

RESTAURANTKRANT

Alles voor restaurateurs en chef-koks



03



15

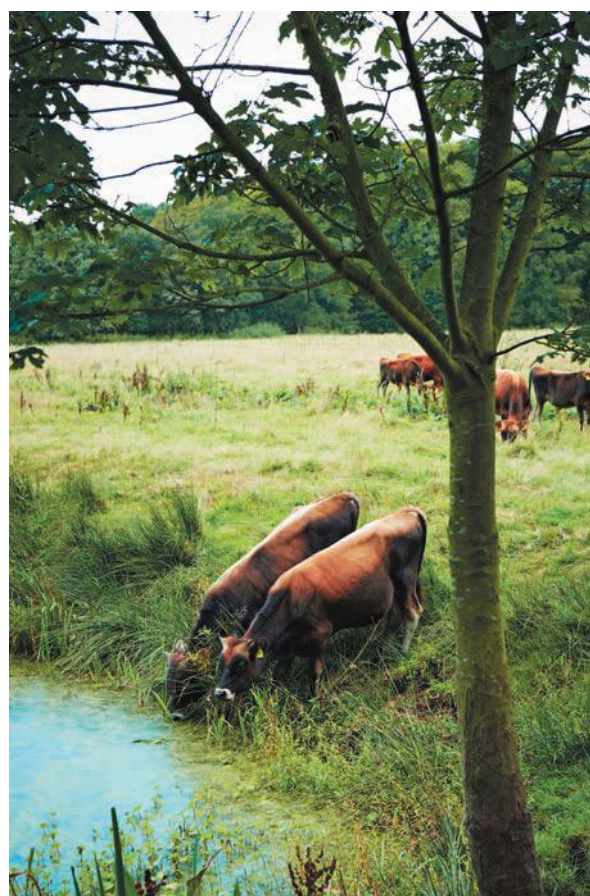
- **03** Vakkennis over Kalf van A tot Z
- **08** Wat zit waar? Alle technische delen in een oogopslag
- **15** De ultieme kalfsklassiekers voor je kaart

► **03** Voorwoord ► **05** Wedstrijdarena ► **07** Interview ► **08** Wat zit waar? ► **15** Klassiekers

Jan Smink blinkt uit als biestkok

Als je boerenzoon bent, krijg je met de paplepel ingegoten wat biest is. Deze jonge melk voor pasgeboren kalfjes, blijkt een schat aan culinaire mogelijkheden te hebben. Topchef Jan Smink experimenteert er volop mee en is inmiddels gespecialiseerd biestkok. Regelmatig spart hij met de patissier van sterrenrestaurant De Librije in Zwolle over creaties met de romige, kalvermelk op de kaart. “Het is een onbekend en bijzonder product dat je veelzijdig kunt inzetten.”

► LEES VERDER OP PAGINA 07



Adopteer een stierkalfje

Boer Jacob Beeker van Boerderij Eyckenstein in Maartensdijk gunt jonge stierkalfjes een tweede leven. Hij haalt ze op bij boeren en ‘redt’ ze zo van de destructor.

Na 2,5 jaar verzorging, komt het jonge stierenvlees in de keukens van chefs terecht. Vooral koks die willen inspelen op de duurzaamheidstrend, gaan ermee aan de slag. Ze kunnen zelfs een stier adopteren en de verschillende delen op de kaart zetten. Zoals stierennek gestoofd in bier of carpaccio van ossenhaas.

TEKST – **BIANCA ROEMAAT**

► LEES VERDER OP PAGINA 14

Stoeien met kalf in de wedstrijdarena

Jong vlees zoals dat van kalf, is een mooie uitdaging voor jonge chefs. Tijdens de vakwedstrijd om het ‘Het Glazen Kalf’ laten jonge toptalenten zich daarom tot een potje koken verleiden met kalfsvlees in de hoofdrol.

We spraken de drie winnaars van de afgelopen edities die elk zo hun eigen redenen hebben om de wedstrijdarena te betreden. Voor Arjan Kuipers (De Ertepeller, Papendrecht) is het een test om zijn vakkenis te laten zien. Marco van der Wijngaard van 't Amsterdammertje in Loenen aan de Vecht wil zijn culinaire krachten meten met collega's. Bij de kersverse winnaar van 2017, Sebastiaan Veenhuizen (Holland Casino Amsterdam-West), zorgt het wedstrijd koken voor positieve energie. “Heerlijk, die adrenaline die je dan voelt.”

TEKST – **BIANCA ROEMAAT**

► LEES VERDER OP PAGINA 05

HET BESTE BEREIK IN DE HORECA


**ONLINE
MEDIKAART 2018**

Leading in horeca content

Horecawebsites en horecavakbladen voor:
hoteliërs, café-eigenaren, restaurateurs,
lunchroomondernemers en b&b-eigenaren



Vraag nu onze online mediakaart aan!

info@uitgeverijps.nl

Kalf van A tot Z

Het is jong, delicaat van smaak en een allemansvriend: kalfsvlees. Je kunt er veel kanten mee op in je keuken. Het is bovendien een op-en-top Hollands product. Hoe ga je ermee aan de slag? Alles wat je wilt weten over kalfsvlees lees je op deze drie pagina's. Doe er je voordeel mee en tank je vakkennis bij.

TEKST – **BIANCA ROEMAAT** FOTO'S – **KALFSVLEES.NL**

ALLEMANSVRIEND

Kalf is een allemansvriend in de keuken. Het past overal bij. Het lichte karakter van het jonge vlees maakt dat je er allerlei bereidingen op los kunt laten. Dankzij de zachte, delicate en pure smaak is kalfsvlees veelzijdig. Het is snel maatjes met andere ingrediënten. Denk daarbij aan sauzen, groenten, aardappelen, rijst, pasta's en brood. Op Kalfsvlees.nl, Gastropedia.nl, Vlees.nl en Passie.horeca.nl vind je allerlei recepten en productinformatie.

BIEST

De melk die een koe de eerste 36 uur na de bevalling geeft, heet biest. Deze is bedoeld voor het kalf en bevat veel eiwitten en vetten. Het is extra krachtvoer van moeder koe voor het jonge dier in zijn eerste levens-

dagen. Bij biest gaat het altijd om een koe die voor de tweede keer of meer kalft. Lees elders in deze bijlage hoe topchef Jan Smink biest verwerkt.

GESLOTEN KETEN

De grootste leverancier van kalfsvlees aan de horeca is Van Drie Group. Zij hebben eigen kalfveehouders waar de dieren op stal staan. Ook het voer wordt in eigen huis gemaakt. Zodoende is er een gesloten keten. Daardoor is meteen duidelijk wat de kalveren eten en drinken en is de voedselveiligheid te monitoren en te garanderen. Op de site van Kalfsvlees.nl is op interactieve wijze te zien hoe de keten van kalf tot stuk vlees eruit ziet. Je krijgt echt een blik achter de schermen van de kalfsketen.

