



# DE TELER, DE KOK EN DE KONINGIN

Iedereen kent de specifieke smaak van de witte asperge. Maar soms wil je wel eens wat anders. De Maldense chefkok Ysbrandt Wermenbol van sterrenrestaurant Le Marron denkt het groene goud te hebben gevonden bij een topteler in het Limburgse Ysselsteyn.

TEXT Bob van Huýt  
Foto's Do Visser

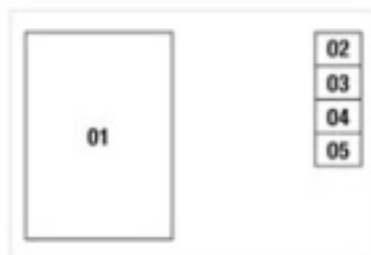
**M**et een beetje fantasie lijkt het een passage uit een 17e-eeuwse avonturenroman over majesteitsschennis. Ysbrandt Wermenbol, patron-cuisinier van sterrenrestaurant Le Marron te Malden, toog op een vroege ochtend naar Ysselsteyn in het Limburgse land voor een ontmoeting met topkweker Frank Swinkels. De samenzweerdere wilden de koningin der groenten beroven van haar maagdelijke suprematie. Groen wilden ze haar eens proberen.

Het is maar fictie; de troon van Hare Majesteit Asperge blijft heus wel overeind. Zij hoort bij ons voorjaar als Sinterklaas bij december. Maar waar Nederlanders en Duitsers wit op hun bord willen, zweren Italianen en Engelsen bij groen. Witte asperges zijn onder de grond gegroeid en worden uit het licht gehouden; groene hebben wel van de zon mogen genieten.

De laatste liggen dankzij import uit China en Zuid-Amerika het hele jaar

door in de winkel. Maar ook groene asperges zijn wel degelijk seizoensproducten, zegt chef-kok Wermenbol. Natuurlijk was het geen samenzwering, dit bezoek aan Frank Swinkels. Wermenbol mag zijn gasten gewoon graag verrassen met nieuwe menu's. Vandaar dat hij een van de beste telers in het land heeft gevraagd hem dit jaar ook een tunneltje groene asperges van topkwaliteit te bezorgen. Iedereen kent de specifieke smaak van de witte asperge, zegt Wermenbol. Maar op een gegeven moment worden fijnproevers ermee overdonderd en wordt het tijd voor wat anders. 'Ik vind het dan leuk eens een gerecht te maken met groene die ook nog eens hier uit de streek komen. Ik ben erg benieuwd hoe ze smaken als ze net als de witte echt in topomstandigheden worden gekweekt.' En dat gebeurt dus nu op zijn verzoek.

Volgens de chefkok neigt de groene qua smaak naar broccoli. De gekleurde is minder uitgesproken dan de witte te-



- 01 *Asparagus officinalis*
- 02 Geen zonlicht: witte asperges
- 03 Topkweker Frank Swinkels
- 04 Perfect gestoken asperge
- 05 Groene seizoensproducten

genhanger. Theoretisch gezien zouden groene asperges zelfs meer smaak moeten hebben dan de witte omdat ze meer zon krijgen en dus meer vitamines bevatten, denkt Wermenbol.

Waarom zijn deze Ysselsteynse asperges eigenlijk zo goed? Sleutelwoorden zijn hier vakmanschap, toewijding, ervaring en techniek. Cuisinier en teler doceren over het laatste op een manier die me herinnert aan het A-klantje dat ik was op de middelbare school, en aan wie exacte vakken niet waren besteed. Het gaat over vochtspanning. Frank Swinkels wijst op watermeters en een bodemtemperatuur die constant op 18, 19 graden moet worden gehouden. Ysbrandt Wermenbol, die een Michelinster voert, knikt en wijdt op zijn beurt uit over temperatuursbeheersing tijdens het garingsproces. Waterbad, vacuüm garen, op eentiende graad nauwkeurig, is wat ik onthoud.

Ze willen er maar mee zeggen dat er veel bij komt kijken voordat een topasperge, wit of groen, in optimale omstandigheden kan worden gestoken en bereid. Swinkels is zo'n goede teler omdat hij voor de volle honderd procent gaat voor asperges, stelt Wermenbol. Er zijn zat varkensboeren die het erbij doen. De omgang met het product vindt hij daar vaak minder zorgvuldig. 'Franks asperges zijn ook rauw heel lekker. Daar kun je de kwaliteit al aan proeven. Als je ze heel fijn snijdt en een beetje aanmaakt met een vinaigrette, is het ook heerlijk om te eten. Als je andere asperges rauw eet, zijn ze vaak stugger. Frank maakt



Chefkoch Ysbrandt Wermenbol (links) en aspergeteler Frank Swinkels

gewoon een ander product.'

Wermenbol vertelt het zijn gasten als een ingrediënt bijzonder is, net als Franse chef-koks dat doen. 'Een goede producent verdient die eer. Wij als koks maken het alleen maar af. Wij bereiden het en worden dan soms de hemel in geprezen. Maar als wij geen goede producten hebben die van het land afkomen, dan ben je nergens.'

'Hartstikke leuk om dat eens te horen', glundert Swinkels. 'Het enige wat wij doen is de grond een beetje warm maken zodat de asperge begint te groeien. Dat 'beetje warm' maken kan een vermogen kosten als de winter streng is. Het gaat erom een constante groei van de asperge te krijgen en liefst voordat

die van de koude grond wordt geoogst. Asperges die buiten groeien, kunnen even stagneren in hun ontwikkeling bij vriesweer en dan weer verder groeien als de temperatuur stijgt. 'Wanneer ze stilstaan, krijg je wat hardere en taaier stukken op de scheut die ten koste gaan van de malsheid of de sappigheid', weet Swinkels die vanwege de smaak zelf toch liever witte eet dan groene.

Maar zo majesteitelijk als de witte ook mogen zijn, de groene verdienen ook een kans, denkt de kweker. Net als Ysbrandt Wermenbol zit hij in het complotje voor vernieuwing. En wie beter dan een topkok kan zo'n wat ondergewaardeerd groen product misschien toch op een troontje krijgen?

## Recept op [www.luxity.nl](http://www.luxity.nl)

Een favoriet van chefkoch Ysbrandt Wermenbol: tartaar gemaakt van Belgisch blauw rundvlees. 'Dit recept staat of valt met de kwaliteit van de asperges. Dus geen voorgeschilde asperges van de supermarkt gebruiken. Dan wordt het niks. Eigenlijk is het een heel eenvoudig recept, maar je moet het wel goed uitvoeren. De voorbereiding duurt een uurtje. Het allerbelangrijkste is dat het à la minute wordt gemaakt en meteen geserveerd. De groene asperges worden hier rauw en gegaard opgediend.'



## RUNDERTARTAAR MET GROENE ASPERGES