

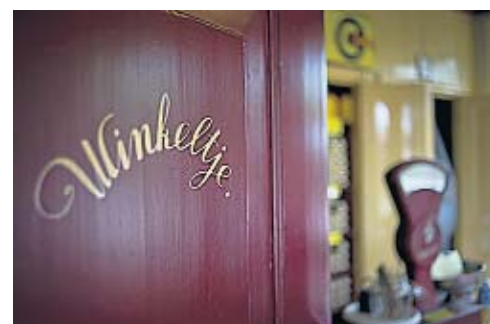
Groningen draagt dit jaar de eretitel Hoofdstad van de Smaak. Maar waar komt de smaak vandaan? Wie zijn de smaakmakers van het Noorden? Hermus & Zandstra gaan deze zomer bij enkele van hen op bezoek. Vandaag aflevering 7: mosterd en nog eens mosterd.

Door Hermus & Zandstra



▲ Bram Stob (links) en Mark van Duyvenvoorde. Foto's: DvhN/Corné Sparidaens

# Abraham leeft! In Eenrum



**I**k heb al mosterd, tientallen potten", klaagt Hermus. "Zeeuwse mosterd, Drentse mosterd, Brabantse mosterd en al die andere unieke mosterdstreepproducten uit de overige negen Nederlandse provincies." Maar Zandstra blijft stoïcijns onder het gewoel. "Jongens, er gaat niets boven Groningse mosterd. Bovendien, jij als Abraham, weet toch waar je de mosterd moet halen?"

Dus zwenken de wielen op deze regenachtige zomerdag richting Eenrum, naar de mostermakerij aan de voet van De Lelie, een trotse achtkantige stellingmolen. Mosterd wordt daar niet gemalen, en eigenlijk sowieso niet zoveel. Het ding staat er vooral gewoon erg mooi te wezen.

In het restaurant van Abraham's mostermakerij annex -museum zitten onderwijl bezoekers aan een kop stevige mosterdsoep, anderen bestellen kroketten met de traditionele mosterd. Ongetwijfeld in afwachting van de rondleiding door het museum, een taak waarvan een gids zich met een mengeling van enthousiasme en routine kwijt. Verbeelden we het ons, of loopt het personeel hier bijzonder vrolijk rond?

Het mostermuseum zat een aantal jaren in het slop, maar we bespeuren nieuw elan. En dat zit 'm in de personen van Bram Stob en Mark van Duyvenvoorde. Stob is met partner Marijke Beenen uitbater

van het museum én van restaurant De Apedans in Groningen, en Van Duyvenvoorde is chef-kok van dat restaurant en culinair adviseur in het horecabeeld van het mostermuseum.

"Mark is mijn soulmate in het bedrijf", verklaart Stob. En 'ziel' heeft het bedrijf nodig. "Het mostermuseum was op sterven na dood. Er zat geen vernieuwing in, geen moderne aanpak. Wij willen de Groninger mosterd weer terug op de kaart zetten."

Ook letterlijk: niet alleen in de alom tegenwoordige mosterdsoep – die hier mooi lobbijg ter tafel komt en een mildscherpe smaak heeft – maar ook in een specialiteit als de 'carpaccio'. Van Duyvenvoorde: "Daarbij nemen we een plak van de bovenbil van het Groningse weiderund, smeren die in met mosterd en wat kruiden, rollen hem op, vriezen hem in en snijden daarna later flinterdunne plakjes gemarineerd rauw vlees van." Een eenvoudig, maar zeer smakelijk voorgerecht.

Het mostermuseum is niet alleen een museum, er wordt ook daadwerkelijk mosterd gemaakt door Abrahams mensen. Jaarlijks tien- tot twaalfduizend potten ambachtelijke mosterd, elk potje met de hand gevuld en geëtiketteerd. "Volgens oud Gronings recept, waarbij we geen gele, maar zwarte mosterd gebruiken. Die heeft minder opbrengst, maar is veel scherper van smaak."

De eigen mosterd wordt geteeld door boer André

Edens in Nieuw-Beerta. "Zwarte mosterd is een moeilijk gewas, een echte woekeraar. Als je het laat staan, kan het zomaar 40 jaar op die plek woekeren." De peulen worden met de combine gedorst, maar het zaad wordt ambachtelijk geplet in de mostermakerij in Eenrum, tussen twee stalen wielen uit 1905. Met azijn, water en zout maken ze er vervolgens mosterd van. Eventueel met kruiden of honing – eigen honing van de bijenkasten bij de molen. Of met een oranje natuurkleurstof, zoals vorig jaar tijdens het WK: voetbalmosterd. Je moet tenslotte modern zijn en met de markt meegaan.

Over markt gesproken: Abraham heeft natuurlijk veel concurrentie van die andere beroemde Groningse mosterd, die van De Marne. "Welnee. Zij zijn veel groter en produceren industrieel, in een fabriek. Bovendien gebruiken zij een warme bereiding, terwijl wij een koude bereiding toepassen, zodat de etherische oliën niet verbranden." Het resultaat is er naar. Abrahams mosterd vindt zijn weg naar klanten van delicatessenwinkels tot restaurants – "we hebben net vijf emmers naar het American in Amsterdam gestuurd" – en particulieren komen het ter plekke halen.

