

Een park om op te eten

TEKST NICO VAN DER WEL

Het boek 'Te gast in het park' leert je dat de natuur ook een smaak heeft. Twintig Texelse gastheren en gastvrouwen geven hun lekkerste recepten.

Annette van Ruitenburg maakt boeken over streekproducten en producten uit de natuur. In 2007 publiceerde ze 'De smaak van de Wadden', een succesvol boek over streekproducten uit het Waddengebied. In 2011 verscheen 'Te gast in het park' dat duidelijk maakt dat de duinen van Texel niet alleen interessant en mooi, maar ook 'eetbaar' zijn. Er komen twintig hotels, campings en restaurants aan bod. Elke accommodatie heeft twee pagina's met een schitterende panoramafoto van een bijzondere plek in het park en twee pagina's met korte bedrijfsinformatie en een recept. In de begeleidende tekst vertelt de hoofdpersoon – de ondernemer of de kok of een andere medewerker – over zijn binding met de gekozen plek. De receptuur bevat altijd één of meer ingrediënten uit de natuur.

Ingrediënten uit de natuur

'Te gast in het park' komt voort uit de cursus gastheerschap van het nationaal park. Van Ruitenburg: "Petra Schut, de coördinator Educatie en Voorlichting Nationaal Park Duinen van Texel, kwam met het idee om een boek te maken over koken met ingrediënten uit het park. Door het succes van 'De smaak van de Wadden' was het geen probleem om medewerking te krijgen. We hebben natuurlijk wel wat moeten sturen. De verzameling mooie plekken moest een goed beeld van het park geven. Het moest ook een gevarieerde verzameling recepten worden. En dat is gelukt: lekker, soms wat exclusiever, maar over het algemeen zijn het recepten die de meeste mensen kunnen maken."

Eten komt ergens vandaan

Het boek is een voorbeeld van de visie op natuur van Van Ruitenburg. "We zijn erop uit dat mensen gevoel voor de natuur als bron terugkrijgen, in dit geval bron van lekker eten. Eten komt niet uit de supermarkt of van de fabriek. Wild eten ofwel eten uit de natuur is het beste. Als dat niet kan (en dat kan natuurlijk vaak niet meer) dan maar biologisch. Of denk aan de vele ganzen: als er van overheidswege besloten wordt tot afschieten dan ben ik ervoor om ze gewoon op te eten.


Dus dan moet je gaan zoeken naar manieren waarop je gans kunt bereiden. Hoe ging dat vroeger, hoe gaat dat in andere landen. Je gaat op een andere manier naar de natuur kijken. Ander voorbeeld: de Amerikaanse vogelkers. Het is een plaag in natuurgebieden, maar wij weten nu dat je van de bessen een heerlijke saus kunt maken om over vlees te doen. Wel de pit er uithalen, want die is giftig!"

"We zeggen tegen ondernemers: gebruik het nationaal park, gebruik de natuur."

Waddengoud

De benadering van Van Ruitenburg werkt twee kanten op. "We zeggen tegen de parken: gebruik ons. Aan de andere kant zeggen we hier op Texel tegen ondernemers: gebruik het nationaal park, gebruik de natuur. We moeten gaan voor de kwaliteitstoerist die iets teruggeeft: die respect heeft voor de natuur en het eiland, geen rommel achterlaat en thuis ook voor de natuur zorgt. Streekproductie, zoals Waddengoud die organiseert, past daarin. Een paar jaar geleden hebben we 'ZoTexels' opgericht, een samenwerking tussen kleine authentieke recreatieondernemingen. Voorwaarde voor lidmaatschap is dat je gecertificeerd moet zijn door Waddengoud én je moet een cursus gastheerschap van het nationaal park gedaan hebben."

Andere parken

Het concept van het boek is overigens ook gemakkelijk toe te passen bij andere nationale parken. Van Ruitenburg: "We hebben gesprekken gehad in Zuid-Kennemerland en ook in Sallandse Heuvelrug hadden ze belangstelling, maar ze wachten af hoe het met dit boekje gaat. Het zou leuk zijn om op een gegeven moment een mooie box te maken van alle parken. Dan heb je wel twintig boekjes!" 

Kabeljauwfilet met kerrie-aardappelpuree



600 g Texla aardappelen
(een bloemige aardappel)
2 eetlepels crème fraîche
3 theelepels kerriepoeder
zout en peper
200 g broccoli
4 kabeljauwfilets
15 g boter
1 eetlepel olie
300 g zeekeel
1 dl room

Zilte zeekeel is een
groente die sinds 2008 op
Texel gekweekt wordt
(zie zeekeel.nl).

Haagse bluf met Texelse vlierbessen



Bluf:
2 eiwitten
80 g suiker
2 dl vlierbessensap

Vlierbessensap
1 kg vlierbessen
1 kg suiker
2 dl rode wijn

FOTO'S RUTH DE RUWE