KEURMERK

Net als bij veel andere producten heeft ook kalfsvlees een keurmerk. Het gaat om het Beter Leven-keurmerk van de Nederlandse Dierenbescherming. Dit geeft aan dat de kalfveehouders rekening houden met het dierenwelzijn. Een klein deel van het kalfsvlees heeft het EKO-keurmerk.

KRUIDERIJ ERBIJ

Vanwege de pure smaak van kalfsvlees is het raadzaam om het gebruik van kruiden te doseren. Wees er niet al te scheutig mee. Gebruik geen scherpe, overheersende specerijen zoals koriander of chilipoeder. Gemalen peper en zout kunnen altijd. Zoek het vooral in groene, frisse kruiden

► LEES VERDER OP PAGINA 11

VOORWOORD **BIANCA ROEMAAT**,
HORECAJOURNALIST EN TEKSTSCHRIJVER.

Tongstrelende klassieker

"Wat is vitello tonnato?", vraagt een vriend me als we uit eten gaan en de menukaart voor onze neus krijgen. Ik leg uit dat dit dun gesneden kalfsvlees met tonijn is. "Een soort carpaccio dus?" Op mijn advies bestelt hij het en is hij verrast. Voor veel gasten is kalfsvlees onbekend en daardoor onbemind. Zo vertelde een slager me dat hij dit jonge vlees vanwege de lichtere kleur niet graag in de vitrine legt. "Mensen vinden het te bleek en vinden het zielig om een jonge koe te eten." Hoe kun je het tij keren? Bijvoorbeeld door meer te vertellen over hoe kalveren leven. Vaak schort het aan kennis. Zo ook bij jonge chefs. Op school krijgen ze veel theorie, maar in de praktijk leren ze pas echt de kneepjes van het vak. Bijvoorbeeld door mee te doen aan een wedstrijd zoals 'Het Glazen Kalf' of door te experimenteren met producten als biest. Met deze 'kalverenmelk' maakt chef Jan Smink nagerechten.

Kalfsvlees is klassiek, maar ook hip.

Zo 'redt' boer Jacob Beeker stierkalfjes van de destructor en laat ze twee jaar langer leven. Chefs ontdekten dit stierenkalfsvlees als nieuw, veelzijdig en duurzaam product.

Er valt veel te vertellen over het vlees van jonge koetjes. Tank je kennis bij via de verhalen in deze special. Zeg het voort! Prikkel je gast om die vitello tonnato te bestellen. Het is en blijft een tongstrelende klassieker.



FOTO – **JORIS FOTOGRAFIE**

COLOFON

DE RESTAURANT
KRANT

Alles voor restaurateurs en chef-koks

ISSN: 1879-792X

De RestaurantKrant
Leijensweg 111 F
3721 BC Bijkhoven
tel. (030) 251 22 70
info@uitgeverijps.nl
www.derestaurantkrant.nl

Het team van De RestaurantKrant:

Uitgever
Paul Sprakel
paul.sprakel@uitgeverijps.nl

Redactie
Bianca Roemaat
redactie@uitgeverijps.nl

Thijs Jacobs
thijs.jacobs@uitgeverijps.nl

Vormgever
BuroDaan grafische vormgeving,
Markelo

Voor abonneementen
(030) 251 22 70
info@uitgeverijps.nl

Abonneementen kunnen op elk gewenst tijdstip ingaan. Alle abonnementen lopen tot 1 januari en worden automatisch verlengd, tenzij uiterlijk vóór 1 november schriftelijk wordt opgezegd. De abonnementsprijs bedraagt € 30,- (excl. BTW) voor vier nummers. Abonnementen buitenland: € 46,-. Abonnementsprijs vanaf 01/01/2017.

Copyright

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaardigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere wijze, in elke vorm, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De informatie in deze uitgave is met grote zorg samengesteld. Redactie en uitgever kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor onverhoopte fouten of onjuistheden, noch voor onvolledigheid van de informatie. Zij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen. Indien u foto's of ander beeldmateriaal en teksten ten behoeve van publicatie naar ons toestuur, verklaart u daarmee dat het ons vrijstaat zonder enige beperking tot publicatie daarvan over te gaan en dat er geen rechten van derden zijn die zich daartegen verzetten. In voorkomend geval zult u Uitgeverij PS: bv vrijwaren van alle aanspraken van derden.

ps: De RestaurantKrant is een uitgave van Uitgeverij PS: bv



Kalveren zijn groepsdieren



Le Garage, Ruysdaelstraat Amsterdam

De oorspronkelijke garages van het Hema-hoofdkantoor, ontworpen door de bekende Amsterdamse architect A. Elzas, zijn meer dan 25 jaar geleden omgetoverd tot een van de bekendste restaurants van ons land. De naam: Le Garage. Na een ingrijpende renovatie door een andere beroemde Amsterdammer, Architect Cees Dam, ging het restaurant in 1990 open. Vanaf dat moment werd de motorolie vervangen door olijfolie.

Joop Braakhekke zette Le Garage op de kaart als bourgondische pleisterplaats. Tout bekend Nederland is er te vinden, maar ook voor niet BN'ers is het een uiterst aantrekkelijke plek voor lunch en diner. De huidige assistent directeur Gerben Kraai wijst nog maar eens op het steeds wisselende 'Menu Maison'. Heerlijk en eerlijk 'restaureren' voor een fractie van de prijs van een voertuig-restauratie.

Modern ondernemerschap

Le Garage heeft een illustere geschiedenis. Toch heeft de huidige staf een sterke visie op modern ondernemerschap. Maatschappelijk ondernemen en duurzaamheid staan hoog op de agenda. Toeleveranciers worden gewogen volgens nieuwe waarden als: gezonde producten, streekgebonden, korte aanvoertijd, no-waste en milieubelasting.

Zo is Le Garage uitgekomen bij ECO-tap als leverancier van water. Er is geen transport meer van flessen mineraalwater en het levert ook geen plastic afval op. Dankzij een slim systeem van ECO-tap dat van kraanwater mineraalwater maakt, staat er toch gekoeld plat en bruisend water op de tafel. Ook het feit dat voor elke geserveerde fles ECO-tap tafelwater 10 liter drinkwater oplevert voor een drinkwaterproject in Kenia, wordt door de gasten van Le Garage zeer gewaardeerd.

ECO-Tap is voor Le Garage een verfrissende keuze, die goed past bij de eigentijdse invulling en de historische reputatie.

Het tapwater concept van 2017.

