

Vers Verrassend

Laat u inspireren door de seizoenskrant van Heerkens groente en fruit

MERKS AGF GAAT SAMEN MET HEERKENS

"Bundeling van krachten leidt
tot een betere service en
dienstverlening"

3

Aan tafel met...

Thomas van Santvoort & Merlijn van den
Bosch, sterrenrestaurant Flicka te Kerkdriel,
Dennis van Orsouw, Plaza
't Supertje te Heesch

4-5

MENUKAARTCHECK

"Maak onderscheid met een
professionele en goed doordachte
menukaart"

6

“VAN GROND TOT MOND”

7:00 uur

De paddenstoelen worden elke ochtend vers geplukt bij Paddenstoelenteler Van de Vorle uit Berghem. Lekker vers van dichtbij dus!



10:40 uur

Paddenstoelenteler Van de Vorle levert de vers geplukte paddenstoelen bij Heerkens.



10:50 uur

Bij Heerkens worden de producten opgeslagen in geconditioneerde ruimten zodat de producten geen kwaliteit verliezen. De onbewerkte paddenstoelen zijn direct gereed om uitgeleverd te worden.



Bij Heerkens kiezen wij altijd voor de allerbeste vers kwaliteit en daarom vertrouwen we voor ons kernassortiment groenten en fruit op een aantal geselecteerde kwaliteitskwekers in de buurt. Op paddenstoelenteler Van de Vorle uit Berghem bijvoorbeeld. Wij laten graag eens zien hoe snel een paddenstoel na het plukken uitgeserveerd kan worden. En zoals je ziet kan dat, in het meest gunstige geval, dezelfde dag nog! En dat komt de smaak zeer zeker ten goede.



11:30 uur

De paddenstoelen die bewerkt moeten worden gaan naar de productieruimte. Daar worden de paddenstoelen naar wens van de klant gesneden in kwarten of schijfjes.

12:30 uur

De bestellingen komen digitaal binnen en onze medewerkers gaan de order verzamelen en klaarzetten.



13:00 uur

De bestelling is gereed en wordt klaargezet voor transport.



Maitake / Eikhaas



EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR BIJ HEERKENS GROENTE EN FRUIT

Al eens gehoord van een maitake of eikhaas? Dit is een prachtige grote zwam die je niet vaak tegenkomt in Nederland. In Azië, en met name Japan, is de maitake enorm populair. Niet alleen om zijn heerlijke smaak, maar ook om de geneeskrachtige werking. In de traditionele Chinese en Japanse geneeskunde wordt de maitake veelvuldig ingezet. Zo zou de maitake eiwit produceren, het immuunsysteem stimuleren en zijn wetenschappers ervan overtuigd dat de maitake een belangrijke rol kan spelen bij de behandeling van kanker en aids.

De maitake bestaat uit heel veel kleine lamellen of hoedjes die elkaar overlappen als een berg bladeren. Ze zijn rimpelig en crèmekleurig tot grijsbruin. Het is een stevige paddenstoel, zelfs na bereiding. Deze zeldzame paddenstoel wordt geteeld door onze vaste paddenstoelenteler Van de Vorle uit Berghem.

VROEGE VOORJAARSGROENTEN!

Van Hollandse bodem

Lente! Fluitende vogels, heerlijke zonnestalen, jonge groene blaadjes, de natuur lijkt zich te ontwaken uit zijn winterslaap. Een nieuw seizoen betekent ook nieuwe seizoen groenten, en de lekkerste komen natuurlijk van Hollandse bodem! We zetten de eerste vroege voorjaarsgroenten op een rijtje:



Asperges

Het is weer zover, we kunnen weer volop genieten van Nederlandse asperges! De eerste asperges zijn op het moment verkrijgbaar, maar bij de start van het seizoen vaak nog vrij duur. Naast de groene en witte asperges hebben we ook paarse asperges in ons assortiment. De smaak van de paarse asperges is mild en verfijnd, door het hoge suikergehalte kunnen ze iets zoet zijn. Bij het koken worden de asperges donkergroen met een paarse zweem, bij grillen blijft de paarse kleur mooier behouden. Het zijn ook ideale asperges om toe te voegen aan een lente salade.

