



Slow escargots

Het was liefde op het eerste gezicht tussen Lennard ter Hall (42) en de slakken. Tien jaar geleden zag hij een BBC-documentaire over de slakkenkweek. Meteen raakte hij gefascineerd door dit 'barbapapa-achtige' diertje. Inmiddels kruipen er zo'n 100.000 door zijn achtertuin.

Tekst en foto's: Milou Dekkers

De frissgroene blaadjes sla zitten vol gaten. Een slijmerig spoor loopt via een aangevreten appel naar een gebutste winterpeen. Reden voor een paniekaanval bij de gemiddelde groenteboer, puur geluk voor slakkenkweker Lennard ter Hall. "Als je stil bent kun je ze horen eten," glundert hij. Nu nog knabbelen de slakken op een grasland in Nieuwaal tevreden hun buikje vol. Maar het zal niet lang meer duren, of ze worden zelf gegeten. In restaurants door heel Nederland staan zijn *Slow Escargots* op het menu.

Dit is het derde seizoen voor Lennard, pionier als slakkenkweker in Nederland. Zijn hele leven droomde hij er al van boer te worden. Maar zonder kennis een koeienboerderij starten, bleek lastig. Met de slakken had hij meer succes. Inmiddels kruipen de beestjes tevreden onder de omgekeerde fruitkistjes, waar het lekker donker en vochtig is. "Ik bezocht slakkenkwekerijen in het buitenland om te kijken hoe ze het daar aanpakken, in Nederland zijn er bijna geen. Mijn eerste slakken kocht ik in Frankrijk: de *gros gris*. Die heb ik liever dan de *petit gris* met weinig 'slak'."

In Frankrijk, het land waar de escargot een stevige positie op de menukaart heeft veroverd, is alles anders. "Niet alleen de horeca, maar ook het klimaat en de bodem. Slakken gedijen op een kalkrijke grond. Maar hier in de Hollandse klei zit geen kalk." En dus mengde Lennard eindeloos kalk door de grond en bouwde voor

zijn slakken een warme kas. Dat beviel de slakken wel, na de eerste lichting ging het snel: "Slakken zijn hermafrodit, ze zijn mannetje en vrouwtje tegelijk. Ze bevruchten elkaar en leggen allebei honderd eitjes waarvan er ongeveer veertig uitkomen." Inmiddels kruipen er zo'n 100.000 slakken rond. Daar zijn wel wat maaltijden mee te maken: een spaghetti met slakkensaus, slakken met spek of pizza d'escargots. "Met slakken kun je veel meer dan ze enkel serveren met kruidenboter. Bovendien zijn ze super gezond: ze bevatten minder dan 1 procent vet en zitten vol mineralen. Ook zijn ze gekweekt met respect voor de natuur: "Ze hebben meer dan genoeg kruipruimte en mogen hun eigen partner uitzoeken. Ik laat ze hun natuurlijke cyclus doormaken: slakken houden winterslaap. Daarom gaan ze hier 's winters de koeling in. Het kost allemaal tijd, maar komt de smaak ten goede. Het vlees wordt compacter, je krijgt geen vetgemeste plof-slak." Hoe je hem ook serveert, met een *Slow Escargot* heb je dus een verantwoord stukje vlees op je bord. Op de Nederlandse menukaart zijn de escargots nog niet zo prominent aanwezig als op de Franse. "Toch past het wel helemaal in deze tijd. Chefs willen koken met verse en regionale producten. Ik lever aan zo'n dertig horecagelegenheden en krijg steeds meer aanvragen."

In het kader van vers en regionaal staat de slakkenkweker ook op de Pure Markt in Amsterdam, in de hoop dat ook particu-

lieren de slak zullen omarmen. "Het hoeft niet per se gangbaar te worden, het blijft natuurlijk een nichemarkt. Slakken zijn bovendien een luxe-artikel, een topproduct in de kreeft- en oestercategorie." Een topproduct: dat betekent dat niet iedere huisjesslak zomaar *escargot* mag heten. Heb je een slakkenplaag in je moestuin, dan is opeten geen optie. "Die slakken zijn taai, heel gespierd omdat ze zoveel moeten kruipen op zoek naar voedsel. Mijn slakken krijgen het eten voorgeschoteld, die hoeven nergens heen." Een luxe leven maakt lekkere malse slakken. Na zeven maanden eten en een winterslaap in de koeling is een slak oogstklaar. Invriezen doet Lennard nooit: "Dan krijg je zo'n slappe slak." Aan sommige horeca levert hij de slakken levend. Voor andere afnemers zet hij ze op bouillon. Na een dompeling in kokend water haalt hij, heel voorzichtig, slak voor slak met een vork uit het huisje. Zo gaat de escargot niet als onherkenbare flubber, maar netjes gekruld het potje in. Voor de slak een waardig einde als kruipende levensgenieter. En tegelijkertijd een stijlvol begin als delicatess van Hollandse bodem.

slowescargots.nl

Als fanatiek hobbykok maakte Lennard een fantastische cappuccino met escargots en saffraanroom. Het recept hiervan vind je op foodiesmagazine.nl.

