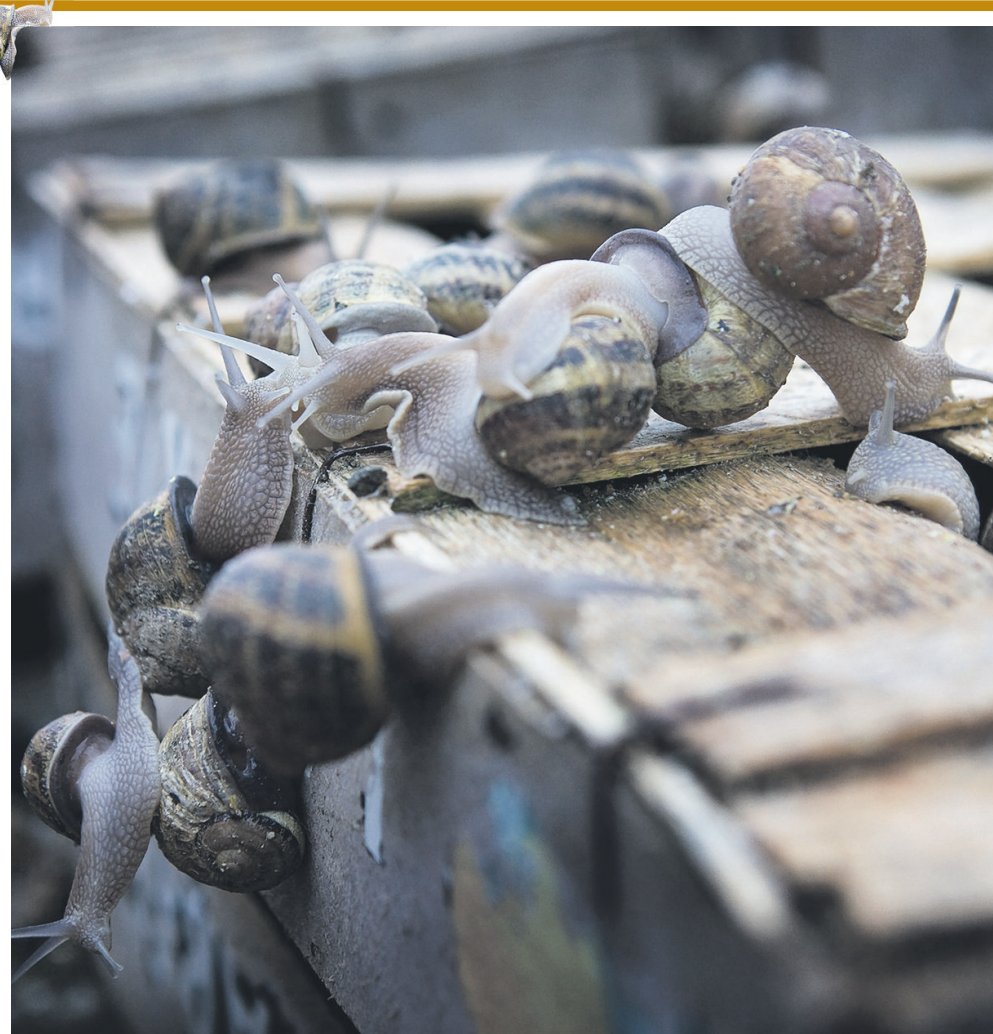


De onderneming **Economie**

Lennard ter Hall in zijn slakkenwekerij in het Gelderse Nieuwaal. 'Kijk, zo hoort slakkenvlees eruit te zien.'

Foto's Io Cooman

Bij boer Ter Hall geen plofslakken

Hij wist helemaal niets van escargots, toch besloot Lennard ter Hall vier jaar geleden een slakkenwekerij te beginnen. Nu kruipen er een half miljoen beestjes door zijn kassen.

Door **Jarl van der Ploeg**

Toen Lennard ter Hall begin 2012 een vergunning voor zijn nieuw te openen boerderij aanvraag, sloegen op het gemeentehuis alle stoppen door. Pardon?!

