

En ze leefden langzaam en gelukkig

In de Bommelerwaard trekken scharrelslakken zonder stress hun sleurhut door de sla. Op bezoek bij de slakkenkoning van Nederland.

tekst **Martine Kamsma**



Kweker Lennard ter Hall van Slow Escargots: „Slakken zijn gewoon supergave Barbapapadertjes.“

Hoewel het weekdiertjes zijn, hebben ze kaken als molenstenen

Een gelukkige slak is een slak die geen schuimsporen trekt. Lennard ter Hall heeft in zijn korte bestaan als slakken-teler al veel grote en kleine slakken-boerderijen bezocht en hij weet: als je te veel slakken bij elkaar zet, en ze voortdurend elkaars slijmsporen kruisen, krijgen ze stress. Hij kweekt biologische scharrelslakken. In twee tunnelkassen in de Bommelerwaard, trekken zijn slakken schuimvrije sporen over de koude, kalkrijke grond, tussen verse kroppen sla. „Tienduizend slakken in één kas knagen zo dertig, veertig kroppen op een dag weg.“ Maar als je ze echt „happyde-peppie“ wil zien, zegt Ter Hall, moet je ze wortels geven, of pompoen. Of verse kruiden. „Basilicumgevoerde escargots. Ook goed voor de branding.“

Bij zonsondergang krijgen ze een frisse douche, en dan zijn ze klaar voor hun nachtelijke escapades, al hebben ze ook weer niet zo'n avontuurlijke inborst dat ze en masse de kniehoog omheining over klimmen. Overdag slapen ze braaf hun roes uit in hun sleurhut. Ter Hall tilt één van de omgekeerde fruitkistjes op waaronder ze beschutting vinden. „Kijk, deze is volwassen, klaar om te oogsten. Die spoilerrand rond de ingang is hard.“

Een slakkenleven in de Bommelerwaard duurt ongeveer een jaar. In het voorjaar komen ze uit hun eitjes, de hele zomer vreten en groeien ze, na een lange winterslaap komen ze in maart, april weer uit hun huisje om te vreten, te paren en zo'n honderdtwintig eieren te leggen. Die cyclus zouden ze nog zeven jaar kunnen volhouden, maar dat staat het businessmodel van Slow Escargots niet toe. Ergens in hun tweede zomer gaan ze de pan in.

Ter Hall had alles al gedaan, zelfs tuinslangen bedrukken (dat verzin je ook niet). De wens om buiten te wonen bracht hem met zijn gezin naar Nieuwaal, bij Zaltbommel, tussen aardbeien- en bloementelers. Daar werd een sluimerende slakkenliefde tot leven gewekt. „Ik had ooit bij de BBC gezien hoe een Engels stel in Spanje slakken ging kweken. Kansloos overigens, maar zo begon het.“ In Nieuwaal werd het een onvermijdelijk besluit. Nog voor hij zijn eerste slak gekweekt had, had hij al een puntgave huisstijl, en een slogan. „Eerst dacht ik aan 'passie voor slakken'. Een bevreemde reclameman heeft me daarvoor behoed. Nu is het: 'gekweekt met geduld'. Dat ik dat zelf niet bedacht had!“

Het duurde nog even voordat hij de gemeente ervan had overtuigd dat je voor honderdduizend slakken het landschap niet hoeft te verpesten met een megastal of slakkenflat, en dat ze geen bedreiging zijn voor de buren. Uiteindelijk kreeg hij zijn vergunning. Binnenkort bouwt hij zijn derde kas en kan hij ervan leven. Als enige van het handjevol Nederlandse slakketelers, die het allemaal er-

gens bij doen, kan hij negen maanden per jaar constant verse slakken leveren. En in de winter zijn er altijd nog potjes met wat hij noemt 'de Rolls-Royce' onder de slakken. „Ik ben de slakkenkoning van Nederland.“

Het klinkt potsierlijk om een slakketeler een veehouder te noemen, maar zoals Ter Hall over zijn beestjes praat, lijkt hij daar meer op dan op een champignonkweker. „Slakken zijn gewoon supergave Barbapapadertjes.“ Hij wijst alle organen aan op een oude schoolkaart. „Ze zijn hermafrodit, dus ze bevruchten elkaar. Ze hebben die prachtige pupillen op stokjes, en voelsprietten. En hoewel het weekdiertjes zijn, hebben ze kaken als molenstenen.“ Hij koos uiteindelijk voor de Gros-Gris, net iets kleiner dan de wijngaardslak. En het mooie is: je eet de hele slak, slachtafval heb je niet. „De Romeinen namen ze al mee op veldtocht, de VOC had slakkenkwekers vlakbij havens, zo hadden ze op zee altijd eiwitrijk voedsel aan boord. De slak is dus al heel lang bij ons.“

Ter Hall oogst in de zomer zo'n honderd kilo slakken per maand. Eenmaal geraapt worden ze 'ontslakt': ze krijgen dan geen eten meer en worden dagelijks afgespoeld, na vijf dagen gaan ze met huisje en al de koeling in, waar ze in winterslaap raken. En dan kunnen ze gekookt worden, in een bouillon waarop Ter Hall nog niet is uitgestudeerd. Levend ja, net als mosselen. Bijna gaar, zodat de beet bij verdere bereiding bewaard blijft. Een klein deel gaat levend in een uienentje naar een handjevol Nederlandse topkoks dat een Gros-Gris van een Petit-Gris en een wijngaardslak weet te onderscheiden. En al helemaal geen Afrikaanse reuzenslak wil. Een slak die je moeilijk als zodanig herkent overigens, omdat hij in fabrieken verhaakeld wordt en daarna in de charmante appartementjes van de wijngaardslak wordt gepropt, die op zijn beurt voor meer geld, zonder schelp wordt verkocht. Bijna geen slak bereikt het bord in zijn geboortehuis.

