



Koken op de

boerderij

Het begon als liefhebberij van de vrouw des huizes. Binnen enkele jaren groeide het uit tot een ambachtelijk familiebedrijf. John en Mathilda van Leeuwen runnen in het Zeeuwse Kerkwerve 'Kookboerderij Spennekot', een kookstudio in een gezellige boerderijkeuken waar biologische, dagverse producten van de beste kwaliteit de boventoon voeren.

Good Food
Zomer Special 2009

TEXST: INGE VAN DER HELM. FOTOGRAFIE: BERT LIGTERINK, KUNSTWERKPRINT.NL

Eigenlijk is het ons gewoon overkomen', vertelt Mathilda aan de stamtafel van haar enorme keuken. 'De wens om buiten te wonen werd met de aankoop van deze woonboerderij in 2003 gerealiseerd. Hierdoor konden wij tegelijkertijd mijn tweede droomwens verwezenlijken: een grote woonkeuken, met een gezellige zithoek en een enorme tafel waar je met een groot gezelschap aan kunt schuiven.' De schuur die aan de woning grensde werd flink onder handen genomen en de woonkeuken, van maar liefst 110m², werd een feit. In eerste instantie was deze

louter bedoeld voor privégebruik; de ruimte leende zich echter bijzonder goed voor het geven van workshops. Met een horecaverleden als achtergrond en jarenlange ervaring als vrijwilliger in het geven van kookcursussen bleek de puzzel compleet. Voor de workshops hoefde enkel extra serviesgoed te worden aangeschaft.

Ambachtelijke producten

Intussen ontwikkelde Mathilda en passant een uitgebreide lijn ambachtelijk bereide producten waaronder jams, chutneys, soepen, sauzen

en ingemaakte groenten en fruit. Tijdens de workshops, op fairs en via land- en boerderijwinkels maakte de consument kennis met de producten van Spennekot. Al snel bleken deze bijzonder succesvol en geliefd. Het feit dat een groot gedeelte van hun cliënten de producten tijdens een vakantie op Schouwen-Duiveland leerde kennen, was reden genoeg om ook een webshop in het leven te roepen. Inmiddels neemt man John het grootste gedeelte van de productie voor zijn rekening. Tijdens hoogtijdagen springen de dochters van het gezin, maar ook de ouders zelfs bij.



Uitdaging

De workshops zijn volledig in handen van Mathilda. Een aanzienlijk deel van de cursisten is afkomstig van Schouwen-Duiveland en de overige Zeeuwse eilanden. Toch verwelkomen zij met grote regelmaat groepen uit alle windstreken. Naast 'dagjesmensen' uit Zeeland, maar ook uit Zuid-Holland, Brabant en België - die speciaal komen om een workshop bij te wonen - zijn de workshops bij Kookboerderij Spennekot een populair uitje bij gezelschappen die hun vakantie, een familie- of vriendenweekend op Schouwen-Duiveland doorbrengen of met het bedrijf één of meerdere dagen gaan teambouwen. 'Bij deze gemêleerde groepen tref je af en toe personen die op voorhand niet weten wat ze gaan doen. Soms merk je bij binnenkomst dat zij niet echt enthousiast reageren om in hun vrije tijd achter de kachel te 'moeten' staan. Het is een enorme uitdaging om ook hen een leuke, leerzame en lekkere tijd te bezorgen. Als je gaandeweg merkt dat ze plezier in de workshop krijgen en uiteindelijk vertrekken met een glimlach dan weet je dat je het goed hebt gedaan', aldus Mathilda.

Geen standaard repertoire

Mathilda's persoonlijke benadering speelt hier ongetwijfeld een belangrijke rol in. Bij Kookboerderij Spennekot is er geen standaard repertoire waar men uit kan kiezen. Per workshop probeert Mathilda altijd te achterhalen of er een voorkeur voor een bepaalde keuken of binding met een bepaald land is. Omdat er niet met vaste thema's wordt gewerkt, zijn de voorbereidingen voor de workshops zeer bewerkelijk. Voor iedere workshop stelt zij een nieuw menu samen en werkt de receptuur uit. Zodoende kan men het menu thuis ook nog eens bereiden. Mathilda: 'Juist deze afwisseling zorgt ervoor dat ik de workshops met zoveel plezier verzorg. Je krijgt steeds weer andere mensen over de vloer en wekelijks passeren heel diverse gerechten de revue. Als ik vijf keer per week dezelfde workshop zou geven zou de lol er snel af zijn.' Slechts één ding hebben de verschillende menu's gemeen. Zij bestaan stevast uit verse biologische, seizoensgebonden producten.

