

# Vers DE PLOFSLAK VERSUS DE NEDERLANDSE DELICATESSE slakkenvlees

Al decennialang zijn slakken een hit bij bistro's en steeds meer koks ontdekken de potentie ervan. Mits ze kiezen voor de juiste slak; de ene escargot is namelijk de andere niet. Er is zelfs sprake van misleiding en koks zouden alleen moeten werken met verse slakken, anders gaat het om vlees waar ze nog maar weinig mee kunnen. "Bovendien zijn verse slakken duurzaam, gezond en van dichtbij; ze kunnen het vlees van de toekomst zijn."

Tekst Dorien Dijkhuis ✨ Foto's Detail in Beeld, Cor de Kock



Gekookt en met vinaigrette.



Als bouchée à la reine in miniatuurvorm.



Verwerkt in toasthappies.



Met onder andere een zachtgekookt eitje en spaghetti.

De slak is in trek. Lennard ter Hall van kwekerij Slow Escargots bij Zaltbommel vindt dat geen wonder. Slakkenvlees is duurzaam, gezond en erg lekker. Hij levert zijn biologisch gekweekte dieren aan de horeca, maar de meeste chefs halen hun escargots bij de groothandel. Dat verbaast hem. "Ze nemen dan het duurste blikje uit het schap. Dat zal wel de beste slakken bevatten, is de gedachte. Maar vaak is dat niet het geval. Sterker: meestal zit er helemaal

niet in het blikje wat er op het etiket staat." Dat bleek eind april ook al uit een uitzending van de Keuringsdienst van Waarde, waarin verschillende blikjes met escargots en ovenmaaltijden met slakken nader werden bekeken. Waar komen die escargots eigenlijk vandaan? Uit Frankrijk toch? "Fout", zegt Ter Hall. "In Frankrijk hebben ze zoveel slakken gegeten dat er een slakkenraapverbod geldt en de wijngaardslak een beschermde diersoort is. De slakken die in Franse fabrieken worden gekookt en ingeblikt, komen uit de Balkan. Veelal uit Turkije."

**Slecht vlees** Wat ook bleek: de inhoud komt in de meeste gevallen niet overeen met het plaatje op de verpakking. Op alle verpakkingen staat escargots, maar je Latijn moet behoorlijk goed zijn wil je uit de ingrediëntenlijst kunnen opmaken dat het niet gaat om de *Helix pomatia* (de Franse wijngaardslak), maar om de *Helix lucorum* (Turkse wijngaardslak) of *Achatina*

*fulica* (Afrikaanse reuzenslak die tot wel 30 centimeter groot kan worden). Kijken naar het huisje om de soort te determineren helpt ook niet, want de Afrikaanse reuzenslak wordt na het koken vaak in stukjes geknipt en in het huisje van de wijngaardslak gestopt. In Frankrijk mag deze soort geeneens escargot heten; daar noemen ze hem *achatine*. Alle slakken worden echter verkocht voor dezelfde prijs, terwijl de wijngaardslak minstens 2 keer zo duur is. Gedonder dus in slakkenland. Misleidend, vindt Ter Hall, maar er zijn volgens hem meer redenen om niet voor een blikje of voorverpakte ovenmaaltijd te kiezen. De slakken hierin zijn namelijk altijd ingevroren geweest en dat is funest voor het vlees. "Een slak is een weekdier en bestaat voor een groot deel uit water. Als je hem bevriest komen er ijskristallen in die de eiwitten kapotprikken. Na het ontdooien houdt je een slappe, leeggelopen zak over. Vlees zonder enige structuur."

**Plofslak** Chefs die echt willen koken met slakken moeten dus verse gebruiken en die komen alleen van Hollandse bodem. Er zijn in Nederland zo'n 5 kwekers. Boerenslak bijvoorbeeld, in het Groningse Zuidbroek, en 't Slakkenhuys in Limburg. En Ter Hall kweekt zijn slakken dus biologisch. Biologisch? Voor kippen, varkens en koeien: oké. Maar biologische slakken, heeft dat zin? "Zeker. Bij grote slakkenboerderijen in de Balkanlanden gaat het net als in de bio-industrie om vee. Daar kweken ze plofslakken. De dieren krijgen krachtvoer zodat ze zo snel mogelijk groeien, ze moeten zoveel mogelijk vocht vasthouden en zitten met zoveel mogelijk slakken op een vierkante meter. Daar krijgen de dieren stress van en om te voorkomen

dat ze ziek worden, krijgen ze weer antibiotica. Ik wil het anders doen. Ik geef ze biologisch voer en gebruik geen pesticiden of antibiotica." Maar Ter Hall gaat nog veel verder. "Biologisch in de overtreffende trap, zeg maar. Ik kweek mijn slakken natuurgetrouw. Het zijn nachtdieren, dus voer ik ze 's avonds. 3 maanden per jaar zijn ze in winterslaap. Die rust geef ik ze, want ik gebruik geen verwarming of lampen om een kunstmatig klimaat te creëren. Ze krijgen hier alle tijd om te groeien. Pas na 1 jaar zijn ze groot genoeg om te rapen."

**Een bite** Dat ze in hun eigen tijd gegroeid zijn, is te zien aan het vlees: het is veel steviger en beter dooraderd dan het meeste uit blik. "Het heeft een bite. Daardoor kun je er als chef nog heel veel mee doen."

## De niet-Nederlandse slak is ingevroren geweest en dat is funest voor het vlees

Als je eenmaal hebt gewerkt met verse slakken wil je ook niet meer anders, zeggen koks. Escargots uit blik zijn vaak gekookt in bouillon en gezouten. Hierdoor is verwarmen eigenlijk nog de enige optie. Ter Hall levert zijn slakken in 3 varianten. Ten eerste gekookt in groentebouillon: met minimale smaaktoevoeging zodat koks er nog alle kanten mee op kunnen. Daarnaast rauw, ontschaald en gekoeld in een vacuümzak.

*‘Meestal zit er helemaal niet in het blikje wat er op het etiket staat’*



*Met escargots uit blik  
is verwarmen vaak  
nog de enige optie*



En ten derde levend, hypervers dus. “De levende slakken heb ik laten vasten zodat ze hun darmen hebben leeggemaakt. Daarna doe ik ze in de koeling. Dan denken ze dat het tijd is voor de winterslaap en trekken ze zich terug in hun huisje. De chefs krijgen ze vervolgens in de keuken aangeleverd als de dieren in diepe slaap zijn.”

**Gerechten** Verse slakken lenen zich voor talloze soorten gerechten. Bij het ene restaurant staan ze op de kaart met kruidenpistou en merg, een ander restaurant doet ze door de risotto. “Maar ze lenen zich bijvoorbeeld ook goed voor Aziatische bereidingen met gember en citroengras. Of voor garing in een eigen bouillon. De mogelijkheden zijn eindeloos.” Ter Hall is uiteraard blij met de groeiende interesse in verse slakken. Het past in de trend van duurzaam (voor de slakkenteelt gebruikt hij weinig water, geen verlichting en geen verwarming, bovendien produceert hij geen mest), gezondheid (slakken barsten van de eiwitten en mineralen zoals magnesium en koper) en dichtbij (Hollandse slakken kunnen als streekgerecht op de kaart). “Escargots kunnen weleens het vlees van de toekomst worden.”



SlowEscargots.nl  
Boerenslak.nl  
tSlakkenhuys.nl  
Slakkentuin.nl  
LandvandeZaligheden.nl