Hoeveel? U wilt een stal met 150 duizend dieren bouwen? In Nieuwaal? Waar 550 mensen wonen? Geen denken aan, meneer Ter Hall! Geen. Denken. Aan!

De ambtenaar aan de andere kant van de lijn zag honderden Polen en Roemenen voor zich die dag en nacht ploeterend en zwetend door Nieuwaal trokken, midden in de Biblebelt. 24 uur per dag en zeven dagen per week zouden er vrachtwagens van en naar de nieuwe megastal denderen, de stank zou niet te harden zijn. Nieuwaal, dat kleine dorpje in Gelderland, zou Nieuwaal niet meer zijn. Geen denken aan, meneer Ter Hall.

Het liep anders, want een paar jaar later is het diezelfde Lennard ter Hall (42) die tussen zijn dieren door wandelt. Hoeveel er precies rondkruipen, weet hij niet, maar het zullen er inmiddels zo'n 500 duizend zijn. 'En je ziet het: de zorgen van de gemeenteambtenaar waren onterecht.'

Ter Hall is Nederlands grootste slakkenweker. Hij is pas drie jaar bezig maar nu al oogst hij jaarlijks zo'n 100 duizend dieren - een ongekend aantal voor Nederlandse begrippen. Hij verkoopt ze per kilo aan vooral sterrenrestaurants, brasserieën en bistro's, een select aantal groothandels en geïnteresseerde particulieren.

De slakkenweeke markt in Nederland was eigenlijk non-existent voor-

dat Ter Hall begon. Er zijn wel wat boeren met een klein slakentunneltje op het erf, maar praktisch alle escargots die op een Nederlands bord verschijnen, komen van elders. 'Kijk, zo hoort slakkenvlees eruit te zien. Maar zo zie je het nergens. Het zit altijd in een blikje met wortel, selderie en troebel bouillon om te verdoezelen wat voor ellende je eigenlijk eet.'

Want, zo zegt Ter Hall, weinig mensen weten het, maar ook in zijn tak van sport bestaat zo iets als een plofslak. 'In het buitenland worden ze gevoerd met hormoonvoer, met antibiotica, pesticiden. Je hebt plofkippen en je hebt plofslakken - hetzelfde principe. Op dat soort kwekerijen is een slak binnen drie maanden op gewicht, bij mij duurt het bijna een jaar.'

In Nederland heeft Ter Hall nauwelijks concurrenten, maar ook in Frankrijk, het slakkenland pur sang, wordt amper meer iets gekweekt. 'Het gros van de beesten komt als diepgevroren bulk uit de Balkan of Indonesië. En die bulk is wat men tegenwoordig als slakken kent.'

Vroeger was dat anders. Er zijn zelfs theorieën die zeggen dat de slakkenweeke - heliocultuur in vakjargon - aan de basis stond van de moderne veehouderij. De voedzame en relatief makkelijk bij elkaar te houden slakken zouden de eerste gedomesticeerde dieren zijn geweest. Die theorie is vooral gebaseerd op de vondst van 13 duizend jaar oude slakkenhuisjes in de Franchthi-grotten in Zuid-Griekenland. Niet alleen waren de gevonden huisjes groter dan gebruikelijk - wat kan duiden op het doorfokken van de dieren - ook lag er een hele stapel slakkenhuisjes. Prehistorisch

Profiel



Bedrijf Slow Escargots
Waar Nieuwaal
Sinds 2012
Aantal werknemers 1
Jaaromzet 50 duizend euro



Elders is een slak in drie maanden op gewicht, bij mij duurt het bijna een jaar

landbouwfal, zeg maar, wat duidt op grootschaligheid.

