

Wilde paddestoelen

Op ontdekkingstocht in het park

Hij lijkt een trend te worden dat chefs de vrije natuur in trekken, op zoek naar eetbare planten, bessen en paddestoelen. Hierbij voorop gegaan door chefs als Michel Bras en de laatste jaren René Redzepi. Hoe veilig is het en waar moet je op letten? We duiken een dag de bossen in met expert Edwin Florès.



Edwin is de eigenaar van Casa Foresta, een bedrijf met heel wat takken waarbij de natuur en met name paddestoelen de leidraad vormen. Zijn grootste liefhebberij is chefs en geïnteresseerde consumenten mee de natuur in nemen om samen op jacht te gaan naar paddestoelen. Voor we onze laarzen aantrekken en gewapend met een mandje en mesje de natuur in gaan, wil Edwin een heel belangrijk punt benadrukken. "Men moet nooit, maar dan ook écht nooit zomaar zelf paddestoelen gaan plukken. Dit kun je alleen doen als je voldoende ervaring hebt en weet hoe je moet determineren. Wij organiseren speciale hunts, waarin we de chefs de basis meegeven en uitsluitend op zoek gaan naar paddestoelen die geen giftige tegenhanger kennen." Toch maken we ons nog steeds een beetje zorgen en weten niet of we de paddestoelen die we vandaag aantreffen wel durven proeven. "Ik pluk uitsluitend wat je nooit

kunt verwarren, paddestoelen waar twijfel over zou kunnen bestaan, worden niet eens behandeld. Het plukken van paddestoelen is iets wat we in de lage landen veel minder doen dan bijvoorbeeld in Oost-Europa. Daar weet iedereen hoe je een eetbare paddestoel herkent. Toch zijn wij als Nederlanders heel bang om zelf te plukken en vaak ook terecht. Maar we durven wel zonder aarzelen een braam in het wild plukken. Waarom? Omdat we die uit duizenden herkennen. Zo is het ook met paddestoelen. Ik onderwijs hoe je moet determineren en heb altijd twee gidsen bij me. Als je punt voor punt nagaat of hetgeen je aantreft in de natuur overeenkomt met wat de gidsen beschrijven, kun je er vrijwel zeker van op aan dat je de juiste paddestoel hebt gevonden. Maar nogmaals, dit gaat alleen op voor de paddestoelen die geen giftige tegenhanger hebben. Laat de rest altijd staan en ga alleen op stap als je een gedegen opleiding van een ervaren hunter hebt gevolgd." Voor

onze allereerste hunt, zoals Edwin het zelf graag noemt, hebben we afgesproken in het Sonsbeekpark. Het is een eeuwenoud stadspark aan de rand van Arnhem dat geruisloos lijkt over te lopen in de bossen van de Posbank en dus de Veluwe.

