

RABARBER

Prikkelend zuur

HET IS LICHTZUUR, TREKT IN JE MOND EN JE MOET ER niet rauw op bijten. Een vergeten groente, zou je bijna denken, maar niets is minder waar: rabarber is hip! Er zijn zelfs rabarberfeesten. Zo organiseren Mister Kitchen & Rabarcello van 22 tot en met 31 mei de tweede editie van de Amsterdamse Dutch Rhubarb Week, die landelijke uitstraling heeft.

'Met die week willen we onze heilige stengel aan de vergetelheid ontrukken", zegt Daan Faber. Hij is een van de Mister Kitchen, drie vrienden die gezellige kook-evenementen organiseren. Inmiddels zijn zij serieuze productontwikkelaars met daarnaast zeer grote festivals zoals de Rollende Keukens in hun portefeuille. Binnenkort gaan ze ook bij Albert Heijn een verse worstlijn in de schappen leggen.

Maar Daan Faber is ook de bedenker van de rabarcello, een alcoholische versnapering. „Tante Maap maakte vroeger rabarberlimonade voor warme dagen”, vertelt hij. „Die bolle, zurige smaak is me altijd bijgebleven. Ik dacht na over een Hollandse versie van het bekende Italiaanse drankje limoncello. Limoncello is citroen en zuur bij elkaar en rabarber is ook zuur. Suiker en alcohol erbij en je krijgt iets bijzonders.”

„Rabarberstelen op alcohol zetten was het begin. Ik had via-via twee tankjes met 95% alcohol op-

Bijzonder: zeebaars met een vinaigrette van rabarber.

FOTO'S: MICHAEL VAN EMDE BOAS

geduikeld. Rabarber erin, laten trekken, verdunnen en zien wat ervan kwam. Maar dat was niet de smaak die ik van tante Maap kende. Na veel geklooi met sappannen is het uiteindelijk gelukt die smaak te krijgen. Het laatste beetje van het recept verklap ik liever niet. Nee, geen borrel, een lichte drank: 18

procent. Meer alcohol zou de smaak wegduwen.”

„Alleen de kleur is me nog niet gelukt. Het hangt van de rabarber af welke kleur de rabarcello krijgt. Dat vertel ik dan ook aan iedereen die het wil doorverkopen. Die kleur kan elke keer anders zijn: van rood tot lichtroze. Maar zo zie je toch dat het een echt natuurproduct is.”

Tijdens de Dutch Rhubarb Week vind je overal in Amsterdam rabarbergerechten op de kaart. Vorig jaar deed Ron Blaauw meteen enthousiast mee en de rabarberliefde verspreidde zich razendsnel over zo'n twintig andere restaurants. Niven in Rijswijk sloot zich eveneens aan. Dit keer heeft de rabarberweek zelfs nog meer landelijke uitstraling aangezien 40 à 50 horecagelegenheden meedoen.

Maar wie teelt er nog rabarber? We zijn direct naar kweker Wim



Teler Wim Bijma: „De Goliath-soort schiet het snelst in bloei.”

Bijma gegaan. Heb je toevallig wat barbakruid, zevenblad, bloedzuur, venkel, doorlevende spinazie, paarse dovenetel, hertschoorweegbree, ijskruid, St.-Jan'sui of zwartmoeskervel nodig; het groeit allemaal op zijn land, verscholen op de grens tussen Amsterdam en Halfweg.

Bijma neemt ons mee naar het achterste deel van zijn prachtige tuinderbedrijf, waar de rabarber staat. „Ik lever veel aan de betere restaurants”, vertelt hij. „Die willen allemaal wat ik champagnehout noem. Dat zuurtje is lekkerder; het tintelt, vandaar die naam champagne. Er zijn tientallen soorten rabarber, maar commercieel zie je Goliath en de frambozenrood het meest. De Goliath schiet het snelst in bloei.” Hij wijst naar een rabarberplant met bijna prehistorische



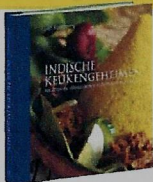
De rabarcello van Daan Faber: „Met dank aan tante Maap.”

uitstulpsels die er prachtig en onwerkelijk uitzien.

„Meerdere telers zeggen dat ze champagnehout hebben, maar ik twijfel daaraan. Jan Geschiere, een tuinder met een bedrijf bij Haarlem in de polder, was de enige met champagnehout. Op een of andere manier gunde hij mij dat en kreeg ik een paar planten van hem, net voordat hij zijn bedrijf sloot. Daarna heeft hij alle planten vernietigd; hij wilde niet dat iedereen die champagnehout ging telen.”

Met armen vol rabarberstelen lopen we het terrein af. Maar hadden we dat nou goed gehoord: champagnehout? Wim Bijma lacht: „Zo heette dat in Amsterdam. Dan werd de jongste knecht met een mes de grote rabarbervel-den ingestuurd met de mededeling: 'Ga jij maar wat hout hakken.'”

TELEGRAAF SHOP.nl



Indische keukengeheimen
Recepten en verhalen van 3 generaties

Keasberry's Indische keukengeheimen is een bron van inspiratie voor iedere culinaire avonturier en lijnproever die belangstelling heeft voor koken en het voornamelijk Nederlands-Indië. Jeff Keasberry onthult familierecepten en verhalen van 3 generaties Keasberry.

► Hardcover, 240 pagina's met illustraties

NU IN PRIJS
VERLAAGD

24,95
19,95

6 **Vergeten groente is juist weer hip**

Bestel via www.telegraafshop.nl/boeken