

'Zuurkooldiploma?'

DOOR MITZIE MEIJERHOF

HEEMSKERK - Het genootschap is een initiatief van de Heemskerkse buurmannen Mario Lander en Ab Zandstra. De heren hebben een passie voor lekker eten en koken. Ze zijn van mening dat er eerlijker, beter en smakelijker gekookt kan worden met seizoen- en streekgebonden producten. „Gewoon een visje uit het Alkmaardermeer.”

Het Culinaire Genootschap Heemskerk (C.G.H.) is in juli 2007 opgericht. Ab is de kritische consument met een goede antenne voor sfeer terwijl Mario een meer dan enthousiaste hobbychef is. „Het is begonnen als een geintje. We maakten ons zorgen over wat er op ons bord lag. Soms moest je heel goed kijken om te zien wat het nou eigenlijk was. En dan de herkomst van producten. Waarom sperziebonen uit Israël? We zijn ons erin gaan verdiepen.

Seizoengroentes van de Boerenlandwinkel zijn heerlijk. Ook de lijngevangen vis van de Vishoek of die van Dil uit het Uitgeestermeer. Verantwoord vlees bijvoorbeeld bij slager De Rijke. Als je maar bewust koopt”, vinden de heren.

Back to Basic

„Onze doelstelling is het promoten van regionale en seizoen gebonden producten en deze te verwerken in gerechten. Dan kook je eerlijker, beter en smakelijker. Back to basic, dan heb je vaak niet meer toevoegingen nodig dan wat peper, zout, knoflook en wat verse kruiden.”

Het genootschap heeft circa 60 leden. De contributie bedraagt € 75,00 euro per jaar. Daar staan workshops en een jaarlijks diner tegenover. „We hebben een workshop kaasmaken gedaan, snoekbaars gevangen en bereid uit het Alkmaardermeer. We gaan met de boswachter het Heemskerkse duingebied in. Hij weet precies waar de eetbare kruiden, wilde asperges en cantharellen staan. Het is toch een feest om daar mee te koken. In Zeeland zijn we naar een oesterkwekerij geweest. Voor de diners gaan we op zoek naar een kok die puur Hollands kookt. En hij moet, zoals wij dat zeggen, uit de kast komen. Ofwel aan tafel komen en vertellen hoe en waarom hij met zijn producten kookt. Rutger



Ab Zandstra (links) en Mario Lander op het terras van De Kas.

FOTO KEES BLANK

kookt ook met de seizoenen mee hier in De Kas. Dan moet je eigenlijk niet iets van het menu bestellen maar je laten verrassen door hem.”

In de Nozem en de Non hebben we een zuurkool avond gegeven. Eerst alle weetjes van zuurkool verteld. Tijdens het eten maken we even een rondje om te zien of iedereen wel heeft opgelet. Wie de vragen correct weet te beantwoorden krijgt van ons een zuurkooldiploma.”

Goede doelen

De culinaire club sponsert elk jaar een goed doel. „Dit jaar Beat Batten en BrandNewDay.

De eerste is een stofwisselingsziekte die zich pas rond de vijfde levensjaar openbaart. Kinderen met Batten worden geen 30. BrandNewDay bezorgt zieke kinderen een onvergetelijke dag. Kortom een prachtig doel voor donaties”, aldus Ab en Mario.

De website van het genootschap trekt maandelijks 6000 bezoekers uit binnen- en buitenland. Ab ververst wekelijks de website met onder andere kookboek- en restaurant recensies, tips, filmpjes, culinaire evenementen de seizoengroente kalender en recepten. De website www.sterrenkookboeken.nl is

ook een kindje van Zandstra en Lander. „Het is een kookboekrecensie website. Er zijn namelijk meer kookboeken dan die van Jamie Olivier en De Blijker”, vertelt Zandstra.

Op dit moment zijn de heren de mannen over van enthousiasme voor hun wilde culinaire plannen voor Heemskerk 950 jaar. „Daar kunnen we alleen helaas nog even niks over vertellen want het kasteel was het nog niet.”

Adverteren, lid of donateur worden voor meer informatie zie: www.culinairegenootschapheemskerk.nl. En: www.sterrenkookboeken.nl.