Het mostermuseum werkt samen met andere lokale ondernemers, zoals het Marenland in Winsum of de zeehondencreche in Pieterburen om mensen naar de regio te blijven trekken. Zo wordt voor de

24<sup>de</sup> september een smaakstafette georganiseerd die lopers in twee dagen naar de Hoofdstad van de Smaak brengt. "Zij liever dan ik", mompelt Hermus, terwijl hij schielijk het potje mosterd in zijn jaszak stopt en de auto aantrapt. "Voor de verzameling", probeert hij z'n gezicht te redden.

De wielen zwenken nogmaals, nu richting Groningen. We moeten de mosterd natuurlijk nog testen in een culinaire omgeving. Bij de Apedans dus, het andere territorium van Stob en Van Duyvenvoorde. Het zwerk opent zich zowaar. We eten in de tuin. Niks mis met het diner, zo blijkt uit het Smaakvol & (H)eerlijk menu dat De Apedans presenteert in het kader van de Hoofdstad van de Smaak. De carpaccio is voortreffelijk, de mosterdsoep met Groninger droge worst schept Zandstra vakkundig weg.

Hermus laat de krentjebrei en kniepkoukies even voor wat ze zijn en preferereert als dessert een stuk perengebak. Een serieuze lakmoesproef voor de keukens, want peer is Hermus' achilleshiel dan wel kielplek. Wat wordt het? "Goddelijk", oordeelt de peeromaan.

Abraham's Mostermakerij & restaurant, Molenweg 5, Eenrum. 0595-491600. [www.abrahamsmostermakerij.nl](http://www.abrahamsmostermakerij.nl). De Apedans, Verlengde Oosterstraat 1, Groningen. 050-3124164. [www.apedans.nl](http://www.apedans.nl).



▲ Martin Wiersema en Jolanda Roggeveld van ecologische veeboerderij Kleikracht met hun zoon Geuko en dochter Hannelore. Foto's: DvhN/Corné Sparidaens

## Gezondverstandkaas van Kleikracht

**N**ee, de mosterd komt niet van Abraham's mostermakerij. En nee, de kaas wordt ook niet gemaakt op boerderij Kleikracht van Martin Wiersema en Jolanda Roggeveld. Maar toch hebben ze een heerlijk smedige mosterdkaas in hun winkel, met de eigen naam er op. "Want het is wel van de melk van onze koeien gemaakt."

Wiersema en Roggeveld zijn (nog) geen zelfzuiverlaars. Ze besteden het precieze werk volgaarne uit aan de professionals van Den Hartogh in Meedhuizen. Die maken van hun melk mooie Goudse kaas, zo'n 100 tot 150 kilo per week, al dan niet met kruiden of specerijen. Allemaal 48+, volvet dus. "Vet is smaak!", smijft Zandstra zijn persoonlijke motto op tafel.

"Onze" koeien, dat zijn de ruim zestig koeien op het bedrijf. De familie Wiersema begon met Groninger blaarkoppen, "maar die zijn niet sterk genoeg voor de biologische landbouw." Via de stevige Montbeliard koeien gaan ze bij Kleikracht nu over op het Vleckvieh, een groot ras dat extensief kan grazen en wat meer reserves heeft voor een moeilijke dag.

Martin Wiersema komt oorspronkelijk uit Godlinze, waar hij in maatschap boerde met zijn broer. Enkele jaren geleden streek hij neer aan de rand van Winsum, om volledig biologisch verder te gaan. "We gaan een open potstal bouwen, we doen aan natuurbeheer, we willen burgers naar de boerderij toehalen om te laten zien hoe we werken." Zoveel plannen, zoveel te doen, en ook zoveel geld dat nodig is. "Misschien kunnen we wel 'biologische' investeerders trekken, zoals het Groninger Landschap", mijmert Wiersema hardop.

Voorlopig richten ze zich op de koeien, de melkproductie en het kaaswinkeltje dat vooral door echtgenote Jolanda wordt bestierd. Daarin eigen kazen met onder meer komijn, mosterd, fenegriek, brandnetel. In de eigen kaasopslag ligt zo'n 1500 kilo te rijpen.

"We beleveren onder meer mostermakerijen, maar de mosterd in onze kaas is voorlopig nog van Cana-

dese herkomst. Misschien kunnen we in de toekomst de nieuwe mosterdzaadjes uit Eenrum gebruiken." Het assortiment is onlangs uitgebreid met geitenkazen (uit Heerenveen) en andere lekkernijen uit de streek, onder meer de geweldige zuivel van WaddenMAX uit Hornhuizen.

Voor de liefhebbers is er op Kleikracht nog meer te beleven. Zo werken er bij tijd en wijle kunstenaars in de schuur en houdt Jolanda – natuurgeneeskundig therapeut – verschillende 'gezond verstand-avonden'. "Om mensen bewust te maken van wat voeding met ons doet."

"Wij weten wel wat de kaas met ons doet. Hij doet verlangen naar meer."

Kleikracht, Schillingeham 3, Winsum. 0595-438949. [www.kleikracht.nl](http://www.kleikracht.nl). Winkel en terras: donderdag en vrijdag 13.30-17 uur en zaterdag van 10-17 uur.