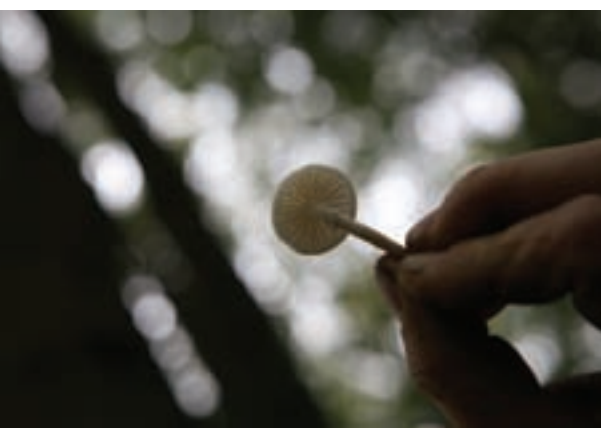




Een geparasiteerde eik



Geen eekhoortjesbrood, maar een heksenboleet



Porseleinzwam



Mycelium en parasitaire schimmels

Dat we juist in dit stadspark hebben afgesproken, heeft voor Edwin een aantal zeer duidelijke redenen. "Allereerst ken ik het park op mijn duimpje en omdat ik er al heel wat jaartjes kom, weet ik precies waar ik welke paddestoelen kan verwachten. Doordat het park eeuwenoud is, is er een prachtige symbiose ontstaan tussen de wortelen van de bomen en het mycelium waaruit de paddestoelen groeien. Dit netwerk van schimmeldraden vormt de basis, het zijn zeg maar de wortels voor de toekomstige paddestoelen. In het Sonsbeekpark liggen prachtige myceliumbedden die vele vierkante meters groot zijn. Als je de paddestoelen niet uit de grond trekt, maar voorzichtig afsnijdt dan blijft dat heel mooi intact." Je zou kunnen zeggen dat de paddestoelen die voor ons interessant zijn op twee manieren groeien: ofwel op de grond met behulp van het mycelium waar we het over hadden of op dode en rottende bomen en takken. "Er zijn zelfs soorten die nog levende bomen weten te parasiteren. Op omgevallen takken of afgezaagde stronken gedijen bepaalde soorten perfect. Het is mooi dat de boswachter van dit park dat laat liggen." Mogen we eigenlijk zomaar plukken in bossen en parken? "De regelgeving hiervoor is lastig, het beste kun je het overleggen met de verantwoordelijke boswachter. Ik merk wel dat jongere boswachters er meer voor openstaan. Logisch ook, er zijn in een gemiddeld bos tenslotte meer paddestoelen te vinden dan noten of bessen." Tijdens onze gesprekken zijn de ogen van de hunter constant gericht op de grond, hij wil geen schimmel missen, al weet hij hartstikke goed op welke plaatsen hij welke soort zal tegenkomen. "Ik wil jullie vandaag heel graag mijn geheime plekjes laten zien, maar dat doe ik niet meer bij iedereen. Ik had namelijk een prachtig veld dat altijd volstond met eekhoortjesbrood dat ik ooit toonde tijdens een workshop. Eén van

de cursisten is me nu telkens voor en trekt het veld helemaal leeg. Bovendien is hij niet voorzichtig, waardoor het hele mycelium naar de knoppen gaat."

Zes soorten

Ondanks dat we echt ons best doen en proberen om overal eetbare zwammen te ontdekken, zijn we als olifanten in een porseleinkast, we weten niet naar wat of waar we moeten kijken. "Ikzelf weet natuurlijk de plekken waar je moet zoeken en in welk seizoen je wat zult tegenkomen. Van dertig soorten paddestoelen weet ik zeker dat ze eetbaar zijn, die kan ik zonder problemen determineren. Zoals reeds gezegd, zal ik nooit soorten plukken waarvan in de lage landen ook een giftige tegenhanger bestaat. Tijdens de workshops behandelen we uitsluitend zes soorten die geen verwarring veroorzaken, de rest laat ik niet eens zien!" Het merkwaardige aan eetbare paddestoelen is dat ze vaak een giftige tegenhanger hebben die er als twee druppels water op lijkt. Dat kan levensgevaarlijk zijn. En dan begint het determineren, een klusje waarbij je stap voor stap zonder het kleinste detail over te slaan, bekijkt of de paddestoel die je ziet overeenkomt met hetgeen dat je leest. "Toch moet je ook dan nog niet plukken, want tref je ze bijvoorbeeld precies langs een pad aan, dan is de kans groot dat er een hond overheen heeft geplast en in bepaalde bosjes gebeuren dingen die je liever niet met eten associeert. Laat die paddestoelen dus altijd staan! Bovendien moet je kijken of de paddestoel nog mooi intact is en of vijand nummer één, de slak, ze niet heeft aangevreten. Iedere paddestoel die uit het bos komt, moet je van tevoren wassen en altijd een bereiding geven. Gebruik ze nooit rauw!"

Sluipen door de bossen

Edwin weet hoe hij van de workshop een waar avontuur moet maken en ondanks dat het de eerste minuten wat onwennig



Rodekoolzwam



Roodsteelboleet



Sponszwam



Maitake



Biefstukzwam



Oesterzwam



Eekhoortjesbrood



Porseleinzwam

is, kruipen ook wij al snel achter hem aan en juichen verrukt als we denken dat we de eerste cèpe hebben gespot. "Dit is geen eekhoortjesbrood, het is een heksenzwam. Kijk maar, de poriën zijn rood en het verkleurt langzaam naar blauw." Niet veel later denkt onze gids dat hij wel het echte eekhoortjesbrood heeft gevonden, echter als we de gidsen er stap voor stap op na slaan, blijkt ook dit een heksenboleet. Deze boleet is gemakkelijk te verwarren met de eveneens eetbare roodsteelboleet. "Boleten vallen onder de noemer buisjeszwammen, dat zie je goed als je onder de hoed kijkt. Een ander type zijn de plaatjeszwammen, zoals de amathistzwam." Het is niet geheel toevallig dat dit de volgende zwam is die we aantreffen. In de volksmond wordt deze ook wel rodekoolzwam genoemd en inderdaad ziet het er uit als heerlijk gestoofde kool. Dat paddestoelen als ware

