

# Sterrenrestaurant in het bos

Je hoeft niet eens ver de natuur in te lopen om lekkere dingen te kunnen plukken voor op je bord. In het kielzog van herborist Frank Radder gingen chefkoks en hercamensen gisteren kruiden 'oogsten' bij het Eyserbos.

door **Merel Visscher**

**G**ewapend met een schop en een snoeischaartje trotseert het culinaire gezelschap de stormachtige wind die over de weilanden raast. Wat deze

ochtend uit bermen en bossen wordt geoogst, verwerken de koks van Eysers later in een groene lunch. De koks komen uit heel Nederland. Kruiden zijn namelijk hip. En dat is prettig voor Frank Radder, eigenaar van kruidengroot-

handel Puur Aroma in Margraten. Hij is begonnen als kweker van sierplanten, voor hij een opleiding volgde tot herborist. Zijn enthousiasme werkt aanstekelijk: veel toprestaurants gebruiken zijn kruiden. Beluga is zijn grootste klant, maar hij heeft ook geholpen met het aanleggen van kruidentuinen bij bijvoorbeeld Kasteel Vaalsbroek of de Gerardushoeve. Steeds meer koks maken gretig gebruik van hun eigen, verse kruiden, maar 'in het wild' plukken doen er niet zo veel. Daar moet je natuurlijk ook

maar net de tijd voor hebben. Toch is Radder amper de parkeerplaats af of hij heeft al een distel te pakken waarvan je de bloem heel leuk in een salade kunt verwerken. Met de blaadjes van een klaproos - soms vind je er nog een - kun je azijn mooi donkerrood kleuren en als je een klaverbloem ontrafelt, kun je daar in de keuken veel gekheid mee uithalen. Maar goed, Radder is zelf geen kok. Hij weet alleen maar wat te plukken valt. Het is de tweede keer dat Marc Bouchoms van restaurant Du

Nord in Noorbeek mee op pad gaat met de herborist. „Ik heb nu zelf ook sinds een jaar of vier een kruidentuin en daar maak ik veel gebruik van. Vooral daslook, dat verwerk ik in olietjes of dressings. Maar zomaar het bos in lopen om te plukken, dat vind ik wat gewaagd. Er lopen hier toch ook mensen met hun hond.” Maar Radder laat zijn pupillen alles proeven in bos en berm, waar volgens hem genoeg te plukken is voor heel wat sterrenrestaurants. „Leven is ook risico nemen.”



foto **Diana Scheilen**