



SLOOM FOOD

DE LEKKER LANGZAAM GEKWEekte SLAKKEN
VAN LENNARD TER HALL ZIJN SLOW FOOD PUR SANG:
DUURZAAM, LOKAAL EN GEZOND.

tekst ELLEN SCHOLTENS fotografie DINEKE VERSLUIS

Z e zijn net wakker na een lange winterslaap. Hè hè, poe poe! Slakken zijn al niet zo snel, maar Slow Escargots nemen helemáál de tijd. Of beter gezegd: ze krijgen de tijd. Zelfbenoemd slakkenkoning Lennard ter Hall heeft bewust gekozen voor een langzame manier van kweken. De Gelderlander gruwet van 'pofslakken'. 'In de blikjes die in de handel zijn, zitten negen van de tien keer premature of in stukjes gesneden Afrikaanse reuzenslakken. En je weet niet wát ze hebben gegeten. Ze worden in bulk gekweekt in lagelonenlanden en het is een soort die explosief groeit. In drie maanden zijn ze oogstrijp en worden ze ingevroren, verwerkt en ingeblikt. Bij mij groeien ze meer dan een jaar!' De voeding van de Segrijnslak of Petit Gris en zijn grote broer Gros Gris en de Wijngaardslakken die Ter Hall kweekt – in een paar kassen in de Bommelerwaard – is heel belangrijk. Op het menu staan onbespoten verse bladgroenten, appels en winterpenen. Slakken, die kaken hebben als molenstenen, zijn ook dol op verse kruiden als tijm, basilicum en rozemarijn, die voor een natuurlijke bescherming tegen ziekten zorgen. Hormonen, pesticiden en antibiotica kunnen hierdoor buiten de deur worden gehouden. Door het eten van verse kruiden smaken de slakken bovendien lekkerder.

Ontslakken

Na veel geëxperimenteer is een omgeving gecreëerd waar de Slow Escargots zich thuis voelen. De grond is verrijkt met kalk, wat de slakken nodig hebben voor hun huisjes. Ook zijn er geen kunstmatige licht- of warmtebronnen, zodat de slakken zich gedragen zoals in de vrije natuur. Ze slapen overdag, onder omgekeerde houten fruitkistjes, en zijn vooral 's nachts actief. Ter Hall: 'Als ze volwassen zijn, raap ik ze en spoel ik ze grondig. Daarna krijgen ze een paar dagen geen voedsel zodat ze kunnen ontslakken en dus helemaal schoon zijn.' Prettige bijkomstigheid is dat Slow Escargots, door de duurzame manier van kweken, nauwelijks tot geen belasting vormen voor het milieu. Trots: 'Dit is zulk mooi gekweekt scharrelvlees. Slakken zijn caloriearm, maar zitten bomvol eiwitten, calcium, fosfaat, magnesium en koper. Over het vlees van de toekomst gesproken!' De Slow Escargots – mals, maar met een lekkere bite – worden geleverd aan een groeiend aantal restaurants en via de webshop aan particulieren. Rauw of gekookt in groentebouillon, en vervolgens geseald. Ter Hall: 'Ik bezorg ze graag bij creatieve koks, zoals de jongens van restaurant As in Amsterdam en Bistrot du Bac in Rotterdam. Dat zijn tenminste niet van die kruidenbotertypes.' Als Remco van de Lagemaat van Du Bac dit hoort, schiet hij in de lach: 'Nou, in de boter, met knoflook, peterselie, kervel, bieslook en sjalotten zijn ze ook lekker hoor! Gebruik voor het binden paneermeel van oud brood: dan loopt de kruidenboter er niet uit.'



'DIT IS ZULK MOOI GEKWEKT SCHARRELVLEES. OVER HET VLEES VAN DE TOEKOMST GESPROKEN!'



SLAKJES MET PARELGORT, GEBRANDE UIEN EN GEPOCHEERD EI VAN BISTROT DU BAC

MAKKELIJK | VOORAF | 2 PERSONEN

30 MIN BEREIDINGSTIJD + 1 UUR WACHTTIJD

Bistro du Bac in Rotterdam is dol op slakken. Chef Remco van de Lagemaat: 'We proberen nieuwe, verrassende combinaties te bedenken met de slakken. De structuur van slakken overheerst, niet de smaak, dus daar moet iets heftigs tegenover staan. We serveren parelgort met gebrande uien erop, gebakken slakjes, een gepocheerd ei en persilladeschuim van warme melk, knoflook, peterselie en dragon. Ook hebben we gebakken slakken met aardappelpuree, beenmerg, gerookt spek en truffel. Ik hou niet zo van de zuurtjes die je tegenwoordig overal proeft. Geef mij maar lekker zware kost.'

PARELGORT 100 g
ZOETE UIEN 2
VOLLE MELK 200 ml
KNOFLOOK 4 tenen
BLADPETERSELIE 1 bosje
DRAGON 10 blaadjes
BOTER 50 g
JUS DE VEAU 2 el
WITTEWIJNAZIJN 100 ml
EIEREN 2
GESNIJPERDE SJALOT 1 el
SLAKKEN 1 potje
EXTRA: STAAFMIXER

Breng voor de parelgort water aan de kook met een flinke snuf zout. Kook de parelgort in 10 min gaar. Spoel koud af. Verwarm de oven tot 200°C en pof de uien in 30 min gaar. De uien moeten zacht zijn als je erin knijpt. Laat afkoelen.

Zet voor het persilladeschuim de volle melk op met een snuf zout en 3 tenen knoflook. Hou de melk een uur tegen de kook aan. Snij de peterselie en de dragon fijn in een keukenmachine en voeg al draaiende de knoflookmelk toe. Zeef het geheel en zet apart.

Maak de uien schoon door het kontje eraf te snijden en de ui uit zijn velletje te duwen. Snij 'm in vieren en haal de lamellen los. Brand de uien rondom met een crèmebrulcébrander.

Smelt een klontje van de boter in een steelpan en voeg de gekookte parelgort toe. Doe de jus de veau erbij en laat rustig inkoken tot de parelgort lekker plakkerig is.

Zet een tweede pannetje op het vuur met de wittewijnazijn en 200 ml water. Breng aan de kook. Maak met een garde een draaikolk in het water. Laat hierin langzaam het ei glijden en hou het water tegen de kook aan. In ca 4 min heb je een prachtig gepocheerd eitje.

Zet de persillademelk op het vuur en verwarm tot ca 60°C. Daarna kun je de melk heel mooi opschuimen met een staafmixer.

Zet een koekenpannetje op het vuur met een klontje boter. Als de boter bruist, bak dan de slakken met wat knoflook en de gesnipperde sjalotjes.

Maak een eilandje van parelgort en leg hierop de gebrande uien en de gebakken slakjes. Haal voorzichtig het gepocheerde ei uit het water en leg dit op de slakken en de uien. Haal het schuim van de melk en leg dit op het eitje. Voilà!

Lennard ter Hall

Als tienjarige jongen zag Lennard ter Hall eens toevallig een televisieuitzending over een Spaanse slakkenkwekerij. Zijn eerste gedachte: dat wil ik ook! Jaren later, als Ter Hall na een carrière in de drukkerij de ruimte heeft om iets anders te doen, maakt hij zijn droom waar. Inmiddels kruipen meer dan vijfhonderdduizend slakken in verschillende groeistadia rond in zijn kassen. En Ter Hall gaat uitbreiden. Met grotere kassen en een moestuin, zodat hij zijn dieren hun geliefde artisjokbladeren en favoriete kruiden kan voorschotelen. Want gelukkige slakken zijn lekkerder, daarvan is de kweker overtuigd.