TELER: De Wit Asperges uit Mariaheide



Komkommers

Komkommers zijn één van de meest gegeten groentesoorten. Ook in de horeca is de komkommer een geliefde groente. Onze komkommers komen op het moment van onze vaste groentekwekerij Tielemans uit Boekel.

TELER: Groentekwekerij Tielemans uit Boekel



Tomaten

De eerste tomaten zijn weer geplukt. Het teeltseizoen begint in november waardoor er in het vroege voorjaar volop geoogst kan worden. De lekkerste tomaten worden met zorg gekweekt bij Fresh Valley.

TELER: Fresh Valley uit Uden

VERS VERRASSEND HEERKENS

Merks AGF gaat samen met Heerkens groente en fruit

Merks AGF is een zeer actieve groente- en fruittoeleverancier voor vele horecabedrijven in 's-Hertogenbosch en omgeving. Om de hoge dienstverlening te kunnen waarborgen heeft oprichter en eigenaar Geert Merks besloten om samenwerking te zoeken met Heerkens groente en fruit in Nistelrode. De samenwerking is inmiddels een feit.

Door het samengaan met Heerkens groente en fruit is Geert Merks ervan overtuigd dat hij ook zijn klanten de allerbeste service en aanbod kan bieden op het gebied van groente en fruit. "Om zowel logistiek te kunnen voldoen, als het uitgebreide aanbod tegen een aantrekkelijke prijs te kunnen aanbieden, was een samenwerking met een grotere professionele partij als Heerkens wenselijk."

Na enkele gesprekken met Gert-Jan Heerkens blijkt er sprake te zijn van eenzelfde visie. Bovendien heeft Heerkens een ijzersterke reputatie als toeleverancier bij vele toonaangevende restaurants en bedrijfscaterers.

"Voor Heerkens was het een gezonde stap binnen de organisatie, we hebben er een aantal mooie klanten bij gekregen in het midden tot hoog segment. Ook kunnen we door deze uitbreiding de groter wordende vraag naar vers specialisme beantwoorden en hebben we een groter assortiment exclusieve artikelen."

Wij zijn ervan overtuigd dat de bundeling van krachten leidt tot een betere service en dienstverlening. Ook voor u!

Met vriendelijke groet,
Gert-Jan Heerkens
Geert Merks

HEERKENS



Aan tafel met...

Onze klanten zijn divers, één ding hebben ze wel met elkaar gemeen; stuk voor stuk foodprofessionals die de voorkeur geven aan verser dan vers én de allerbeste kwaliteit groente en fruit! Speciaal voor deze editie van de seizoenskrant gingen we aan tafel met Dennis van Orsouw eigenaar van 't Supertje en Thomas van Santvoort en Merlijn van den Bosch eigenaren van sterrenrestaurant Flicka.



Gemoedelijk & lekker

't Supertje is vanaf de jaren 60 een begrip in Heesch en omstreken. Het begon met een keet op het plein en later een mooi nieuwbouwpand aan de rand van het stationsplein. Voor een lekkere snack of een ambachtelijk bereid broodje ben je bij 't Supertje aan het juiste adres!

Hoe is het begonnen?

Dennis: "t Supertje bestaat al 50 jaar, mijn ouders hebben het 30 jaar geleden overgenomen. Toentertijd zat het nog midden op het plein in Heesch. Daar is het begonnen. Vanwege vernieuwing van het busstation moesten we daar weg en hebben mijn ouders hier een nieuw pand neergezet op steenworp afstand. Sindsdien help ik ook altijd mee in het bedrijf van mijn ouders. Ik heb altijd al het idee gehad om de zaak in te gaan, van jongs af aan."

Hoe gaat het samenwerken met de familie?

Dennis: "Ik en mijn vader zijn precies hetzelfde, twee handen op een buik. Ik vind het geweldig om samen te werken met mijn ouders. We zijn het weleens oneens maar op een leuke manier versterken we elkaar."

"WE ZIJN TROUW AAN HEERKENS, ALLES IS GOED EN WORDT GOED GEREGLD"

Waarom zijn jullie aangesloten bij foodformule Plaza?