Ter Hall zelf begon iets later, in een tijd dat slakkenwekers vooral wenkbrauwen doen fronsen. 'Ik heb echt een carrière van twaalf ambachten, dertien ongelukken achter de rug', antwoordt de man die eerder werkte bij de importeur van Mercedes Benz, als vertegenwoordiger van allereerste bouwmaterialen en als eigenaar van een kwakkelende drukkerij. Beroepen die niets met elkaar te maken hebben, op die ene gemene deler na: ze brachten Ter Hall weinig succes en nog minder plezier.

Maar toen was daar die documentaire op de BBC. De Engelse equivalent van *Ik Vertrek* waarin een vastgeroest stel op leeftijd het roer omgooide en een slakkenwekerij begon in Spanje. 'Ik keek daarnaar en vond het fantastisch. Dat is echt een zaadje geweest. Want toen we een aantal jaar later verhuisden naar dit plattelandsdorp en ik al die boeren om mij heen zag die de hele dag buiten bezig waren met hun paprika's, koeien, varkens en aardbeien, toen dacht ik weer aan dat stel. Ik was ja-loers, merkte ik.'

Slijmsporen

Het moeilijkste - Ter Hall weet het inmiddels nu hij boer is - moest toen nog beginnen: uit het door de BBC geplante zaadje, moest namelijk iets levensvatbaars groeien. Hoe begin je, met andere woorden, een slakkenwekerij? De grond is hier anders dan in de grote slakkenweeke landen, net als de temperatuur. De horeca heeft bovendien niets met escargots. Hoe moet je dat allemaal oplossen?, vroeg hij zich af.

'Ik heb toen een boek gekocht. Het enige wat ik kon vinden op Google. *Giornale Elicicoltura*, of zo iets. Ik spreek natuurlijk geen woord Italiaans, maar ik kon uit die plaatjes wel een beetje opmaken hoe het zou moeten.'

Stap twee: met het geld dat hij nog uit zijn mislukte drukkerij had weten te redden, reisde hij naar landen als België, Duitsland en Frankrijk om bij andere kleinschalige biokwekerijen te kijken hoe het moet, hoe het eruit ziet, welke types slakken er eigenlijk zijn, enzovoorts. 'Nogmaals: ik wist helemaal niets van slakken. Ik wist alleen dat ik het wilde doen, en dat het

iets heel vets en gaafs zou kunnen worden.'

Ook dichterbij huis vond hij antwoorden. 'Het stikt hier in de omgeving van de tuinbouwers en eentje zei: slakken gedijen het best bij die temperatuur? Nou, dan moet je dat type kas kopen, schaduwdoeken aan de zijkant plaatsen, net als bij chrysanten. Voor de perfecte grond: zelfde verhaal, andere buurman. Alle antwoorden bleken in de omgeving te zitten. Ik moest ze alleen even vinden.'

Bijna vier jaar later defileren zijn Gros-gris-slakken in duizendtallen door de twee tuinbouwkassen, overal subtiele slijmsporen achterlatend. 'Nu pas kan ik er een fatsoenlijke boterham mee verdienen. Het beleg komt binnenkort, als ik later dit jaar mijn derde kas open.'

Ter Hall wil uiteindelijk zes kassen bewerken met in totaal zo'n 2 miljoen dieren, vooral om de vraag aan te kunnen van geïnteresseerde restaurants. 'Maar niet meer want dan kom ik in de bulkweekehoek terecht en daar wil ik niets mee te maken hebben. Ik wil het doen zoals ik het doe. Alles biologisch, alles seizoensgebonden. Mijn slakken beginnen het jaar met het eten van bloemkool, ze eindigen met pompoen - vaak spul wat tuinders uit de buurt niet aan supermarkten kunnen verkopen omdat - noem eens wat - de komkommer krom in plaats van recht is.'

Een slak smaakt aards, volgens de weker, vergelijkbaar met kastanje-champignons. 'Natuurlijk besef ik dat ik niet heel Nederland aan de slakken krijg. Maar ach, in het ergste geval zeggen ze: Lennard, ik lust zelf geen slakken, maar ik vind het wel tof dat jij er zo hard op gaat.'