Lusthof

'Zoveel mogelijk ingrediënten die wij gebruiken komen uit onze eigen moestuin, kruidentuin, kas en boomgaard. De deelnemers krijgen bij aanvang van de workshop een lijstje met de ingrediënten die zij moeten oogsten. Maar ook de eieren moeten eigenhandig uit het kippenhok worden geraapt', licht Mathilda toe. De kookboerderij is te midden van deze idyllische omgeving gelegen en is, zeker in de zomermaanden, dan ook een waar lusthof. Als de weersomstandigheden het toelaten bestaat zelfs de mogelijkheid om buiten te koken en te eten. Daarnaast worden er veel producten van eigen makelij gebruikt en is het lamsvlees afkomstig van eigen lammeren. Qua gevogelte staan er regelmatig hanen en woerden, die jarenlang heerlijk op het erf van Spennekot rondscharrelden, op het menu en in de wintermaanden worden er veel fazanten en wilde eenden aangeboden. Er wordt sowieso getracht zoveel mogelijk producten van het eiland te betrekken. Of zoals Mathilda aangeeft, alle ingrediënten

hebben zo min mogelijk kilometers gegaan. Wanneer de eigen producten niet toereikend zijn of Spennekot hier niet in kan voorzien wordt er, indien mogelijk, gebruik gemaakt van leveranciers die dezelfde waarde aan kwaliteit van hun producten hechten als Mathilda.

Streekproducten

Zeeland, waaronder Schouwen-Duiveland, staat immers niet alleen bekend om de vakantie- en recreatiemogelijkheden maar ook om haar streekproducten en delicatessen die de natuur spontaan biedt. Denk eens aan de vis, schaal- en schelpdieren waaronder de fameuze Oosterschelde maar ook aan de heerlijke zilte groenten lamsoor en zee kraal. Naast deze natuurlijke producten telt Schouwen-Duiveland bovendien veel kleine producenten die, met kwaliteit, authenticiteit hoog in het vaandel hebben staan. Zo betreft Kookboerderij Spennekot haar rundvlees van, de everlast in Kerkwerve gevestigde, vleesboerderij De Blonde d'Aquitaine en Limousin rund worden hier met zorg grootgebracht en

Info

Bent u op zoek naar een perfecte locatie voor een familie-, vrienden- of vriendinnenuitje? Hoogste tijd voor teambuilding of het jaarlijkse personeelsuitstapje? Bij Kookboerderij Spennekot bent u verzekerd van een gezellig en smakelijk samenzijn. Al vanaf 10 (tot 50) personen verzorgt Mathilda een op maat gemaakte workshop. Mits er geen exorbitante ingrediënten worden gebruikt bedragen de kosten van een driegangsmenu slechts € 35,- p.p. (inclusief koffie, thee, water, frisdrank en vruchtensap, wijn en gedistilleerd op nacalculatie). Desgewenst stellen John en Mathilda in samenwerking met bevriende relaties complete meerdaagse arrangementen, inclusief kookworkshop, samen. Of u nu liever op een boot of in een hotel overnacht, de dag op het water doorbrengt of Schouwen-Duiveland op de fiets wilt verkennen, er zijn legio mogelijkheden. Voor de echte 'foodies' bestaat de mogelijkheid om tijdens deze dagen diverse bedrijven te bezoeken die karakteristieke Schouwse streekproducten produceren. Voor meer informatie: Kookboerderij Spennekot, Verseputseweg 38, 4321 TD Kerkwerve, tel: 06-25065780, www.spennekot.nl





gevoerd met maïs en tarwe van eigen akkers. Het resultaat is heerlijk maïs vlees met een intense smaak. Na de slacht wordt het vlees verwerkt voor vers- en diepvriesverkoop, maar een deel is ook bestemd voor de eigen worstmakerij waar onder andere rookworsten, gedroogde worsten en allerhande vleeswaren worden vervaardigd.

Ook de paling, forel en zalmforel hebben een zeer korte weg afgelegd. Op steenworp afstand van Kookboerderij Spennetot is Recreatieboerderij Van Langeraad te vinden. Naast recreatieve mogelijkheden als een boerenboscamping en een forellenvisvijver, exploiteert de familie Langeraad namelijk een escargot- en viskwekerij.

Dranken

Zelfs op drankengebied hebben John en Mathilda de mogelijkheid dicht bij huis te blijven. Neerlands grootste wijngaard, Wijnhoeve De Kleine Schorre, is immers op Schouwen-Duiveland gevestigd. De relatief jonge wijngaard (in 2004 werden de eerste wijnen gevinifieerd) wist binnen enkele jaren gelauwerde wijnen voort te

bringen. Inmiddels beslaat het met 30.000 wijnstokken beplante wijngaard uit acht hectare grond. Het plaatselijk gedistilleerd is weer afkomstig van een heel klein bedrijfje: Kampen Distillateurs in Bruinisse. Net als bij John en Mathilda is de distilleerderij van Melinderd Kampen, Gert de Keijser en Jeroen Kik uit liefdeberij ontstaan. Hoewel zij op zeer professionele en officiële wijze de heerlijkste distillaten stoken kan het trio hier nog niet van leven. In hun vrije tijd komen zij in het bedrijfspand aan de Havenkade samen om te distilleren en, al dan niet in opdracht, nieuwe distillaten te ontwikkelen. De resultaten zijn subliem. In de afgelopen jaren zagen tal van Bruuse distillaten het levenslicht, waaronder een heuse 'Zeeuwse Grappa', gestookt van druivenschillen van Wijnhoeve De Kleine Schorre.