T (036) 820 03 10 | www.ecotapwater.nl

► Vervolg van de voorpagina

Kalf in de wedstrijdarena Lef en spanning op het bord

Jong vlees zoals dat van een kalf is een uitdaging. Zeker voor chefs. Daarom organiseert de VanDrie Group al 19 jaar de wedstrijd om 'Het Glazen Kalf'. Jonge, talentvolle koks betreden jaarlijks tijdens de Folie Culinaire in Maastricht de arena om culinair te stoeien met kalfsde-len. "Het is tof om op het podium je technieken te laten zien."

TEKST – **BIANCA ROEMAAT** FOTO'S – **VANDRIE GROUP / SEBASTIAAN VEENHUIZEN**



▲ Met een koude en warme bereiding van tartaar en staartstuk op het bord toonde Marco van der Wijngaard (winnaar 2015) lef volgens de jury.



▲ Arjan Kuipers (winnaar 2016) bereidde kalfsvetnieren op drie manieren: gerookt, in vet gegaard en als een crème. De longhaas rookte en braadde hij. Daarbij serveerde hij gerookte peer, pastinaak en paddenstoelen. Zo liet hij zijn vaktechnieken op het bord zien.

Veel publiciteit in lokale media, een beeld van een glazen kalf en een vleescheque ter waarde van 750 euro. De winst van 'Het Glazen Kalf' in 2016 was voor Arjan Kuipers van restaurant D'Ertepeller in Papendrecht een mooie opsteker. Toch waren meer naamsbekendheid en een voller restaurant voor de jonge chef-kok niet de redenen om deel te nemen. "Het is mooi om te kunnen 'levelen' met andere chefs en te zien wat andere restaurants doen. Als ik hier in mijn keuken blijf, kan ik alleen sparren met mijn collega's. Via wedstrijden leer ik andere koks kennen en je wordt er beter van."

Gebrand op de winst

Kijken hoe andere deelnemers het aanpakken, is voor Marco van der Wijngaard van 't Amsterdammertje in Loenen aan de Vecht eveneens een drijfveer om mee te doen. Bij 'Het Glazen Kalf' was hij in 2015 gebrand op de winst nadat hij een jaar eerder misgreep.

"Kalf is een mooi product om mee te werken." Het feit dat zijn ouders een melkveeboerderij in Biddinghuizen hebben, is voor Van der Wijngaard een extra reden geweest om bij 'Het Glazen Kalf' aan te treden in de wedstrijdarena. Hij deed destijds mee namens zijn toenmalige werkgever, De Hoefslag in Bosch en Duin. Voor de chef van D'Ertepeller was 'Het Glazen Kalf' vooral een uitdaging omdat hij nog niet eerder een wedstrijd had gekookt met ingrediënten uit een black box. In anderhalf uur moest hij met kalfsvetnieren en kalfslonghaas à la minute een hoofdgerecht maken voor vier personen. De nieren bereidde hij op drie manieren: gerookt, in vet gegaard en als een crème. De longhaas rookte en braadde hij. Daarbij serveerde hij gerookte peer, pastinaak en paddenstoelen. De mooie cuisson viel in de smaak van de jury. "Het is tof om op het podium te laten zien dat ik de klassieke vaktechnieken goed beheers."

Stroop van tamarinde

De kersverse winnaar van 2017, Sebastiaan Veenhuizen, ziet deelnemen aan kookcompetities als een goede manier om jezelf als kok op de kaart te zetten en je te onderscheiden. "Heerlijk, die adrenaline die je dan voelt." De chef-kok van het nieuw te openen Holland Casino Amsterdam-West, bereidde het staartstuk sous-vide en bakte de zwezerik krokant. Hij maakte het verschil doordat hij tamarinde (bruine peulvrucht, BR) durfde te gebruiken. "Dat kent niet iedereen en ik wist meteen: daar moet ik wat mee doen." Samen met herfstbobbier verwerkte hij dit tot een stroop. Daarbij serveerde hij gekonfijte uitjes en schorse-nieren. De jury prees zijn creaties als 'sterrenwaardig' hoofdgerecht. Of hij het winnende gerecht op de nieuwe kaart gaat voeren, weet Veenhuizen nog niet. "Bij kalfsvlees denk ik aan de lente als het gaat om lende en haas. In de herfst zou ik iets met de wangen doen."

Lef op het bord

Twee jaar geleden liet Van der Wijngaard zien dat je ook een warme en een koude bereiding naast elkaar op het bord kunt leggen. De jury betitelde het toen als 'lef'. Het ging om tartaar en staartstuk. "Door koud en warm op het bord te leggen, creëer je spanning op het bord en in de mond. Serveer er een mooie jus bij en het is helemaal af."

Nieuwe wedstrijd in 2017

Naast 'Het Glazen Kalf' op 11 oktober, is aan de horecabeurs BBB 2017 in Maastricht op 9 oktober een nieuwe kookwedstrijd toegevoegd: de VanDrie Kalfsvlees Kookwedstrijd. Rens Trommelen van restaurant NR. 11 uit Leidschendam was de eerste winnaar. De opdracht: bereid een hoofdgerecht en een amuse met zoveel mogelijk bereidingen van kalf met vier delen van dit dier uit een blackbox (onder meer lever en staartstuk).

Tips van wedstrijdrijgers

Arjan Kuipers: "Houd vast aan de technieken die je kent, ga geen dingen doen die je niet kent, anders ga je op je bek."

Marco van der Wijngaard: "Bereid je goed voor. Kijk naar de opdracht en ga oefenen."

Sebastiaan Veenhuizen: "Blijf bij de eerste ingeving die je hebt, dan zit je altijd goed. Denk alvast na over de groenten die in de blackbox kunnen zitten, meestal is dat seizoensgebonden. Oefen daarmee."



▲ Sebastiaan Veenhuizen (winnaar 2017) overtuigde de jury met sous-vide gegaard en gebakken staartstuk met krokant gebakken zwezerik die hij combineerde met een stroop van tamarinde.



“Wij bieden service en goede kwaliteit. Een product past of het past niet, als het goed is waarom zou ik het dan niet gebruiken. Een product zoals bijvoorbeeld de zwarte knoflook is een exclusief product, maar breed inzetbaar. Zeer geschikt voor onze zaak.”



INGREDIËNTEN

Voor 4 couverts

- 8 langoustines
- 100 g komkommer
- 100 g rettich
- 100 g radijs
- 1 limoen
- 4 oesterblaadjes
- 150 g dragonmayonaise
- haringkaviaar ter garnering
- 4 krokantjes van witte ui
- 1 dl langoustinejus
- paar druppels tabasco
- 1 el Bresc Gemberpuree
- 1 tl Bresc Black garlic puree
- 1 tl Bresc Citroengraspuree
- goudsbloem ter garnering
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak de langoustines schoon. Snijd vier langoustines grof voor de tartaar. Maak dit aan met limoenrasp, olijfolie, een beetje tabasco en zeezout.