Dennis: "Het is makkelijk qua marketing, menukaarten en huisstijl. Een fijne ondersteuning. Het is een vrijblijvende formule, we zijn heel vrij wat betreft de inkoop. Wij hebben onze eigen groenteboer, slager en poelier. In de keet hadden we niet veel nodig, waren we echt een snackbar. Sinds de verhuizing zijn we vaste klant van Heerkens, alles is goed en wordt goed geregeld."

Hoe kunnen we 't Supertje het beste omschrijven?

Dennis: "Gemoedelijk, servicegericht en alles van goede kwaliteit. Dat vinden wij het belangrijkste. Wat wij zelf niet willen eten maken we ook niet voor een ander. We verkopen niks waar we niet achterstaan."

"DE LAATSTE 30 JAAR HEBBEN WE VEEL MENSEN LEREN KENNEN"

Wat zijn jullie ideale klanten?

Dennis: "Die veel frikandellen bestellen, nee dat is een grapje! Het leukste is de afwisseling. Friet verkopen is leuk maar tussendoor vernieuwen met een salade is ook leuk. We gaan met de tijd mee. Als mensen binnenkomen "doe maar 40 frikandellen" dan is het snel en makkelijk bereid met een prima marge. Maar het allerleukste vinden wij dat onze vaste klanten regelmatig komen, daar bouwen we dan een band mee op. De laatste 30 jaar hebben we veel mensen leren kennen. En onze medewerkers zijn ook behoorlijk met onze klanten begaan. Als er iemand een week niet is geweest dan vragen we "ben je ziek geweest?" Ook wordt er soms een kaartje in de bus gedaan, onze medewerkers denken overal aan."

Hoe zie je de toekomst?

Dennis: "Positief! Gewoon op dezelfde voet verder gaan, vernieuwen en met de tijd meegaan. Dat is in mijn ogen het allerbelangrijkste."

Merk je dat mensen een gezondere en bewustere keuze maken?

Dennis: "We zien meer afwisseling, de hoofdmoot komt voor friet met frikandellen. Maar je merkt wel dat niet iedereen meer kiest voor friet. Er wordt meer gekozen voor salades, soep of een broodje. Dat merkt Heerkens ook wel; voorheen bestelden we 1 á 2 keer per week nu soms wel 3 á 4 keer."

Wat zijn de meest bestelde artikelen bij Heerkens?

Dennis: "Veel uien, champignons en paprika. En voor de salades en garnering diverse rauwkosten, slasoorten en tomaten. Niet veel aparte producten, wij werken met een redelijk vaste menukaart."

Wat vind je het minst leuk?

Dennis: "De afwisseling maakt het leuk. Poetsen is niet mijn hobby, maar als het moet en het is daarna weer schoon dan heb je er ook een goed gevoel bij."

Wat vind je moeilijk?

Dennis: "Vroeger vond ik het leidinggeven lastig, maar dat kwam ook door mijn jonge leeftijd, veel medewerkers hadden dezelfde leeftijd. Door de jaren heen is dat gegroeid. Maar buiten dat is goed personeel vinden een hele uitdaging!"

Heb tips voor andere collega's?

Dennis: "Als je doet wat je leuk vindt dan gaat het vanzelf en kost het niet zoveel moeite. Hard werken en positief blijven."

Wat vind je van Heerkens?

Dennis: "We zijn niet voor niets zolang klant! Het gaat altijd allemaal goed, we hebben er goed contact mee. Als we vergeten zijn om te bestellen dan wordt het alsnog geleverd of het wordt klaargezet en wij halen het op. Dat is een groot voordeel. En we hebben leuk contact met de chauffeurs, als ze zin hebben in koffie kan dat altijd en als ze geen tijd hebben dan de volgende keer weer."

FLICKA



Merlijn van den Bosch

Thomas van Santvoort

Gepassioneerd & perfectionistisch

Pas een jaar runnen ze Flicka, een restaurant op de dijk in Kerkdriel. Onlangs door Michelin bekroont met een ster. Samen delen ze de liefde en passie voor lekker eten. Een fijne ambiance, zeker de moeite waard om eens een kijkje te nemen!