parasieten de levensstromen van een boom kunnen overnemen zien we aan een oude eik, waarop de myceliumdraden duidelijk te zien zijn. Onderaan de stam groeit in bossen rijklijk de eikhaas ofwel maitake. Inderdaad, deze tref je vrijwel uitsluitend aan in de buurt van eiken, terwijl de amathistzwam juist weer bij beuken te vinden is. "Juist dat soort details moet je heel goed in de gaten houden." Onze hunter is het hele jaar in de bossen en parken te vinden, want ieder seizoen heeft toch weer haar eigen soorten. "Zelfs hartje winter groeien er nog paddestoelen. Het mooie is dat je nooit weet wat je zult aantreffen. Daarom ben ik hier altijd voor dag en dauw, dan ben je in ieder geval de eerste. Soms loop je langs een rottende houtopslag en is er nog bijna niets te zien en de volgende dag is het overgroeid met oesterzwammen. Het allermooiste vind ik het echter als in maart en april de morieljes hun kopjes boven de grond steken, dan word ik écht emotioneel." Toch maakt Edwin ook vandaag zo'n moment mee. We stoppen op een grasveld dat bezaaid ligt met afgevallen bladeren en ineens zien we tientallen trechtercantharellen. Een gelukkig traantje loopt over de wang van onze stoere hunter.

De biefstuk voor de arme man

Het jagen is inmiddels echt begonnen en Edwin toont ons veel meer dan we eigenlijk zouden leren in één workshop, maar ons enthousiasme maakt ook hem nog enthousiaster. Hij wijst plots op een beuk en beveelt ons om langs de stam omhoog te kijken in de richting van het licht. "Zie je dat zwammetje? Is het niet alsof je door het dunste porselein heen kijkt?" Inderdaad, een klein glimmend paddestoeltje is bijna doorzichtig een doet aan als teer porselein. Zijn naam? Porseleinzwammetje. Ineens rent Edwin naar een dikke eik en voor we er erg in hebben, heeft hij er al een enorme biefstukzwam van afgesneden. "Het duurt zo'n zes weken voordat deze helemaal volgroeid is. Ik wist hem al te groeien en heb het speciaal voor vandaag bewaard. Die oranje marmering is zo mooi en in de keuken kun je hem écht als biefstuk portioneren en bakken. De Engelsen noemen het niet voor niets de biefstuk van de armen." Het is eind september als we onze tocht maken door het park en de uitlopers van de Veluwe, een ideaal moment om de koning onder de paddestoelen te gaan zoeken: eekhoortjesbrood. Ondanks dat Edwin zijn plekjes kent en weet waar hij moet zoeken, duurt het de hele ochtend voordat we één enkel exemplaar vinden. Ach ja, de natuur laat zich niet sturen. Het zoeken



Oesterzwam



Trechtercantharel



Biefstukzwam

zorgt er echter wel voor dat we twee andere soorten tegenkomen die gastronomisch gezien het ontdekken meer dan waard zijn. Natuurlijk kennen we gekweekte oesterzwammen, maar de spierwitte wilde variant die we op een dode eik zien, zagen we nooit eerder. Wat ons eveneens zeer aanspreekt, is de sponszwam die, zoals de naam het al zegt, oogt als een opgeblazen spons. "Het kost je bloed, zweet en tranen om hem schoon te maken. Heb je dat er voor over, dan heb je iets prachtigs om te bakken." We hebben ons mandje inmiddels meer dan vol zitten en de herfstachtige kou heeft ons hongerig gemaakt. Gelukkig weet Edwin vlakbij in het romantische Rozendaal een zaak waarvan we blij zijn dat we deze mogen ontdekken: The Hunting Lodge. Chef Remco Henkes is het gastronomische verlengstuk van Edwin en weet hetgeen dat geplukt is perfect te verwerken en te voorzien van de juiste bereidingen. Het is dan ook niet gek dat de twee samen *Het Paddenstoelenboek* hebben uitgebracht, waarbij het jagen en de gastronomie samensmelten.

In de keuken

Remco is een kind van de streek en werkte onder andere bij de Planken Wambuis, het Pomphuis in Ede en Residence Rozendaal. Toen vier jaar geleden the Hunting Lodge werd geopend, was Remco er direct bij als chef. Midden tussen de bossen kijkt het vanaf de heuvel uit op Kasteel Rozendaal en het park waar *De Bedriegertjes* liggen, iets wat onze oudere lezers zeker nog kennen van de vroegere schoolreisjes. Wie bij zo'n jagershut denkt aan dikke eiken balken en stoffige kleedjes heeft het helemaal mis. The Hunting Lodge is eerder modern te noemen met het vele glas, het zinken dak, de ronde vormen en de design elementen. Toch maken karakteristieke elementen dat de zaak moeiteloos overloopt in de omgeving. Terwijl wij ons neervlijen en onze hunting indrukken proberen te verwerken, maakt Remco enkele creaties met wat hij aantreft in ons mandje.

