeling: “Nederlanders kunnen hier niets mee, Fransen, en Japanners wel.”

Sindsdien serveert Siere de baars in gebakken moten met ge-roosterde pompoen, pastinaak, palmkoolhartjes en een frietje. “Als je dit proeft, word je stil.”

Siere onderstreept dat het koken met producten uit de streek geen dogma moet worden. “Wij gebruiken natuurlijk wel olijven en citroenen. Waar het om gaat, is dat je eerst lokale producten neemt en die aanvult met het hoogst noodzakelijke van wat hier niet groeit.”