

**SAFFRAAN** Herborist werkt samen met chef-kok van Château St. Gerlach

# Het rode goud uit Margraten

Saffraan wordt niet alleen in warme landen geproduceerd. Binnenkort wordt het *rode goud* geogst in Margraten op de kwekerij van Frank en Monique Radder.

door **Rob Cobben**

**D**aar staan ze dan. Een stuk of duizend kleine plantjes. Paars en in volle bloei, in een van de tunnelkassen van kwekerij Radder in Margraten. Gewone krokusjes, zou je als leek zeggen. Maar dat zijn het niet. We staan oog in oog met de *Crocus sativus*, een knolgewas waaruit de zeer kostbare specerij saffraan wordt gewonnen. Chef-kok Otto Nijenhuis van Château St. Gerlach wrijft in z'n handen. „Mooi hè”, zegt hij. „Geen saffraan uit Spanje, Marokko, Iran of India, maar uit ons eigen Zuid-Limburg. Uit Margraten!” Over enkele dagen komt de *chef de cuisine* van Restaurant Château St. Gerlach de plantjes hoogstpersoonlijk met enkele koks uit zijn keuken oogsten. Een monnikenwerk, want alleen het oranje-rode deel van de stamper van de plant is bruikbaar. De stempeltakjes worden met de hand geplukt en vervolgens in dunne lagen gedroogd; in een goed geventileerde en verwarmde kamer om geur en smaak optimaal te houden. Daarna zal Nijenhuis de saffraan gaan verwerken in z'n gerechten. „Saffraan geeft smaak en kleur aan gerechten. Ik gebruik het veel in mediterrane recepten. Maar waarom zou je het uit Spanje halen als je het ook - biologisch geteeld - om de hoek kunt krijgen.” Of de smaak van de Margratense saffraan overeenkomt met die van de Spaanse die hij normaliter gebruikt, weet Nijenhuis nog niet. „Dat moet nog blijken. Maar ik heb er alle vertrouwen in. Bovendien is dit veel leuker dan een potje opendraaien.” De saffraankrokussen zijn in juni



Herborist Frank Radder (links) en chef-kok Otto Nijenhuis bestuderen de saffraanplantjes die sinds enkele dagen in volle bloei staan.

foto Diana Scheilen

van dit jaar geplant door Frank en Monique Radder, die al een kwart eeuw een plantenkwekerij runnen vlakbij de Margratense fruitveiling. De laatste jaren leggen de twee zich toe op de productie van biologisch geteelde kruiden. Die worden onder de naam *Puur Aroma* verkocht aan groothandel, horeca, tuincentra en de Eysershalte. „Je moet blijven vernieuwen”, zegt Frank die zich sinds 2008 afgestudeerd herborist (kruidendeskundige met veelzijdige kennis over gezondheidsbevorderende planten) mag noemen. „Ieder jaar proberen

we tien tot twintig nieuwe plantjes uit. Nu de kweek van de saffraanplantjes gelukt is, willen we die vast in ons assortiment gaan opnemen.” Inmiddels worden er op de kwekerij in Margraten ruim vijftig verschillende soorten kruiden geteeld. Op biologische wijze, dus zonder gebruik van kunstmest en pesticiden. „En uiteraard zonder genetische modificatie”, voegt Radder eraan toe terwijl hij de laatste teentjes knoflook voor de oogst van 2011 in de grond stopt. De herborist werkt sinds een jaar intensief samen met de chefkok

van Château St. Gerlach die ook steeds meer op de biologische toer gaat. Dit voorjaar was de Margratenaar betrokken bij de renovatie van de grote kruidentuin bij Château St. Gerlach. Daar groeien nu 34 verschillende soorten kruiden, die allemaal gebruikt worden in de keuken van het prestigieuze restaurant. „Onze koks gaan iedereen dag even de kruidentuin in om te plukken. Verser kun je het niet krijgen”, aldus Nijenhuis. De saffraanplantjes zullen overigens geen plekje krijgen in de kruidentuin van St. Gerlach. „Ze zijn heel fragiel en moe-

ten op een warme en vooral droge plek staan”, legt Radder uit. Nijenhuis is bijzonder content over de samenwerking met de herborist uit Margraten. „Er is voor een kok niks leuker dan nieuwe smaken te ontdekken. Frank heeft me geleerd om anders naar plantjes te kijken. Om ook meer onderdelen van bepaalde planten als ingrediënten te proberen. Van bieslook gebruiken we bijvoorbeeld niet meer alleen het loof, maar ook de wortel. En van salie verwerken we nu ook de gesloten knopjes in gerechten. Lekker en gezond.”