Brand de andere langoustines met een gasbrander goudbruin. Smeer deze in met olijfolie, limoenrasp en een beetje zout en peper.

De komkommer, rettich en radijs die zoetzuur gemarineerd zijn, dresseer je op het bord.

Haal het oesterblad door de olie en snijd in bij de puntjes. Presenteer dit tussen de garnituren. Dresseer de haringkaviaar op puntjes dragonmayonaise verspreid over het gerecht. Tussen het garnituur worden kleine quenelles geplaatst van zwarte knoflook, hier worden de krokantjes van witte ui in gestoken.

Serveer de tartaar apart, laat dit op temperatuur komen.

Voeg gember- en citroengraspuree toe aan de langoustinejus (gemaakt van eigen karkassen) en schuim dit op tot een luchtige massa. Serveer dit schuim over de tartaar.

BRESC
Produits Culinaires

BRESCULINAIRE.NL

SIETSE BLUMMEL
MEDE-EIGENAAR EN CHEF-KOK
VAN RESTAURANT LEEF

LANGOUSTINE TRIO
MET GEFERMENTEERDE KNOFLOOK

KIJK VOOR MEER INSPIRATIE OP BRESC.NL

T 0031 (0)183 304811 • info@bresc.nl • www.bresc.nl

► Vervolg van de voorpagina

De culinaire kracht van de melk voor kalfjes

Jan Smerk blinkt uit met biest

Als zoon van melkveehouders kreeg chef Jan Smerk al met de paplepel ingegoten wat biest is. Van deze eerste melk van een koe die net gekalfd heeft, maakt hij tegenwoordig allerlei (na)gerechten zoals custard, ijs en krokant van biest. Per toeval ontdekte hij de culinaire kracht van biest. “Het is lekker vet.”

TEKST – BIANCA ROEMAAT

Op de melkveehouderij van zijn ouders in het Friese Oldetrijne maakte Jan Smerk op jonge leeftijd kennis met de smaak van verse melk.

De boerenzoon stapte echter in het koksvak. Hij kookte onder meer bij De Heeren van Harinxma (Bilderberg Landgoed Lauswolt, Beetsterzwaag). Via de internationale kookwedstrijd Bocuse d'Or, waar hij als commis en twee keer als deelnemer optrad, speelde

hij zich in de (inter)nationale kijker. Momenteel werkt Smerk als freelance culinair adviseur en docent. Een van zijn specialiteiten is biest.

Hoe kwam je op het idee?

“Dat is per ongeluk gebeurd. Toen ik bij Lauswolt werkte, ging ik een keer bij mijn ouders op de koffie. Mijn moeder was een beetje chagrijnig omdat de custard mislukt was. Ze had per ongeluk de verkeerde emmer

In de stal van zijn ouders bereidt boerenzoon Jan Smerk desserts met biest. “Het is een bijzonder en relatief onbekend product.”



gepakt: die met biest. Ik zei ‘laat eens proeven’ en ik was verrast door de volle smaak. Toen ben ik ermee gaan experimenteren.”

Wat is biest?

“Dat is de melk die een koe de eerste 36 uur na de bevalling geeft. Deze is bedoeld voor het kalf en bevat veel eiwitten en vetten die het jonge dier nodig heeft in zijn eerste levensdagen. Verwar dit trouwens niet met griest. Dat is de eerste melk van een jonge koe - een pink - die voor het eerst bevalt. Bij biest gaat het om een koe die voor de tweede keer of meer kalft.”

Biest is dus voor het kalf bestemd?

“Ja. Een koe geeft zo’n tien liter biest in die eerste 36 uur en een kalf heeft aan tweeënhalve liter genoeg. De rest wordt weggegooid dus waarom zou je dat niet gebruiken? Het is een onbekend en bijzonder product dat je veelzijdig kunt inzetten.”

Is alle biest geschikt voor menselijke consumptie?

“Nee. Ik ben er een keer flink ziek van geweest. Het menselijk darmstelsel kan de biest die 0 tot 12 uur oud is, niet verdragen. In verband met de voedselveiligheid gebruik ik biest die tussen de 12 en 24 uur oud is. Daarna wordt de smaak wat laffer.”

Hoe smaakt biest?

“Ken je de smaak van volle melk? Biest is tien keer voller en romiger. Lekker vet. The vetter the better.”

Wat maak je ermee?

“Zes jaar geleden ben ik van alles gaan uitproberen. Dat mondde uit in een dessert met tien bereidingen van biest zoals een custard, roomijs, chips, crème en poeder. Van het vel dat je krijgt als je biest opkookt, maak ik een krokantje. Dat vel smeer ik uit op een bakplaat en bak ik af.”

Waar moet je opletten als jebiest verwerkt?

“Normale melk bevat 2,5 procent melkvet en 2,5 procent melkeiwitten. Bij biest is dat vier tot vijf keer zoveel eiwit en vet. Daardoor is de binding veel groter als je bijvoorbeeld custard bereidt. Je hebt geen eidooiers nodig. De custard maak ik met een thermoblender op 100° Celsius.”

Je hebt meegedacht over custard van biest bij De Librije?

“Toen ik er werkte, heb ik het meegebracht en Jonnie was met een enthousiast. Nu spar ik met de patissier van De Librije, Nino Willems, over custard van biest. Het keert regelmatig terug op de kaart. Ze nemen biest van mijn ouders af. Ik schat dat er inmid-

dels wel zo’n 2000 liter naar De Librije is gegaan.”

Kan elke chef met biest aan de slag?

“Je moet er voorzichtig en hygiënisch mee omgaan. Ik laat door Hygiënebureau de Wit in Almere monsters nemen en de voedselveiligheid controleren. Het moet ook bij je passen.”

Jij hebt de biest binnen handbereik?

“Ik heb het geluk dat mijn vader de biest apart zet. Mijn moeder haalt het door een haarzeef, giet het in bakjes en doet er stickers op met het nummer van de koe, de datum en de tijd. Daarna gaat de biest in de vriezer tot gebruik. Mijn ouders hebben 140 koeien, dus je hebt elke week wel 15 liter biest.”

