

BRESC

INSPIREREND
IN KOELVERS

HERKOMST GRONDSTOFFEN

Alles begint
bij de bron

ITALIAANSE BASILICUM

Zeg je basilicum, dan zeg je Italië. Voor de allerbeste basilicum moet je in de regio Veneto zijn, bij de familie Buratti. Bresc werkt al een geruime tijd samen met deze partner om zo deze smaakvolle grondstof te kunnen verwerken in koelverse oplossingen.



De familie Buratti teelt al sinds het begin van de twintigste eeuw gewassen in het gebied rond de Berici heuvels. Dit familiebedrijf uit Italië, waarbij de kennis van generatie op generatie is overgedragen, is specialist als het gaat om basilicum. Of het nu gaat om de zaadselectie, de landbouwgrond, het oogsten of de verwerkingsapparatuur, het bedrijf heeft alles zelf in de hand. Vanaf eind april worden de zaadjes op de bijzonder rijke vulkanische grond ingezaaid. Dit gebeurt bewust heel dicht op elkaar, zodat onkruid geen ruimte krijgt om te groeien. Dit scheelt het nodige schoffelwerk en bestrijdingsmiddelen.

Het klimaat in deze regio ten zuiden van Vicenza is zo ideaal dat kassen er totaal overbodig zijn. De basilicum vraagt om veel warmte en enorm veel water. De ligging rond de bergen zorgt voor volop watertoevoer van de rivieren om te kunnen irrigeren. De volle grond heeft veel invloed op de smaak, kleur en aroma's en vormt daarmee het karakter van de basilicum. Tijdens de oogst worden speciale machines gebruikt die in hoogte verstelbaar zijn. Hierdoor snijdt de machine niet de gehele plant af maar enkel de toppen, waar de meeste bladeren zitten. Hier zit namelijk de beste smaak en de diepste kleur van het product. Tevens kan de plant hierdoor meerdere malen per seizoen geoogst worden. Dit oogsten gebeurt uitsluitend 's avonds als de zon niet meer brandt om zo het snelle oxideren en verkleuren van de basilicum te temperen. Basilicum is namelijk erg gevoelig voor oxidatie, het veroorzaakt een sterke reductie van het aroma.

Doordat men alles in eigen hand heeft en op relatief korte afstand, is de oogst in een mum van tijd op de productielocatie waar het direct gekoeld wordt opgeslagen om de volgende dag te verwerken. Het proces van oogsten tot verpakken duurt slechts 12 uur, waardoor het bedrijf een verwerkt product biedt dat verser is dan de 'verse basilicum' vanuit de winkel. De basilicum heeft zijn groene kleur en typische smaak weten te behouden en er komen geen conserveermiddelen aan te pas. Hierdoor blijft de geliefde smaak van dit plantje behouden.

En geliefd is basilicum zeker. Niet alleen in Italië, maar het wordt wereldwijd gebruikt in onder andere soepen, sauzen, salades en als garnering. Basilicum wordt ook gebruikt als thee en door de trend van het gebruik van kruiden in zoete gerechten is basilicum steeds vaker te proeven in combinatie met bijvoorbeeld aardbei, chocolade en ananas.

Het ontstaan van de naam basilicum blijkt meerdere verklaringen te hebben. Volgens sommige bronnen is de naam terug te voeren op het Griekse woord voor koning, namelijk Basileus. Dit zou tevens de alternatieve benaming verklaren: koningskruid. Het koninklijke verwijst hierbij naar de indrukwekkende, vorstelijke geur van de plant. Er bestaan meer dan twintig variëteiten van dit kruid. Met recht is deze smaakmaker het culinaire ingrediënt in menig gerecht!



Regionale herkomst is iets wat ook onder chef-koks leeft: vooral in het hogere horeca segment waar de beleving bij het gerecht een belangrijke rol speelt. De Librije (*) is hier een goed voorbeeld van. Zij gebruiken producten met een verhaal.**

Kijk je naar andere segmenten binnen de horeca, dan zie je heel andere speerpunten die belangrijk zijn. In een eetcafé is het namelijk niet zo belangrijk waar je varkenshaas of tomaten vandaan komen omdat het concept 'regio' daar nog niet speelt en het ook een prijskwestie is. Je gasten moet er namelijk wel een meerprijs voor willen betalen. In bistro's buiten de stad zie je vaak wel dat 'dominante items' op het bord, zoals vlees, vis of zuivel, lokaal worden gehaald. Bijvoorbeeld ijs van de lokale ijsboer of van een boerderij die zelf ijs maakt. Of het vlees wordt gehaald bij een boer die zelf slacht.

Bij horecagelegenheden die land georiënteerd zijn, zie je het thema 'regio' al langer terug komen op de kaart. Als je een Italiaans restaurant hebt is het van toegevoegde waarde om te kunnen zeggen dat bijvoorbeeld je ham uit een bepaalde streek of provincie uit Italië komt. Dit past immers bij het concept 'Italiaanse keuken' en dan heb je een authentiek verhaal. Je creëert daarmee tevens een bepaalde feeling en beleving voor de gast. Het is het verhaal van de chef en zijn nostalgie. Dit ziet men zodoende voornamelijk bij gespecialiseerde, etnische restaurants.

