



foto: bynouchka

O VOEDZAAM BELGIË

'Bewust. Belgisch. Beloofd.' Is niet gewoon een catchy tagline, maar een belofte die we maken aan onszelf en aan eenieder van jullie. Ons land zit boordevol culinaire parels. Maar waar de een reeds gedragen wordt door sterren, zijn er tal van anderen die nog ontdekt moeten worden. Wie beter om onze nationale smaakmakers aan te prijzen dan onze hoogsteigen Belgische leveranciers? Want hoe smaakvol onze Belgische voedingsproducten zijn, des te passievol zijn zij die ze verwerken. Wij laten daarom met plezier het woord aan Caroline Vercauteren van BonRill en David De Coster van De Zuivelarij.

Waarom vinden jullie het zo belangrijk om uitsluitend met Belgische grondstoffen te werken?

David – De Zuivelarij: "België bevat tal van goede producten, waarom elders gaan? Zéker op vlak van melk. En die uit Berlare is natuurlijk de beste (lacht)! Al vindt een boer uit Zeveneken dat wellicht ook van zijn melkkoeien. Mijn bedrijf is begonnen met het idee de zuivelaar te zijn van een aantal boeren in het dorp. Niet dat ze zelf geen kaas kunnen maken, maar voor hen is het vooral een extra werklust. Ze zijn al met een heel complex vak bezig. Ieder zijn expertise. Ik kan ook geen koe melken. (Lacht)"

Caroline - BonRill: "Ook wij werken met lokale boeren. De boer die onze oesterzwammen levert, is slechts 15km van ons verwijderd. Naast het feit dat we de kwaliteit van onze nationale producten niet mogen onderschatten én de boeren willen ondersteunen, valt er op ecologisch vlak ook wat over te zeggen natuurlijk. Producten uit verre landen verscheppen doet niet alleen af aan de smaak, maar schaadt ook onze planeet."



Wat het milieu ook ten goede komt, is wat vaker vegetarisch eten. Jullie bieden allebei een eiwitrijke vervanging voor vlees. Vanwaar die keuze?

Caroline: "Mens én milieu is er gebaat bij als we met zijn allen wat vaker voor groenten zouden kiezen. Maar ik veroordeel vleeseters zeker niet, laat dat duidelijk zijn. BonRill staat tenslotte ook gekend om zijn geweldige rillettes, gemaakt van kwalitatief vlees. We richten ons daarom vooral naar de flexitariërs, en misschien zelfs de rasechte vleeseters. Het gebeurt namelijk meer dan eens dat ze bij het proeven van onze vegetarische producten niet meteen doorhebben dat het om een plantaardige vervanging gaat."

"Producten uit verre landen verscheppen doet niet alleen af aan de smaak, maar schaadt ook onze planeet." - BonRill

David: "Berlouni is niet per se een vegetarisch product, maar wordt inderdaad vaak gegeten als vleesvervanger. De stijgende trend van het vegetarisme verklaart ook een groot deel van het succes van Berlouni."

Dat en de opkomst van de keuken van het Midden-Oosten. Tien jaar geleden kon je geen hummus kopen in de winkel, nu wel. Mede dankzij Ottolenghi wagen steeds meer mensen zich aan gerechten met ingrediënten waar ze voordien nog nooit van gehoord hadden. Halloumi hoort daar ook bij. Mensen die geen vegetarisch dieet volgen, zetten dat nu ook op het menu."

De stijgende trend van het vegetarisme verklaart ook een groot deel van het succes van Berlouni. - De Zuivelarij

Berlouni is haloumi uit Berlare. Is de locatie het enige verschil met haloumi?

David: "Nee. Berlouni wordt gemaakt van 100% koemelk, terwijl halloumi een mengsel is van koe- en geitmelk. Halloumi is magerder. De melk wordt afgeroomd en er wordt heel veel melkpoeder aan toegevoegd om het rendement op te drijven. Onze kaas wordt gemaakt van Belgische koemelk en is heel vet, wat onze halloumi heel zacht, smeug en veel minder taai maakt. Een fenomeen dat eigen is aan dat soort kaas."

In de vegetarische producten van BonRill vinden we voornamelijk oesterzwammen, vanwaar die keuze?

Caroline: "We noemen oesterzwammen het biefstuk onder de groenten. Ze zitten boordevol eiwitten, hebben een goede textuur en smaken ietwat umami."

OVER BONRILL

BonRill (°1889) streeft al vijf generaties lang naar de beste smaak én textuur voor hun reeds beroemde rillettes. Sinds dit jaar bieden ze ook heerlijke vegetarische opties aan. Van veggie krabsla tot vegetarische gyros en worst: vrij van vlees en vis, maar vol van smaak.

OVER DE ZUIVELARIJ

De Zuivelarij (°2014) is een Berlaarse kaasmakerij die kaas maakt met melk van boeren uit de buurt. Ze staan vooral bekend om hun Berlouni, een Belgische grillkaas van het type halloumi, maar maken nog heel wat andere zuivelproducten zoals o.a. Ricotta en Labneh.



foto: Tony Le Duc

Alles wordt in-house gemaakt. Voor onze spreads maken we eerst een soort van vleesfractie van de oesterzwammen om er vervolgens een van onze veganistische sauzen en eigen kruiden aan toe te voegen. Het is lang niet zo simpel als alles in de blender gooien en klaar. Maar dat smaák je."

Hoe anders is ondernemen in coronatijden?

David: "Corona heeft impact gehad op het bedrijf, maar dan op positief vlak. Ik vermoed dat we dat deels te danken hebben aan het feit dat mensen vaker thuis eten en meer aandacht schenken aan lokale en vernieuwende producten."

Caroline: "Wij kunnen dat alleen maar beamen. We zijn van start gegaan met onze vegetarische producten net toen het land in lockdown ging. Het was een risico om net dan een nieuw product te lanceren, maar het bleek een geweldige zet te zijn."

Hoe zien jullie de samenwerking met Foodbag?

Caroline: "Het is de ideale manier om mensen kennis te laten maken met onze producten én hier meteen feedback over te krijgen. Dat is als leverancier heel dankbare informatie!"

David: "Ik zie Foodbag als een echte partner die ons mee laat nadenken over de recepten die onze producten het beste laten uitkomen. Het is een echte samenwerking."