WIL JE JAN SMERK IN ACTIE ZIEN MET BIEST? SURF NAAR YOUTUBE: <https://www.youtube.com/watch?v=ZAYs6Jz3Pc>

Tip

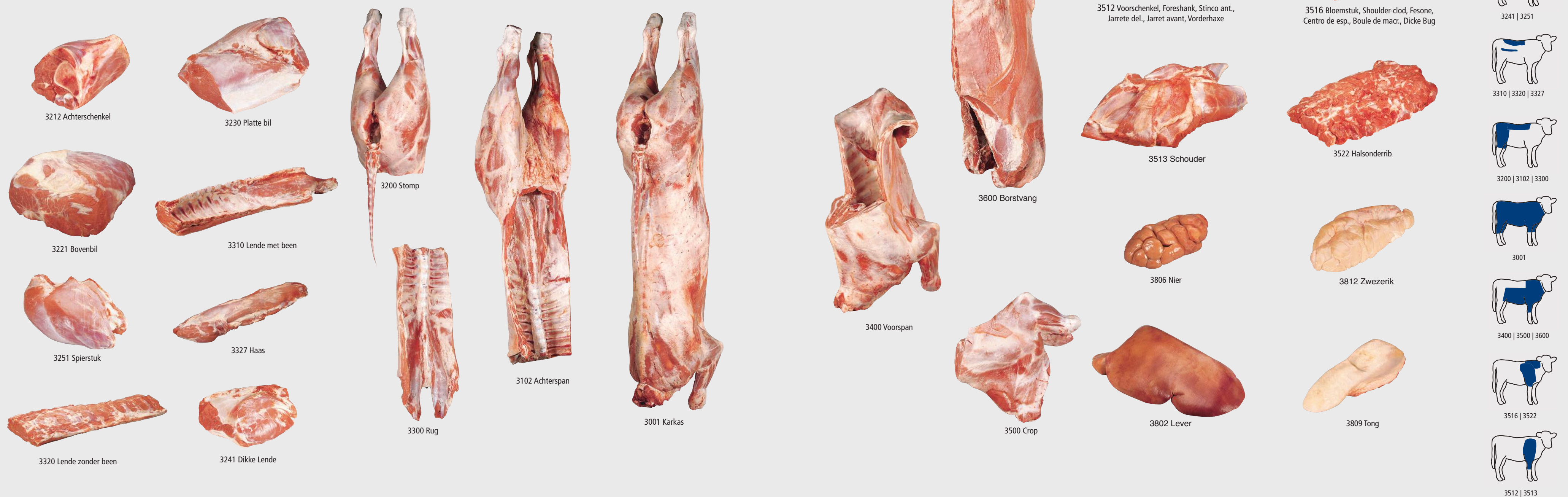
Combineer dit ijs met bijpassende ingrediënten van het seizoen, zoals steranijs en kaneel in de winter en vlierbloesem in de zomer.



Een van de culinaire creaties met biest: een biestcracker.

KALFSVLEES

ALTIJD FOCUS OP KWALITEIT



VanDrie Group
CONTROLLED QUALITY VEAL

www.vandriegroup.com

Volg ons op social media: **VanDrieGroup**



Serveersuggestie



Lanterna[®]
GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI

“Focaccia
Authentic”

BEKIJK HET RECEPT OP
VANDEMOORTELE.COM

LINEA
FOCACCIA

DE LEKKERSTE
FOCACCIA UIT ITALIË



FOCACCIA MET OLIJFOLIE
Rond, 120 g, voorgesneden
art.nr. 49024

 **Vandemoortele**



Het menu van kalveren bestaat uit een grote hoeveelheid muesli, gehakseld hooi of maïs.



Bak kalfsvlees op een middelmatige temperatuur. Zo voorkom je dat het taai wordt.

► VERVOLG VAN PAGINA 03

zoals peterselie, dragon, kervel, oregano, basilicum, bieslook en dille. Wil je het toch iets spannender? Probeer eens specerijen als nootmuskaat, foelie, sereh of djahé. Experimenteren mag natuurlijk, maar voor alles geldt: proef eerst zelf je creatie voordat je die voorschotelt aan je gast.

SAUS VAN KALF

Het is te koop als kant-en-klare basis, maar je kunt het ook zelf maken: kalfsjus oftewel jus de veau lié. Dit is een gebonden, gereduceerde, gelieerde bruine kalfsfond (basissaus) waarmee je afleidingen kunt maken. Voor het maken van de fond gebruik je de botten van het kalf die je pinceert. Dit is het aanbraden van beenderen in een oven op 180°C. Het doel van pinceren is het verwijderen

van vuil en ongewenste smaak van beenderen. Denk daarbij aan bloedresten en een gelatineachtige smaak. Nadat het overtollige vet, het vuil en de ongewenste smaak uit de beenderen zijn getrokken, kun je de botten bruneren (donker laten worden zodat ze meer smaak krijgen). Vervolgens trek je van de gepincerde botten een bouillon en maak je er een fond mee.

Voor online: Bekijk deze video van Jules Cooking hoe je jus de veau maakt : <https://youtu.be/H2q-2li5WFJQ>

ROEDELIER

Of het nu een koe, een kalf of een rund is: het zijn allemaal roedel-dieren. Ze bewegen zich graag in een groep. Ze leven samen in ruime, goed geventileerde stallen met daglicht. Ze kunnen daar di-



De meeste kalveren in Nederland leven in stallen met veel daglicht en ruimte.

Hoe lang bereid je wat?

Vanwege het jonge en delicate karakter van kalfsvlees moet je dit product met zorg behandelen. In het vlees zit namelijk van nature iets meer suiker. Dat komt onder meer door de kalvermelk die de dieren hebben gehad. Zo bak je en pak je dat aan.

TIP 1

Bak en braad het kalfsvlees altijd op een middelmatig vuur/temperatuur. Zo voorkom je dat de suikers gaan karamelliseren en mogelijk verbranden. Hiermee vermijd je dat het vlees een bittere smaak krijgt.

Elk deel van het kalf vraagt om een andere bereidingswijze. Die heeft alles te maken met waar dit vleesdeel zit en in welke mate het heeft bewogen. Zo komt de sukade uit de veel bewogen schouder

en daarom heeft dit vlees een langere bereidings-tijd nodig. Denk bijvoorbeeld aan smoren en stoven. De schnitzel wordt uit de bil gesneden. Dat is een deel waar het dier minder beweegt. Daardoor heeft dit stuk vlees minder bindweefsel en kun je het sneller bereiden door het in de pan te bakken.

TIP 2

Onderzoek welk technisch deel je gaat gebruiken en stem je bereiding erop af. Bij 'stille delen' is een snelle verwerking mogelijk.

rect water tot zich nemen en krijgen verder kalvermelk. Hun voer bestaat uit een grote hoeveelheid muesli, gehakseld hooi of maïs.

SNIJDEN OP DE DRAAD

De beste manier om het vlees te snijden is op de draad. Met 'draad' worden de spiervezels van het vlees bedoeld. Kijk hoe deze lopen en snijd hiertegen in. Zo voorkom je dat je vlees taai wordt.

VOEDINGSSTOFFEN

Kalfsvlees bevat diverse vitaminen (zoals B1 en D), mineralen, ijzer en eiwitten. Het heeft bovendien weinig vet. Lekker voedzaam dus!