Waar het vroeger nog een 'producttechnisch' verhaal was, is het thema herkomst de laatste jaren wel belangrijker geworden in de reguliere horeca. Het ging voorheen voornamelijk over producten als vis en vlees.

De chef wilde namelijk graag met verse producten werken en dus nooit zijn ingrediënten van ver halen. Je ging niet je vis uit Urk halen als je een restaurant in Bunschoten had. Met groenten maakte dat niet zo veel uit, dat is de laatste jaren wel veel meer opgekomen. Dit komt ook door de wens van de gast om meer transparantie te willen zien in de keten. Het verhaal van de boer.



Chef-koks zullen van Bresc voornamelijk de Beemster Garlic gebruiken om toegevoegde waarde te creëren op hun menukaart. Dit zie je ook aan het feit dat dit product het meeste wordt gebruikt in horeca etablissementen in Noord-Holland, het gebied rondom de Beemster. Het is namelijk een regionaal product. Maar het is niet alleen herkomst wat de Beemster Garlic onderscheidt van de knoflook uit China, er zit ook een smaakaspect aan. Beemster Garlic is veel zachter van smaak. Dat ligt aan de grond waarop de knoflook groeit. In de kleigrond van de Beemster moet de knoflook harder werken om te groeien, wat invloed heeft op de smaak. De Beemster knoflookpuree wordt gemaakt van verse bollen die niet ingedroogd zijn en zodoende is de smaak ook frisser en milder.

PAUL DRIEHUIS is sinds 2012 een vast lid van ons culinair team. Naast gesprekken met chefs uit zijn netwerk is hij medeverantwoordelijk voor de culinaire input in het productontwikkelingsproces. Hij heeft jarenlange ervaring in de horeca, van hotels tot restaurants en is een klassieke kok met veel vakkennis.





CONTROLE & WAARBORGING

Het werken met lokale grondstoffen is een topic voor de voedingsmiddelenindustrie, maar wat betekent dit voor een kwaliteitsdienst? Zijn er facetten waar extra rekening mee moet worden gehouden?

Voor wat betreft de basis, zijn regionale grondstoffen voor een kwaliteitsdienst niet anders dan 'reguliere' grondstoffen. Het product zal voedselveilig moeten zijn en moet voldoen aan de relevante wetgeving. Bij ontvangst wordt een regionale grondstof op dezelfde manier gecontroleerd en beoordeeld als alle andere grondstoffen. Voldoet het niet aan de gestelde eisen, dan wordt het product niet gebruikt.

Wel betekenen regionale grondstoffen vaak een grotere uitdaging. Dit heeft verschillende redenen.

De specifieke herkomst wordt meestal gebruikt als een USP (Unique Selling Point) richting klanten. Dat betekent voor de kwaliteitsdienst dat er gezorgd moet worden dat dit ook op de correcte wijze geborgd wordt. Na een aantal recente schandalen in de voedingsmiddelensector is er tegenwoordig (terecht) veel meer aandacht voor authenticiteit en het voorkomen van fraude.

Verder komen bij regionale producten vaak extra certificeringen kijken, zoals bijvoorbeeld een 'Beschermd

Geografische Aanduiding'. Voordat een regionale grondstof gebruikt kan worden in een recept/product is het dus nodig om vooraf alles goed te controleren en uit te zoeken. Als laatste zorgen regionale grondstoffen vaak ook voor wat meer 'spanning'. Want als er iets verkeerd gaat met bijvoorbeeld de kwaliteit, is de grondstof minder makkelijk te vervangen. Ook komt het voor dat de leverancier weinig tot geen ervaring heeft met het leveren aan industriële bedrijven. Juist in zo'n geval is een goede samenwerking tussen leverancier en Besc belangrijk, zodat de specifieke kennis en ervaring van beide bedrijven gecombineerd kunnen worden. Dat zorgt voor een win-win situatie waarvan beide partijen profiteren.

REGIONALE GRONDSTOFFEN BETEKENEN VAAK EEN GROTERE UITDAGING

Samenvattend is voor de kwaliteitsdienst een regionale grondstof eigenlijk een grondstof als alle andere maar dan wel met wat specifieke uitdagingen. Dus worden ze door ons ook gezien als alle andere grondstoffen: een belangrijk basisonderdeel van onze producten.

ERIK VAN MIL

QESH sales support en sinds 2010 werkzaam bij Besc. Hij heeft ruim 20 jaar ervaring binnen dit specifieke vakgebied en met zijn achtergrond in diëtetiek zorgt hij samen met de afdeling voor de waarborging van de kwaliteit en voedselveiligheid binnen ons bedrijf.



WHERE R&D TECHNOLOGY MEETS
modern gastronomy.



Jakobsstaf 6 • 4251 LW Werkendam • Nederland