Hoe is je loopbaan begonnen?

Thomas: "Ik ben begonnen in de afwas, toen zag ik wat die koks allemaal deden en dacht dat kan ik ook wel. Ik had toentertijd niet zoveel zin in school. Mijn vader wist een leuke hotelschool in België, een internaat. Daar ben ik toen naartoe gegaan voor vijf jaar. Ik heb stagelopen en gewerkt bij o.a. Chalet Royal, Prinses Juliana en Beluga. Daarna ben ik in Amsterdam bij Zuid-Zeeland gaan werken, daar werd ik vrij snel cheffok. Toen kwam ik erachter dat ik er totaal nog niet was. Stapje bij beetje heb ik alles geleerd bij Chalet Royal. Dat is voor mij een goede leerweg geweest. Daarna heb ik nog gewerkt bij topzaken als Boreas en Parkheuvel."

"IK WAS VROEGER EIGENLIJK EEN HELE MOEILIJKE ETER"

Waar komt de liefde voor koken vandaan?

Thomas: "Dat is door de jaren zo gegroeid. Toen ik bij Chalet Royal in de afwas stond proefde ik weleens uit de pan. Dat vond ik gewoon lekker, ik ging kijken hoe ze dat deden. Ook op school leerde ik dingen eten die ik nog nooit had gezien of geproefd. Dan dacht ik, dat is echt lekker, of juist wat minder. Later ging ik dingen proberen die ik eerst niet lustte, toen kon ik de smaak ineens wel waarderen. Ik was vroeger eigenlijk een hele moeilijke eter, tot een bepaald punt en toen at ik alles. Er zijn wel dingen die ik minder graag eet, die serveer ik ook niet, alles wat er bij ons op de menukaart staat zou ik zelf ook bestellen."

Wanneer hebben jullie besloten om voor jezelf te beginnen?

Thomas: "Ruim een jaar geleden hebben we beide onze baan opgezegd om voor onszelf te beginnen. Merlijn wilde een traiteur winkel en ik een restaurant, maar voor beide hadden we het geld niet. Toen zijn we samen een catering begonnen en daar hebben we ook private dining bij gedaan. Dat ging eigenlijk best wel goed, totdat Merlijn wegviel op de voorgrond door zwangerschap. Mede daardoor zijn we hierin gerold."

Hoe kunnen we Flicka het beste omschrijven?

Thomas: "Flicka is een restaurant waar prijs-kwaliteit belangrijk is. We streven naar het beste voor iedereen. Mensen moeten niet denken dat de drempel heel hoog ligt, iedereen moet zich hier thuis voelen."

Flicka in één zin?

Merlijn: "Flicka is een fijn, gezellig en ongeremd samenkomen, waarbij kwaliteit van eten en wijn ten alle tijden wordt gewaarborgd zonder opgeprikt gedoe"

**"EEN TWEEDE STER ZOUDEN WE UITEINDELIJK
OOK WEL AMBIËREN"**

Hoe zien jullie de toekomst?

Thomas: "De lijn die we nu hebben uitgezet willen we verder voortzetten, verbeteren en stappen gaan maken om verder te komen in de gastronomie. Met de eerste ster zijn we eigenlijk helemaal niet bezig geweest, maar nu we hem hebben willen we ons graag nog verder onderscheiden van de rest. Een tweede ster zouden we uiteindelijk ook wel ambiëren."

Wat is het verschil tussen een 1 en 2 sterren restaurant?

Thomas: "Dat is gewoon het totaalplaatje, de hele ambiance, wijn, kleine attenties zoals bijvoorbeeld dat het servet na een toiletbezoek weer netjes is gevouwen. Wij blijven wel bij onszelf, we vinden het fijn om een bepaalde service of dienst te verlenen. De prijs kwaliteit moet goed zijn en mensen moeten het fijn vinden als ze hier zijn en weten dat ze sommige dingen kunnen vragen. Toegankelijkheid is voor ons het allerbelangrijkste."