ZWEZERIK

Dit is een klier, die een belangrijke rol speelt bij de groei en

het afweersysteem van het kalf. Het staat ook wel bekend als de thymus en zit tussen borstbeen en luchtpijp. Als een dier ouder wordt, krimpt dit orgaan. Alleen bij jonge dieren zoals het kalf is dit technische deel geschikt voor verwerking. Het wordt culinair gezien als delicatessen beschouwd. Zie ook het artikel elders in deze bijlage over klassieke kalfsvlees in de hoofdrol.

ROOD, ROSÉ OF MEDIUM?

In het algemeen denken veel consumenten en gasten bij kalfsvlees dat het roze van kleur is na bereiding. Dat roept de vraag op of je dit product wel rood kunt eten of alleen rosé en medium gebakken. Met name bij delen van het achtervlees is het mogelijk om 'rood' kalfsvlees te eten

► LEES VERDER OP PAGINA 12

Niet alleen voor klassiekers, maar ook voor hippe burgers is kalfsvlees een geschikt ingrediënt.



Kalfsvlees is een allemansvriend. Het jonge vlees laat zich goed combineren met allerlei kruiden, groenten en sauzen.



► VERVOLG VAN PAGINA 11

zoals bij de oester, de haas en de entrecote. Je kunt zelfs tartaar maken van de zachtere achterdelen. Informeer je gast wel over de veiligheid: laat weten dat je hygiënisch en zorgvuldig omgaat met het bewaren en het bereiden van dit rode vlees.

KOE, KALF OF RUND?

Iedereen weet dat een kalf de boreling is van een koe, maar wanneer mag je het als kalfsvlees bestempelen? De gemiddelde leeftijd van jongere dieren die na de slacht kalfsvlees leveren, is zeven maanden. Na een jaar gaat het kalf als rund door het leven. Het vlees heet dan rundvlees. De kleur wordt donkerder en de structuur en de smaak veranderen. Kalfsvlees is lichtrosé van kleur, mals en fijn van structuur en zacht van smaak. Dat komt omdat het jonger vlees is en door de voeding van dedieren zoals kalvermelk en ruwvoer.

PAS DE TECHNIËK VAN ESCOFFIER TOE

Bij veel oudere generaties chefs is hij een bekende: Auguste EscOFFIER (1846-1935). Om je kennis een beetje op te frissen: deze Franse kok is de uitvinder van klassieke gerechten als tournedos Rossini en Pêche Melba. Zijn bekendste boek, Ma Cuisine (Escoffier, voor

iedereen) groeide uit tot een culinaire bijbel. Een van de technieken die deze chef losliet op vlees is het licht te bestrooien met bloem. Daarmee voorkom je dat de suikers in het vlees verbranden. Door de bloem wordt het vlees meteen 'gesloten' zodat de vleessappen bewaard blijven. Dat leidt tot een sappiger en malser eindproduct. Zeker bij jong vlees is dit een aan te raden methode.

LIEVER GEEN JARGON OP DE KAART

Zet je kalfsvlees op de kaart, let dan goed op de benaming. Vaak ontstaat onduidelijkheid bij de gast omdat er vaktermen op de menukaart staan. Deze zijn vaak anders dan consumentenbenamingen. Zoals kalfsmuis. Dit is een vakterm voor een gedeelte uit de 'gehele platte bil' van het kalf. Hier kun je kalfsrosbief, schnitzel of fricandeau van maken. Kalfsrosbief is dus de naam van het eindproduct. Veel gasten weten niet dat je dit eveneens kunt bereiden uit andere delen van de platte bil zoals het staartstuk. **TIP:** Spreek je toch over kalfsmuis op je kaart, vermeld dan het technische deel waar je dit vlees van uitsnijdt. Dus: Kalfsmuis (uit de platte bil). Dat schept duidelijkheid. De gast wil weten wat hij op zijn bord krijgt.

Slim calculeren

Hoe bereken je de beste kostprijs voor je vlees? Daarvoor zijn verschillende methodes en programma's beschikbaar. Heel handig om te gebruiken, maar het is van belang dat je wel de basis begrijpt. Probeer het eerst zelf uit voor je naar allerlei tools grijpt.

Eerst nog even kort wat een kostprijs is: het totale kostenplaatje van wat je allemaal nodig hebt om een gerecht te bereiden (ingrediënten, arbeid, water, energie, potten en pannen). Maak allereerst een kostprijsfiche: een schematisch overzicht van deze ingrediënten.

Afval en uitval

Bij vlees heb je te maken met afval en uitval. Afval komt terecht in de prullenbak. Uitval kun je hergebruiken (denk bijvoorbeeld aan de botten waarmee je bouillon trekt of afsnijdsels die je kunt vermalen om er een burger van te maken). Om het afvalpercentage te berekenen, kun je drie methodes toepassen: de slagerstest, de Yield-test en de 5-procentregel.

Slagerstest

Bij de slagerstest ga je ervan uit dat je het vlees 'vuil' inkoop. Na het uitsnijden druk je het gewicht van de hoeveelheid vlees, vet en resten die je hebt uit in waarde. Deze prijs vergelijk je met de inkoopprijs van het vlees. Zo weet je wat het 'schone' deel kost. Let wel op: hierbij zijn de arbeidskosten voor het uitsnijden nog niet meegerekend. Heb je minder handjes in de keuken of wil je

besparen op je loonkosten? Dan is geportioneerd inkopen een aanrader.

Yield-test

Om nog meer inzicht te krijgen in wat er aan bruikbare bestanddelen van grondstoffen overblijft, doe je de Yield-test met behulp van de slagerstest. Yield is de opbrengst. Je kunt met deze Yield-test uitrekenen hoeveel je van een 'vuile' grondstof moet inkopen om aan de gewenste hoeveelheid 'schone' grondstof te komen. Je kunt op deze wijze prijzen van diverse slagers met elkaar vergelijken.

5-procentregel

Bij het werken met grondstoffen zoals vlees zijn er allerlei factoren in het spel die lastig nauwkeurig te bepalen zijn. Denk aan schommelingen in het afvalpercentage, onnauwkeurig snijden en het 'vergeten' van kruiden en specerijen in de calculatie. Pas daarom de 5-procentregel toe: verhoog je grondstofprijs met 5 procent.

Meer weten?

