

De duurzame horeca gaat de wereld redden!



Ik ben opgegroeid in Karinthië, een provincie in het zuiden van Oostenrijk. Daar waar het Italiaanse Dolce Vita de nuchtere Oostenrijkse gezelligheid ontmoet. Ik weet van jongs af aan daarom ook niet beter dan wekelijks tenminste één keer in een culinaire tempel neer te strijken. En met tempel bedoel ik niet per se sterren zoeken, maar horeca waar je verwelkomd wordt met open armen en verrukkelijk eten en drinken.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / MAAIKE PETRI, CHÂTEAU ST. GERLACH



De culinair geschoolde lezer van dit artikel begrijpt mijn gevoel op 15 maart 2020 toen in één oogopslag alle eetgelegenheden van Nederland op slot gingen. Een culinair Armageddon, een slagveld zonder kogels met een godendrama voor het sociale leven van ons allemaal. Je hoeft niet helderziend te zijn om te begrijpen dat de mateloze hebzucht van grote concerns onze planeet met alles wat erop gedijt en kruipt, steeds meer te gronde richt. Vanzelfsprekend dat wij door Moeder Aarde dan ook op het matje worden geroepen en geconfronteerd worden met verschrikkelijke ziektes en ingrijpende veranderingen van onze leefomgeving.

Duurzaamheid

Dit wetende is er maar één die ons nog kan redden: de duurzame horeca. In gesprek met executive chef Otto Nijenhuis en chef de cuisine Guido Le Bron de Vexela van Château Sint Gerlach ervaar ik hoe dit Zuid-Limburgse boegbeeld van duurzaamheid inspeelt op al deze behoeftes. Duurzaamheid gaat op Gerlach zo

ver dat Camille Oostwegel senior controleert of de kippen verse eieren voor zijn chefs hebben gelegd. Dat vrijwilligers in de kruidentuinen werken zodat gasten bij de high-tea kunnen genieten van vers geplukte chocolademunt. Ook dagverse groentes uit eigen tuin zoals mini courgettes, rode en gele bietjes en kapucijners vinden hun weg naar de keuken. Executive chef Otto is op Gerlach ook de imker. Dit is niet alleen goed om eigen honing te produceren maar ook perfect voor de natuur. Zo is er meer en mooier fruit sinds er bijen op het landgoed zijn.

Combinatie

In het voormalige sterrenrestaurant bevindt zich vanaf nu een grote culinaire bistro, waar gasten laagdrempelig en toch sterrenwaardig kunnen vertoeven. Het nieuwste project is diervriendelijk geslacht vlees uit de directe omgeving te serveren in deze 'nieuwe' bistro. Als het van origine Schotse Black Angus rasrond in de habitat van het Ingendael past, kun je deze runderen vanaf dit najaar op loop-

afstand van het kasteel bewonderen. Het vlees wordt dan vervolgens op een klassieke manier op het bot opgehangen en rijpt dan meerdere weken. Daardoor wordt het boterzacht en heerlijk! Bij dit fantastisch stukje vlees van eigen bodem moet je als wijnneus ook niet te ver gaan zoeken om wijn en spijs optimaal met elkaar te laten versmelten, want local food gaat meestal het beste samen met local wine. Chef Guido geeft mij alvast een voorproefje van dit waanzinnige stukje vlees in combinatie met madeirasaus. Wij proeven hierbij de 2016 Pinot Noir van Domein de Wijngaardsberg uit Ulestraten. Wat een combinatie. Deze Pinot Noir heeft een uitgesproken neus waarin rood fruit en houttoetsen met elkaar wedijveren om de aandacht. De soepele rode wijn met frisse zuren en zachte tannines heeft in de mond aroma's van rode kers, rode bes, framboos, karamel, ceder en een vleugje gedroogde cranberry die ook in de lange afdronk mooi blijven hangen. Domein De Wijngaardsberg kent een lange wijntraditie. Al in 968 n. Chr. werd hier wijn gemaakt, het oudste bewijs van wijnbouw in Nederland. In de Franse tijd zijn de wijngaarden gerooid maar in 2002 keerde de wijndruif terug op de Wijngaardsberg. Het domein is 3 hectare groot. Wijnmaker Jules Nijst streeft op deze historische plek naar perfectie in zijn wijnen.

Anders denken

Als ik zie hoe bevlogen al deze mensen omgaan met flora en fauna denk ik dat wij het nog kunnen redden. De duurzame horeca heeft samen met alle toeleveranciers een voorbeeld-functie. Als er nog meer duurzame horeca in Limburg en de rest van het land bijkomt en de consument zich meer en meer oriënteert op het duurzame zullen ook de grote concerns moeten omdenken. Het is zo simpel: als er geen plofkip meer wordt gekocht dan wordt er ook geen plofkip meer geproduceerd. Wij moeten met z'n allen anders gaan denken willen wij voor de volgende generaties nog iets overlaten. Ik sluit voor deze keer af met een hashtag die denk ik alle problematiek van heden vertegenwoordigt: #alllivesmatter ■



Weinakademiker Mario Tertschnig heeft, na zo'n 25 jaar ervaring in de internationale horeca en wijnhandel, sinds een aantal jaar een bedrijf waarin hij kwaliteitswijnen uit Limburg en Oostenrijk importeert, adviseert en verkoopt. Daarnaast biedt hij belevenissen aan in de vorm van blindproeverijen, wijnreizen tot opleidingen met international erkende diploma's. Voor Navenant geeft hij elke editie zijn visie op kwaliteitswijnen en wijngebieden.

“Deze Pinot Noir heeft een uitgesproken neus waarin rood fruit en houttoetsen met elkaar wedijveren om de aandacht”