**"SOMS WIL JE DAT STAPJE EXTRA ZETTEN, MAAR
DOOR ONDERBEZETTING LUKT DAT EVEN NIET"**

Merlijn: "We willen dat ook heel graag bieden aan al onze gasten, het enige wat het op dit moment moeilijk maakt in zowel de keuken als bediening is de onderbezetting. Soms wil je heel graag dat stapje extra zetten, maar lukt dat even niet. We zijn dan ook continue opzoek naar geschikte medewerkers."

Thomas: "Afwashulpen zijn ook schaars. Dan heb je hard gewerkt van 's ochtends vroeg tot 's nachts en dan kun je ook nog de afwas doen. Dat is wel een beetje frustrerend."

Wat zijn jullie ideale klanten?

Thomas: "Mensen die de tijd nemen, die het leuk vinden om een praatje te maken en enthousiast zijn over hoe het er hier uitziet en natuurlijk over het eten en drinken. Maar ook mensen die ons een goede duw in de rug geven en onze liefde voor het vak zien. Daar krijgen we weleens tips over. Vaak vinden mensen als ze in het restaurant zijn alles fantastisch en dan horen we later dat ze iets niet lekker vonden. We hebben het liefst dat mensen eerlijk zijn, dan kunnen we daar ook iets mee."

Wat is er veranderd nu Flicka een ster heeft?

Thomas: "Gasten zijn kritischer, veeleisender. Maar ik moet ook zeggen ze bestellen ook sneller een fles a la carte wijn en zijn bereid om meer geld uit te geven. Als gasten komen weten ze dat ze misschien wel een pittige prijs betalen maar dat ze daar ook zeker iets voor terugkrijgen. Het is ook veel drukker."

Merlijn: "We zijn zelf ook veeleisender geworden. We willen dit niveau blijven handhaven. We stonden met 11 andere restaurateurs op het podium. Later reden we terug naar huis met een ster op zak en zeiden we tegen elkaar "oké nu moeten we nóg onderscheidender worden." En niet dat het te gezocht of te gemaakt is, dat helemaal niet, maar je moet ergens met je hoofd boven het maaiveld uitkomen. Lees verder >>

Wij zijn wel heel perfectionistisch, Thomas heeft dat in de keuken, ik heb dat als gastvrouw. Alles moet perfect zijn, dat kan je ook opbreken."

Heb je tips voor andere foodprofessionals?

Thomas: "Ik denk dat je vooral je eigen producten moet laten spreken en niet teveel een trend volgen maar vooral jezelf blijven. Dingen die je doet goed doen en niet iets gaan maken omdat het zo hip is en er vergeten smaak aan toe te voegen."

Waar haal je inspiratie vandaan?

Thomas: "Vanaf het begin dat ik Merlijn ken, vinden wij over markten heen struinen erg leuk. Marktjes in het buitenland of Amsterdam. We lezen er veel over. En het leuke is dat Merlijn er net zoveel mee bezig is als ik. Het is echt een gezamenlijke passie die we delen. Ook lees ik vaak recensies uit de krant en kookboeken, maar het is niet dat ik

een fervent lezer ben. Het moet ook betaalbaar blijven en voorradig zijn, daar let ik ook op. Zoals cantharellen en eekhoorntjesbrood, hartstikke leuk om mee te werken maar als het dan € 53,- kost vind ik het opeens minder leuk. Slim omgaan met seizoen producten dus."

Wat zijn je favoriete groenten?

Thomas: "Bieten, knolselderij en ui. Zowel om te eten als te bereiden."

"HEERKENS IS EEN FUN BEDRIJF"

Thomas: "Ik vind Heerkens een fijn bedrijf! Extra beleveren is altijd mogelijk, bij uitzondering zelfs op zondag. De visboer zegt gewoon zoek het maar uit. De chauffeur is altijd netjes en correct. De kwaliteit van de groenten is goed, als het een keer niet goed is wordt het vervangen. Voor de 5mm blokjes hebben ze zelfs nieuwe messen gekocht om de snit nog mooier te krijgen. Alles wat ik vraag is leverbaar en ik snap zelf ook wel dat er in de winter niet alle bloemen zijn."

MENUKAART CHECK



De lekkerste groenten met de gunstigste prijs!

