



eten met puck

door Puck Kerkhoven

Koolzaad, dubbel mooi

Ik ben 9. „In de auto, jongens! We gaan naar de nieuwe polder, want het koolzaad bloeit.” Mijn broers en ik hebben geen idee wat ons te wachten staat, maar aan het verwachtingsvolle in mijn vaders stem te horen, moet het iets bijzonders zijn. We kruipen snel op de achterbank van de bronskleurige Volkswagen Kever. Moeder in haar vrolijkste jurk naast de chauffeur, haar rode haren in een mooie jaren zestig enveloppe op het achterhoofd. Krentenbollen en menglimonade mee.

De nieuwe polder, dat is waar nu Lelystad, Almere en Zeewolde uitdijen. Het land is net drooggelegd en om de bodem vruchtbaar te maken, is overal koolzaad aangeplant. Zover het oog reikt knalge-

Van Nederlandse bodem, dus duurzaam want geen foodmiles!

le, wuivende velden, slechts hier en daar onderbroken door kaarsrechte dijken in donker basaltgrijs en grasgroen. Daarboven een staalblauwe voorjaarslucht. Een landschap dat ontworpen lijkt door Gerrit Rietveld en Piet Mondriaan samen. Wij eten onze krentenbollen, zittend op de dijk die de 'zee' veilig buiten houdt. Mijn vader wijst op het enorme niveauverschil tussen het hoge water en het ingepolderde lage land, alsof hij het eigenhandig tot stand heeft gebracht. „Ja jongens, hierin zijn wij Hollanders goed. Ik mag wel zeggen de besten ter wereld.” Trots op Nederland, maar compleet anders dan wat sommigen er anno 2010 van maken. Ik heb altijd een zwak gehouden voor dat mooie, gele koolzaad, maar dat daarvan een heel lekker en gezond product voor in de keuken wordt gemaakt, dat wist ik niet. Tot ik begin dit jaar op de ho-

recabeurs Horecava kennismaak met Antoon Kleverman, koolzaadboer en voorzitter van Colzaco, vereniging van koolzaadtelers in Oost-Nederland. Ook een trots man, want hij heeft zojuist met zijn drie Brassica-olies de prestigieuze Innovation Award gewonnen voor het meest innovatieve foodproduct dat het afgelopen jaar op de markt kwam. Ik krijg een paar flesjes mee naar huis, om te proberen. En? Lekker! Mooie, zachte, neutrale smaak, heerlijke boterachtig, licht nootachtige geur, uitstekende bakkwaliteiten. En van Nederlandse bodem, dus duurzaam want geen foodmiles! Geen wonder dat topkoks, die graag met regionale ingrediënten werken, ermee weglopen.

Voor die tijd verdween alle koolzaad in diervoeding. Er waren zelfs plannen om het in de toekomst als biobrandstof te gaan gebruiken. Dat vinden de telers van Colzaco zonde. Zij willen er juist een hoogwaardiger product van maken, waardoor ze een betere prijs voor hun koolzaad kunnen krijgen. Op eigen initiatief ontwikkelen ze een 'olie in een flesje' uit de eerste persing van het gekneusde, rijpe koolzaad, waarbij alle vetzuren mooi bewaard blijven. Ze noemen het Brassica: Latijn voor kool en het eerste deel van de officiële naam Brassica napus. De oliën blijken heel goed voor de mens, bevatten minder 'foute vetten' en meer omega 3-vetzuren, in de juiste verhouding met omega 6. Ze kunnen concurreren met de mooiste olijfolies, maar zijn minder grassig van smaak. Je hebt geen bijmaak, behalve misschien een vleugje boter. Heerlijk op bruscetta, over nieuwe aardappels, asperges of gebakken vis. Maar ook door geroerbakte groenten, bij rood vlees, door de salade, bij zachte geitenkaas. Helaas zijn ze voor consumenten nog beperkt verkrijgbaar. Weten waar wel? Ga naar www.brassicaolie.nl