Kijk op Foodbrigade.nl voor handige tips en rekenvoorbeelden: <https://foodbrigade.nl/2016/waarom-kostprijs-berekenen-essentieel-is-horecabedrijf/>

VOOR DIT KALFSLVLEES ABC ZIJN ONDER MEER DE VOLGENDE BRONNEN GEBRUIKT: FOODBRIGADE.NL, VLEES.NL, KALFSLVLEES.NL EN GASTROPEDIA.NL



HOTEL

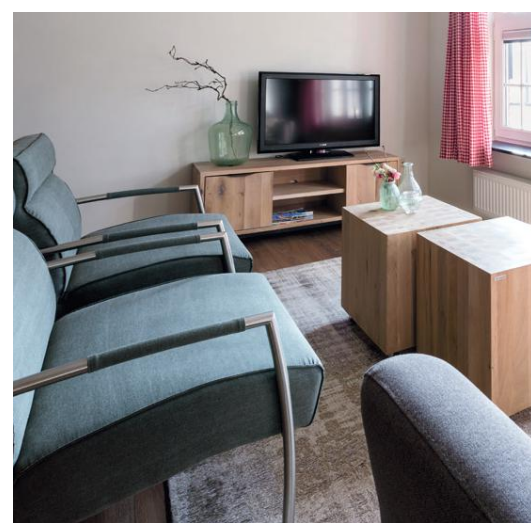
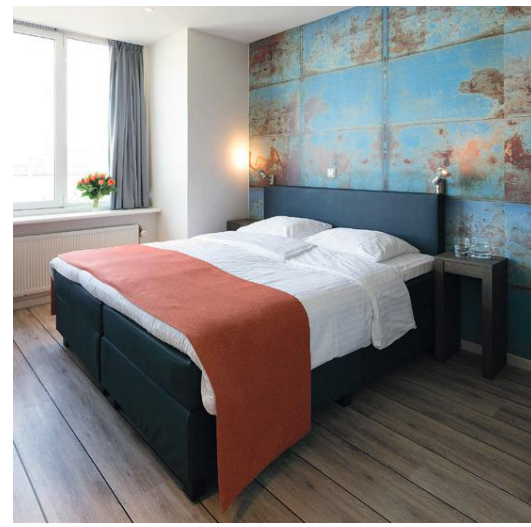
RECREATIE

HORECA

EXPAT

Goossens
project
inrichtingen

HET VERTROUWDE ADRES
VOOR DE REALISATIE VAN
UW WENSEN EN IDEEËN



Goossens Projectinrichting verzorgt en realiseert een totaalconcept naar uw wensen en ideeën. Samen met ons team van specialisten creëert u een passend interieur voor uw project. Met meer dan zestig jaar ervaring in de meubelbranche, leveren wij expertise en maatwerk op elk vlak.

Goossens
PROJECTINRICHTINGEN

06-13205794

projectinrichting@goossenswonen.nl

www.goossensprojectinrichtingen.nl

QUORION
Data Systems GmbH

van hessen
it's your business

Van Hessen biedt met de QTouch 15 een oplossing voor de hedendaagse uitdagingen waar menig ondernemer mee wordt geconfronteerd.

Het ergonomische ontwerp in combinatie met de krachtige hardware en talloze mogelijkheden binnen de software, maken de QTouch 15 tot een ideale oplossing, zowel in de presentatie als in de prestaties, voor iedere horecaonderneming.

Naast geïntegreerde mogelijkheden als voorraadbeheer, gastenbeheer en functies voor bezorgen en afhalen, kunt u ook eenvoudig mobiele Android terminals in het systeem installeren.

Wenst u meer informatie:

VAN HESSEN B.V.

Wolweverstraat25
2984 CE Ridderkerk
Nederland

+31 (0) 180 442 800

Amsterdam-Apeldoorn-Oosterwolde

info@vanhessen.nl

www.vanhessen.nl

AUTOMATISERING, HARDWARE EN SOFTWARE

ICT-DIENSTEN

OPLEIDINGEN

ZORGT U VOOR UW GASTEN, DAN ZORGEN WIJ VOOR UW AUTOMATISERING!

Boer Jacob Beeker geeft stierkalfjes een tweede leven

Stierkalfsvlees als duurzaam product

Normaal gaan ze meteen naar de destructor omdat ze te klein zijn: Jersey-stierkalfjes. Jacob Beeker van Boerderij Eyckenstein in Maartensdijk ‘redt’ ze. Hij verzorgt ze tot ze 2,5 jaar zijn. Het vlees van deze stiertjes vindt steeds meer zijn weg naar consument en chef. Een stapelgek idee of slim gebruikmaken van de duurzaamheidstrend?

TEKST – **BIANCA ROEMAAT** FOTO’S – **BOERDERIJ EYCKENSTEIN**

Op een paar autominuten van de A27, midden in de natuur, ligt Boerderij Eyckenstein van Jacob en Linda Beeker. In de weilanden, omringd door bos, en in de stallen zie je waar het hier omdraait: de Jersey-stierkalfjes. Je ruikt het hooi en hoort het geloei als je het erf op loopt. De lichtbruine, jonge dieren hebben een hoge aaibaarheidsfactor. Dat komt wellicht omdat dit ras kleiner is en langzamer groeit dan de ‘normale’ koeienrassen.

Lastig uit te leggen

De Jersey-koe is een melkras en stamt van de Britse Kanaaleilanden. Het ras is in de hele wereld ingeburgerd, zo ook in Nederland. Als student van de landbouwschool maakte Jacob Beeker kennis met de Jersey’s op De Grootte Voort in Lunteren. Deze familie is de maker van Remeker, een bekende rauwmelkse kaas van Jersey-melk. Net als bij andere bedrijven kregen ook hier pasgeboren stierkalfjes een spuitje en werden ze afgevoerd naar de destructor. “De handel wil ze niet omdat ze twee keer zo klein zijn als andere rassen en langzaam groeien.” Dit gegeven liet de landbouwkundige niet meer los. “Het voelde niet goed om gezonde, jonge dieren te doden. Het is lastig uit te leggen.”

Zeven jaar geleden besloot Beeker zijn idealen te verwezenlijken. Hij zegde zijn baan in de IT vaarwel, haalde twee stierkalfjes op en begon als stierkalfhouder. Eerst op een klein stuk grond bijeen woonwijk in Amersfoort en later op verschillende pachtgronden in Midden-Nederland. In mei van dit jaar was de eigen boerderij in Maartensdijk met 110 stierkalveren en 7 zoogkoeien een feit.

Rauwe melk van zoogkoe

De Jersey-houder wil de stierkalfjes tot ze 2,5 jaar zijn op een zo natuurlijk mogelijke wijze laten leven. Zodra de kalfjes tien dagen

oud zijn, haalt hij ze op bij vier biologische melkveehouders. Een ‘adoptiemoeder’ (een zoogkoe) zoogt de kalfjes. “De eerste drie maanden is rauwe melk het beste. Het komt op lichaamstemperatuur binnen en dat is belangrijk voor de verwerking van de melk in het kalf.” Oudere stiertjes staan op een strobed in de stal te grazen. “We laten ze zo lang mogelijk buiten lopen. Daar voelen ze zich het lekkerst. Ze eten buiten vers gras en als ze binnen staan, eten ze hooi. Daarnaast krijgen ze muesli van geplette oergranen zoals haver en gerst en veertig soorten gedroogde kruiden. Die kruiden zijn afgestemd op de organen en hebben een geneeskrachtige werking. Het zorgt ervoor dat ze een goede weerstand hebben. We gebruiken geen antibiotica.”