Want zo gaat dat. Niet alleen in Nederland, maar ook als u op een Frans terras slakken bestelt, krijgt u zelden de wijngaardslak of Escargot de Bourgogne waarvoor ze verkocht worden. Sterker, in Frankrijk worden bijna geen slakken gekweekt, het merendeel komt diepgevroren uit Oost-Europa en Azië. „Wat je krijgt is gewoon pofslak“, legt Ter Hall uit. Ze worden het hele jaar bijgelicht zodat ze niet in winterslaap gaan en maar doorvreten van hun hormoonvoer, zodat er in villa's zo groot als moorkoppen in no time een enorme klomp vlees groeit. „De smaak is meestal om te janken, het had net zo goed zeeekomkommer kunnen zijn.“ Vandaar die overdosis kruidenboter.

Ter Hall serveert zijn slakken vandaag uit de oven, bescheiden boterd, zodat je de smaak van het minuscule leverdje kunt onderscheiden van de rest van het wat gronderige slakkenvlees. Verdomd, dus zo smaakt slak. Nu mag je ook met recht zeggen dat je ze niet lekker vindt. Ook goed, vindt Ter Hall. Maar dan weet je tenminste hoe slak proeft. Niet naar paddestoel of kip, maar naar, nou ja, slak dus. „Vleesbonbons“, noemt Ter Hall ze. „Glaasje witte wijn erbij!“

DE KUNSTHAL KWEEKT

Slakkenkweker Lennard ter Hall vertelde gister in de Kunsthal over zijn 'vleesbonbons' terwijl chef-kok Remco van de Lagemat van de Rotterdamse Bistrot du Bac erbij kookte.

Zaterdag en zondag zijn er nog diverse kwekers en culinaire gasten te zien en te beluisteren bij het Kunsthal kookt & kweekt festival.

Er wordt gegeten: Jan Kruijse uit Yrseke zien wat er allemaal met zeevier kan. Restaurant Dertien kookt met Jersey-stieren. En er wordt Oosterschelde kreeft bereid door de kok van Proeflokaal d'Oude Smisse uit Zonnemaire.

Verder zijn er lezingen en films: Schrijver Abdelkader Benali en zijn vrouw Saïda vertellen over de Marokkaanse keuken en eten volgens de Ramadan. Er zijn moestuinworkshops en de film *Dansen met gehoarde dames* vertelt over een boerenrechtspaar dat het roer omgooit.

Zie voor het hele programma en alle deelnemers van de streek-productenmarkt: kunsthal.nl

Janneke kookt



Rabarber van de BBQ

Crostini met rokerige rabarber en feta (voor 4 personen)

Voor dit recept hebt u maar twee of drie stengels rabarber nodig, maar u kunt net zo makkelijk in een keer een grotere hoeveelheid maken, en de (met suiker op smaak gebrachte) moes gebruiken door de yoghurt, voor een taart of wat dan ook.

2 - 3 stengels rabarber; 4 sneden (zuurdesem) brood; olijfolie; 125 - 150 g romige feta; vloeibare honing; zwarte peper uit de molen; blaadjes (en bloemetjes) van een paar takjes tijm

Rooster de stengels rabarber boven een gloeiende barbecue zoals hiernaast beschreven, tot ze zacht genoeg zijn om het binnenste eruit te knijpen. Laat afkoelen.

Onderzoek de afgekoelde rabarber met uw handen en verwijder eventuele harde uiteinden en te stugge draden. Hak de groente met een groot mes tot een grove of wat fijnere moes.

Halveer de sneden brood, besprenkel met olijfolie en rooster ze krokant. Strijk over elke crostino een royale laag rabarbermoes uit. Verkrumel er de feta boven. Besprenkel met olijfolie en honing, maal er wat peper over en bestrooi met tijm.

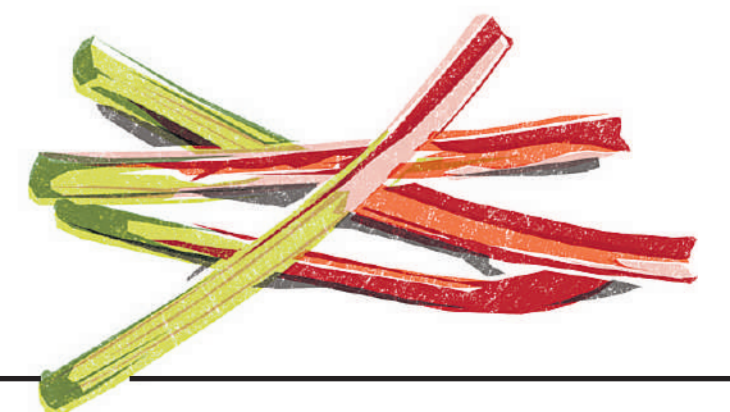


HAMERSMA'S WINTIP

Rabarber. Maar dan niet als dessert. Was dat het wel geweest: niet al te droge Riesling. Nu is er het friszure van de feta. Smakelijk met sauvignon blanc uit de Loire. Nog wat fijnmaziger? Met Pouilly-Fumé. Sluit mooi aan bij die rokerige heide van de barbecue.

Domaine Jeannot 2013. 12,95 euro. henribloem.nl

Janneke Vreugdenhil



Advertentie

EXTRA Dikke Jubileumeditie! 10 JAAR WWW.TOPGEAR.NL