Uitbreidingsplannen

Bij Kookboerderij Spennetot zijn de producten van de twee regionale drankenproducenten dan ook min of meer vanzelfsprekend terug te vinden. De ambachtelijke wijze waarop zij zijn vervaardigd sluiten perfect aan bij de visie van Kookboerderij Spennetot. Mathilda laat er geen twijfel over bestaan hoeveel waarde zij hieraan hechten. Ook bij Fio's Delicatessen & Wijnen in de Lange Vorststraat in Goes, de wijn- en delicatessewinkel die de familie van Leeuwen begin dit jaar overnam, is dit duidelijk in het assortiment terug te vinden. Ondanks op handen zijnde uitbreidingsplannen van de kookboerderij, waarbij een oude schuur plaats zal maken voor een nieuwe kookstudio, consumptie-, productie- en opslagruimte, zullen John en Mathilda zich nooit laten verleiden door de commercie. Het laatste wat zij willen is fabrieksmatig produceren of een kookfabriek runnen. 'Juist door de lage overheadkosten kunnen wij onze workshops voor een relatief laag bedrag aanbieden. Dat willen wij graag zo houden. Voor ons blijft het belangrijkste dat de deelnemers van de workshops een leuke, leerzame en smakelijke tijd bij ons door kunnen brengen', zo besluit Mathilda.



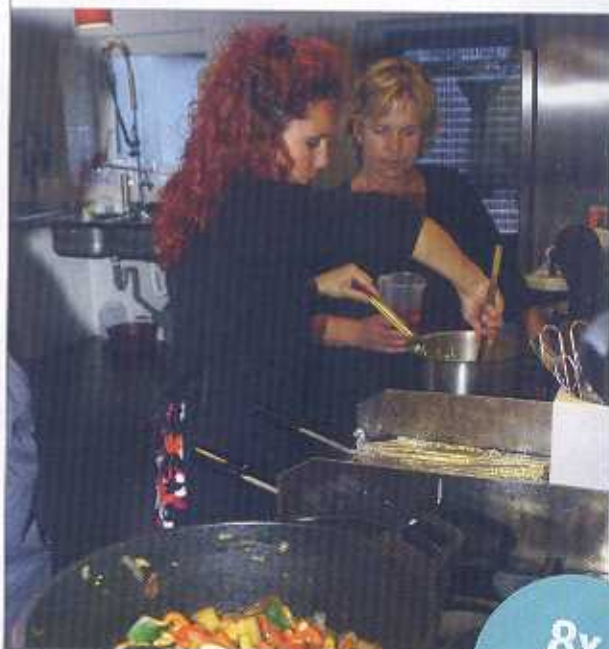
Win een workshop voor 2 personen

Koken met Schouwse streekproducten

John en Mathilda van Leeuwen bieden een aantal lezers van Good Food de mogelijkheid om gratis deel te nemen aan een workshop 'Koken met Schouwse streekproducten' in Kookboerderij Spennetot. Deze speciaal georganiseerde workshop zal plaatsvinden op zaterdag 19 september 2009.

De deelnemers zullen deze dag kennismaken met tal van regionale producten en hier, onder auspiciën van Mathilda, gezamenlijk een driegangenmenu van bereiden. Zo worden er, onder het genot van een glaasje wijn (Wijnhoeve De Kleine Schorre), buiten op het terras forellen gerookt (Recreatieboerderij/viskwekerij Van Langeraad) en zal het hoofdgerecht worden samengesteld uit vlees van eigen lammeren met garnituur uit eigen tuin. Voor het dessert moeten de deelnemers opnieuw de tuin in om seizoensfruit te plukken voor een passende afsluiting van de maaltijd.

Locatie Kookboerderij Spennetot,
Verseputseweg 38, 4321 TD Kerkwarve
Datum Zaterdag 19 september 2009
Tijd 16.00 - ca. 20.00 uur



8x kans

Mail & win!

Onder de lezers van Good Food komen acht personen in aanmerking om (met twee personen) deel te nemen aan deze smakelijke workshop in Kookboerderij Spennetot in Kerkwarve. Wilt u kans maken op deelname? Stuur dan voor 31 juli 2009 een email met naam, adres en telefoonnummer naar goodfood@vipmedia.nl o.v.v. workshop Spennetot. Uit alle inzendingen zullen acht winnaars worden getrokken.