Meerwaarde

Na 2,5 jaar worden de stiertjes geslacht. Het vlees is wat roder dan ‘gewoon’ kalfsvlees, meer gemarmerd en rijk aan omega-3-vetzuren. Delen als dunne lende, puntborst, nek, ribeye, platte bil en sukade zijn te koop in natuurwinkels in het midden van het land en in de eigen boerderijwinkel. Hoe is de smaak van dit vlees? “Van klanten hoor ik dat het ‘De smaak van vroeger’ heeft. Daarnaast heeft het dierenwelzijn een meerwaarde: je koopt iets wat eigenlijk weggegooid zou worden.”



Hoofdrol voor stier 8783

Zo’n 20 procent van het Jersey-stierkalfjesvlees komt in de horecakeuken terecht; vooral bij bedrijven die lokaal koken, slow food en duurzaamheid hoog in het vaandel hebben staan zoals Zino’s Urban Bistro in Rotterdam. Daar stoven ze stierennek in combinatie met lokaal bier. Hoog Vuur in Amersfoort gaat nog een stap verder en adopteerde een stierkalfje. Daarvoor betaalt je ongeveer 3000 euro en krijg je 175 kilo vlees. In september 2017 serveerde Hoog Vuur een themadiner met een hoofdrol voor Jersey-stier 8783 van Boerderij Eyckenstein. De longhaas en de jodenhaas belandden in een tartaar, de ossenhaas kwam in de carpaccio terecht in combinatie met Remeker-kaas. Van de ossenstaart en de graaskruiden bereide chef-kok Mathias Versluis een consommé double en de entrecôte vormde het hoofdgerecht.



Het dierenwelzijn van zijn stierkalfjes is volgens Jacob Beeker een meerwaarde. “Je koopt iets wat eigenlijk weggegooid zou worden.”

Kalf op de kaart

Zes kalfsvleesklassiekers

Kalf is een all-time favourite op de kaart. Vooral in Italië weten ze er weg mee, maar ook Nederland omarmt de internationale beproefde kalfsvleesklassiekers. Zes keer kalf in de hoofdrol op het bord.

TEKST – **BIANCA ROEMAAT** FOTO’S – **KALFSVLEES.NL**

OSSOBUCO ALLA MILANESE: ZONDER TOMAAT

Een bekend Italiaans gerecht met kalfsvlees in de hoofdrol; kalfschenkels in dit geval. Het vlees wordt samen met uien, wortel en bleekselderij gestoofd. De traditionele variant komt uit Milaan (alla Milanese) en daar horen geen tomaten in. Voeg je die wel toe dan mag het gerecht eigenlijk niet de naam Ossobuco alla Milanese hebben. Helemaal af is deze klassieker met gremolata: een evenredig mengsel van peterselie, gehakte knoflook en citroenrasp. Meestal is risotto de begeleider van deze kalfschotel.



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: SPRINGT VAN HET BORD

Letterlijk betekent dit gerecht: spring in de mond. Het bestaat uit dunne lapjes kalfsvlees: schnitzels. Deze worden bedekt met rauwe ham en salie en worden gesmoord in witte wijn. Deze specialiteit vindt haar oorsprong in Rome. Als voor- en hoofdgerecht geniet dit lichte gerecht steeds meer populariteit. Het springt als het ware van je bord.



VITELLO TONNATO: SURF & TURF

Dungesneden kalfsvlees met een saus van tonijn en kappertjes vormen de hoofdmoot van dit koude gerecht; een surf & turf dus (vis en vlees op een bord). Het is een topper uit het Italiaanse Piemonte. Hiervoor wordt kalfsmuis, fricandeau of staartstuk (liefst een dag eerder) gebraden en vervolgens gesmoord. Wie het ooit bedacht heeft, is niet zo een-twee-drie te zeggen. Vooral in de zomer is dit op kamertemperatuur geserveerde gerecht populair als hoofddis én als antipasto bij de Italianen. In Nederland staan de kalfslapjes vooral als voorgerecht op de kaart. Naast tonijn is ansjovis een veel gebruikt ingrediënt.

WIENERSCHNITZEL: UIT WANHOOP GEBOREN

De enige echte Wiener Schnitzel maak je met kalfsvlees. Daarvoor gebruik je de platte bil (oftewel de kalfsfricandeau) welke je in gelijke lapjes snijdt van 150 gram. De vondst van de schnitzel wordt toegeschreven aan Italianen, Spanjaarden en Arabieren, maar het mooiste verhaal komt uit Wenen: omdat zijn veeleisende chef om steeds grotere schnitzels vroeg, greep een kok uit pure wanhoop naar een pan en plette daarmee het vlees. Zo leek de schnitzel toch groter en was de platte, Weense variant geboren. Uiteraard voorzien van een krokant jasje met bloem, eigeel en paneermeel. Volgens de traditie is een goede Wiener Schnitzel flinterdun en ‘hangt’ deze over je bord.



KALFSBURGER: HIP EN LICHT

De burger is big. Steeds meer restaurants serveren deze klassieker en om zich te onderscheiden gebruiken ze kalfsvlees. Dat is net een tikkelje lichter. Van het gehakt maak je als chef zelf een homemade burger. De traditionele bereiding die hierbij past is grillen. Voeg naar eigen smaak kruiden toe en serveer met groentes van het seizoen op een zacht broodje.



KALFSZWEZERIK: VAKMANSCHAP VEREIST

Dit is wel het meest favoriete en delicate orgaanvlees van het kalf. Zwezerik (oftewel de thymus) is bij jonge zoogdieren te vinden tussen borstbeen en luchtpijp. Op latere leeftijd krimpt dit orgaan. Het vergt wel vakmanschap om dit deel te verwerken. De klier bestaat uit twee delen: de ronde en compacte hartzwezerik en de langwerpige halszwezerik die los van structuur is. Eerst moet je de zwezerik spoelen, daarna pochieren in bouillon en vervolgens weer afspoelen. De vliezen en de knobbels dien je daarna te verwijderen. Nadat het vlees is afgekoeld, kun je ermee aan de slag. Wat betreft de structuur is hartzwezerik malser en groter. Je kunt dit vlees bakken (hartzwezerik) of verwerken in terrines en mousses (halszwezerik). Leuk weetje: zwezerik bevat veel eiwitten, fosfor en zink. Het is bovendien een van de weinige dierlijke voedingsmiddelen die vitamine C bevatten.



HET BESTE BEREIK IN DE HORECA

280 PRODUCTIES PER JAAR
MEDIAKAART 2018

Horecavakbladen en websites voor:
hoteliers, café-eigenaren, restaurateurs,
lunchroomondernemers en b&b-eigenaren



Vraag nu onze mediakaart aan!

info@uitgeverijps.nl