"MAAK ONDERSCHIED MET EEN PROFESSIONELE EN GOED DOORDACHTE MENUKAART"

Er zijn tal van theorieën over hoe je een menukaart strategisch het beste vorm kunt geven, dat het beter is om geen euroteken te gebruiken en dat smeugige woordkeuze van belang kan zijn bij de keuze die de gasten maken. Dát gedeelte laten we graag aan jullie over...maar waar wij wél graag over mee willen denken is welke groenten- en fruitsoorten er toegepast worden op de menukaart.

Wat is er volop verkrijgbaar en wat juist niet, wat is voordelig in prijs, of wat is er op het moment peperduur. Interessant, want als kok en restauranteigenaar wil je natuurlijk heerlijke gerechten serveren maar als er een hogere marge mogelijk is hoor je het vast ook graag. Daarom nodigen wij je graag uit voor de 'Menukaart check'!

"BEN JE VAN PLAN OM JE MENUKAART AAN TE PASSEN? OF WIL JE DAT WE EEN KEER MEEKIJKEN NAAR DE HUIDIGE MENUKAART? NEEM DAN CONTACT OP EN WE NEMEN DE MENUKAART EENS GOED ONDER DE LOEP."



Arno Verstegen

Recept

NASU NO DENGAKU

Deze Japanse auberginesteaks met misokaramel brengen twee aanvankelijke tegenhangers, hartig en zoet, harmonieus samen.

VOOR 2-4 PERSONEN

- 2 grote aubergines
- 4 el olijf- of rijstolie
- 1 tl geroosterde-sesamolie
- 2 el witte wijn, of nog beter: 1 el mirin en 1 el sake
- 3 el miso
- 3 el keukenstroop
- 2 stengels bosui, in dunne schuine ringetjes
- 1 el geroosterd sesamzaad

Zet de grillfunctie van de oven op de hoogte stand. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en kerf met een scherp mes een kruislings patroon in het vruchtvlees. Meng de olijfolie en sesamolie en strijk dit over het auberginevruchtvlees, ook tussen de sneden. Leg de aubergines met de snijkant naar beneden op een bakplaat. Gril ze kort in de oven zonder dat ze gaan blakeren; circa 5 minuten. Houd de aubergines goed in de gaten. Keer ze om en gril ze nogmaals een paar minuten tot het vruchtvlees begint te kleuren en ze door en door gaar zijn geworden. Als er geen grillfunctie op je oven zit, kun je de aubergines ook in 20 minuten gaar roosteren op 225 °C.

Maak ondertussen de misokaramel door in een steelpan op laag vuur de witte wijn, miso en keukenstroop te verwarmen. Hij is klaar als hij er goed gemengd en als een lopende, glanzende karamel uit ziet. Smeer de misokaramel op de snijkant van de aubergines en gril ze nog even heel kort (1-2 min). Serveer met de bosui en het sesamzaad.



Dit recept komt uit het boek MAN.EAT.PLANT.

In MAN.EAT.PLANT. laten Maartje Borst en Lisette Kreischer zien hoe je planten verdomd lekker kunt bereiden. De grillpan, BBQ, rookoven, specerijen, kruidenguerillas en umamibommen zijn je kameraden in de strijd tegen flauw en rauw konijnenvoer. Ruk die groenten van het land en kook de hel uit deze smaakbommen. Van zondagse braadstukken tot burgers, loaded fries, en stoere stoofpotten; alles wat je graag eet, zonder dier en rijk aan plant.

www.maneatplant.com



Radijsscheuten



Erwten- aspergescheuten



Rock Chives

Kiemgroenten & Cressen



Scarlet Cress



Popcorn shoots



Bietenscheuten
rood



Shiso Purple



Rode radijs kiemen



Preischeuten



Affila Cress



Tuinkers

"KIEMGROENTEN EN CRESSEN
ZIJN WELISWAAR JAARROND
VERKRIJGBAAR, MAAR DOOR
DE FRISSE KLEUREN EN
HUN JONGE KARAKTER
PASSEN ZE PERFECT
BIJ DE LENTE!"

Vene Cress



HEERKENS

Joyce Pashouwers