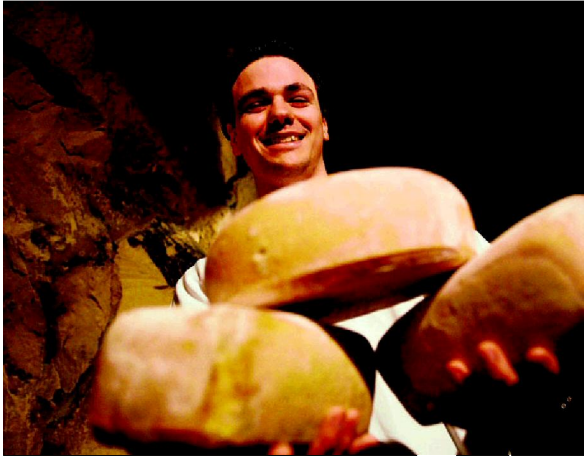


# 'Langzaam eten' op Sylvester Boulevard

Een van de geneugten des levens die breeduit worden geëtaleerd op de Sylvester Boulevard in de Valkenburgse Gemeentegrot is 'slow food': lekker eten waar je, in tegenstelling tot de snelle hap uit de muur, in alle rust van moet genieten. Door de korte voorbereidingstijd is het niet gelukt om culinaire toppers uit het buitenland naar Valkenburg te halen, geeft organisator Jo Römling toe. Maar ook de regionale markt biedt veel 'slow food'. Vier voorbeelden.

VALKENBURG  
DOOR RENÉ WILLEMS/FOTO'S DIANA SCHEILEN



Lesley Willems met enkele grottenkazen uit Riemst.

**Naam:** Lesley Willems  
**Uit:** Grote-Spouwen, België  
**Verkoop:** grottenkaas

„Onze zuivelboerderij 't Wanthof staat in Rosmeer, in de gemeente Riemst, vlak over de grens bij Maastricht. Op dit moment hebben we daar iets van dertig melkkoeien rondlopen, plus nog een aantal kalfjes en een paar varkens. Van de melk van onze koeien maken we zelf allerlei zuivelproducten. Yoghurt, pudding, roomijs, boter. Dat gebeurt allemaal op zuiver biologische wijze, zonder kunstmatige stoffen toe te voegen. Daardoor krijg je uiteraard een natuurlijke smaak. Ons belangrijkste product is kaas. We maken geitenkaas en grottenkaas. Die grottenkaas laten we rijpen in de mer-

gelgrotten van Riemst. De omstandigheden zijn daar ideaal voor het rijpingsproces: je hebt er een constante temperatuur van 10 tot 12 graden Celsius, en de luchtvochtigheid ligt er boven de 90 graden. Beter kun je het als kaasmaker eigenlijk niet hebben.

De bijzondere smaak van onze grottenkaas komt van het grottenbier. De kazen worden elke twee dagen gedraaid. Daarbij worden ze gewassen met grottenbier. Het aroma van dat bier trekt uiteraard in die kaas.

Hoe langer we de kaas laten rijpen, hoe sterker de smaak wordt. Jonge kaas is vrij mild. Maar onze oude kaas is nogal pittig. Je kunt er eventueel wat stroop op smeren. Die verkopen we ook. Maar die maken we niet zelf; onze stroop komt uit Aubel. In Wallonië, inderdaad.”



Theo Hendriksen met een fles Portugese sherry.

**Naam:** Theo Hendriksen  
**Uit:** Herzogenrath, Duitsland  
**Verkoop:** wijnen en sappen

„Ik verkoop wijn voor de firma Pallhuber uit Langenlonsheim, een plaatsje aan de Nahe tussen Bingen en Bad Kreuznach.

Het bijzondere van onze wijnen is de manier waarop wij bottelen. Wij passen daarbij een speciaal procédé toe. Voordat we de wijn bottelen worden de flessen op een temperatuur van min één graden Celsius gebracht. De wijn schrikt, waardoor de kiemen die ervoor zorgen dat wijn na het openen van de fles snel verzuurt, worden gedood. Normaal moet je een aangebroken fles binnen twee dagen leeg drinken, maar onze wijn blijft twee tot drie weken goed.

