



Martijn ten Brinke

*Martijn
ten Brinke*
Private chef

Als kok en ondernemer ben ik al 10 jaar werkzaam in Land van Cuijk. Ik probeer mijn producten zoveel mogelijk lokaal en vers te kopen. Dit brengt voor een horecaondernemer praktische uitdagingen met zich mee. Denk aan o.a. het transport, beschikbaarheid en bewerkelijkheid van de producten (veel 'afval').



Daarnaast is er veel energie nodig om producten gekoeld te bewaren. Maar met een van de oudste conserveringstechnieken – het fermenteren – verwerk ik versproducten die ik niet meteen gebruik tot een product voor later gebruik. Hierdoor ontstaan nieuwe smaken en texturen, waardoor een eenvoudig ingrediënt als bijzondere

smaakmaker gebruikt kan worden in een gerecht.

En wist je dat je dit ook gemakkelijk zelf thuis kunt doen?

Ik ben mijzelf gaan verdiepen in het conserveren van versproducten door fermentatie en het verwerken van reststromen voor de consumptie. Zo heb ik samen met de werkgroep MEN-U van Imagro uit Otersum een circulair worstenbroodje ontwikkeld: de BICO.

Dit worstenbroodje is gemaakt van de restanten van bierproductie van de Lokale Boxmeerse brouwer Gradoen en de oesterzwam 'voet' van Jacobs paddenstoelen cultuur. Lekker met een mayonaise gemaakt van ingelegde hopscheuten.



De asperges van kwekerij John en Martje Kroef móet je echt proeven. Het zijn de laatste asperges die uit de grond kwamen in het asperge seizoen eerder dit jaar. Niet de dikste en de meest rechte asperges, maar heel smaakvol. Dankzij fermentatie zijn ze supersmaakvol, en later in het jaar te serveren als smaakmaker in een gerecht.