Van onze wijn krijg je ook geen hoofdpijn. Dat komt doordat wij de wijn niet kunstmatig zoeter maken. Dat hoeft niet omdat wij de grond waarop onze wijnstokken staan op een speciale wijze behandelen. We planten tussen de wijnstokken tarwe en aardappelen. Aan het einde van het seizoen wordt die grond omgeploegd. Daardoor ontstaat een humuslaag die de zuurgraad van de grond op natuurlijke wijze verlaagt.

Behalve in Duitsland pacht Pallhuber ook wijngaarden in Italië, Frankrijk, Hongarije en zelfs in Australië. Overal wordt de grond op die wijze behandeld. En al die wijn wordt bij ons gebotteld. We hebben misschien wel negentig verschillende soorten wijn, sherry en sappen. Maar allemaal van dezelfde hoge kwaliteit.”



Inki van Eijs met een paddestoelenpotje vol paddestoelen uit Lottum.

**Naam:** Inki van Eijs  
**Uit:** Valkenburg  
**Verkoop:** streekproducten

„Vroeger verstrekte de VVV alleen informatie aan toeristen. Maar dat bracht niet veel geld op. Daarom heeft de VVV zich de laatste jaren ook toegelegd op het verkopen van producten uit de eigen streek. En dat loopt heel goed.

Op de Sylvester Boulevard presenteren we een breed assortiment aan lekkernijen uit Zuid-Limburg. We hebben bijvoorbeeld chocolade van Rousseau uit Sittard. Heel lekker, en niet duur: je hebt al voor 2,95 euro een doosjes chocolaatjes, dus dat geef je ook makkelijk cadeau.

Verder hebben we natuurlijk veel fruitproducten. Zuid-Limburg is ten slotte

nog altijd een fruitstreek. We hebben hele leuke potjes met jam, stroop en vruchtensap. Allemaal gemaakt van puur fruit uit het Heuvelland. En dat proef je, natuurlijk: Limburgs fruit heeft veel meer diepte! Grapje, uiteraard.

Wat ik zelf heel leuk vind zijn deze potjes met paddestoelen, afkomstig uit Lottum in Noord-Limburg. De potjes hebben zelf ook de vorm van een paddestoel. Het is dus niet alleen heel lekker, maar ook heel leuk.

Bijzonder is ook de olijfolie van de Scholtissenhof in Bochtoltz. Waar ze die olijven vandaan halen, weet ik eerlijk gezegd niet; ik heb ze in Zuid-Limburg nog nergens zien groeien. Maar die olie wordt in elk geval hier gemaakt. Waarmee het voor ons dus toch een typisch streekproduct is.”



Nickey Widdershoven met chocolade sterretjes uit Maastricht.

**Naam:** Nickey Widdershoven  
**Uit:** Heerlen  
**Verkoop:** chocolade

„Onze bonbons worden gemaakt van Callebaut-chocolade. Ik kan het zelf moeilijk beoordelen, maar volgens kenners is dat de beste chocolade van België. Het enige dat ik kan zeggen is dat het heerlijk is: het kost me moeite om zelf van die proefchocolaatjes af te blijven, moet ik eerlijk bekennen.

We laten de bezoekers van de Sylvester Boulevard uiteraard ook proeven. Daarvoor bieden we ze kleine sterretjes aan. Ik heb van mijn zus geleerd dat je het schaalpje niet te vol moet doen, want dan blijven ze eten. En dat is natuurlijk niet de bedoeling.

De sterretjes - die er zijn in drie smaken:

puur, melk en witte chocolade - hebben het met name met Kerstmis heel goed gedaan. Ze zien er ook heel kerstachtig uit, vind ik zelf. Al leggen Limburgers heel snel de link met Maastricht. Want in feite zijn het 'Mestreechter steerkes': als je dat er 'Maastricht' op staat.

Toeristen vinden vooral onze mergelblokjes leuk. Dat is witte chocolade, gevuld met praliné. In die doosje zit een papertje waarop wordt uitgelegd hoe de Zuid-Limburgse grotten zijn ontstaan. Daarmee is het meteen een leuk souvenir om mee naar huis te nemen. En dan hebben we uiteraard nog onze kersenbonbons. 'Les véritables cerisettes', staat op de doos. 'à l'ancienne.' Dat zijn dus de echte, originele kersenbonbons uit Wallonië.”