The Hunting Lodge

Beekhuizenseweg 1, Rozendaal
tel. 0031 26 36 11597

www.casaforesta.nl



Rouleau van gerookt hert en ganzenlever met gemarineerde rode koolzwam

gelei van calvados en appel met stroop van rode port

Voor 4 personen: 160 g herterugfilet, 240 g schoongemaakte ganzenlever, noilly prat, sauternes wijn, suiker, 12 cl rode port, 3 cl olijfolie, 5 cl calvados, 15 cl appelsap, 2,5 blaadje gelatine, affilla cress, mosterdfrisée.

Rook de schoongemaakte en gekruide rugfilet gedurende 12 minuten koud in de rookoven en houd apart. Marineer de ganzenlever met zout, een beetje suiker, noilly prat en sauternes en meng door tot het mooi smeugig wordt. Schep in een spuitzak met een glad mondje van 2 cm doorsnede en houd apart. Snijd de herterug in zeer dunne plakken, verdeel over plastic folie en kruid met peper en zout. Spuit er de ganzenlever op, rol strak op en laat opstijven in de koeling. Reduceer de port tot 1/4 en meng met de olijfolie. Was de zwammetjes grondig, laat goed uitlekken, dep droog en bak kort aan in een druppeltje olijfolie. Kruid met peper

en zout en laat warm marineren in de rode portsiroop. Verwarm voor de calvadosgelei het appelsap met 1/2 el suiker en een snufje zout, los er de geweekte gelatine in op en breng op smaak met de calvados. Giet dun uit op een plateau en laat opstijven. Steek met een warme ring een rond plakje uit de gelei en dresseer op het bord met de schuin gesneden rouleau. Werk af met de gemarineerde zwammetjes, de sla en de cress.



Risotto van eekhoortjesbrood met geroosterde jakobsmossel schuim van Sonsbeekkers

Voor 4 personen: 100 g risottorijst, 1st mooi eekhoortjesbrood, 4 handgedoken Noorse jakobsmosselen, 1 sjalotje, 1 kg witte champignons, 1 l water, 1 teentje knoflook, 1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 1 takje rozemarijn, granulaat van eekhoortjesbrood, crème fraîche, geslagen room, witte wijn, parmezaanse kaas, waterkers uit het Sonsbeekpark, knoflookolie.

Bereid een bouillon van het water, de champignons, knoflook, tijm, laurier en rozemarijn. Passeer het vocht en reduceer tot 3 dl. Wel het granulaat in de verkregen bouillon en houd apart. Zweet het gesnipperde sjalotje aan in een klontje boter, voeg de rijst toe, zweet mee en blus af met een gedeelte van de bouillon. Laat de rijst rustig garen en voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Snijd het eekhoortjesbrood in dunne plakken en marineer in knoflookolie. Snijd de onderkant van de steel in fijne brunoise en bak krokant. Rooster de schoongemaakte jakobsmosselen mooi goudbruin en grill de plakken eekhoortjesbrood. Verwarm de witte wijn, voeg de waterkers toe, breng op smaak en monteer schuimend met de staafmixer. Maak de risotto à la minute af met crème fraîche, geslagen room,



parmezaanse kaas en de brunoise van eekhoortjesbrood. Dresseer de risotto in een steker, leg er de jakobsmossel en het eekhoortjesbrood op en werk af met het Sonsbeek schuim.

Ballotine van patrijs met biefstukzwam, trechtercantharel en gebakken sponszwam

Voor 4 personen: 2 patrijzen, 80 g lardo, 3 cl room, 10 g gehakte peterselie, 50 g honingzwam, 50 g biefstukzwam, 50 g trechtercantharel, bouquet, fenegriekzaad, 1 sponszwam, 1 dl kookroom, geslagen room, crème fraîche.

Voor de pastinaakmouseline: 500 g pastinaak, 1 dl room, 50 g boter.

Maak alle paddestoelen goed schoon, was grondig en dep droog. Blancheer de honingzwam gedurende 4 minuten, snijd in brunoise en bak samen met de brunoise van biefstukzwam en geplukte trechtercantharellen in een klontje boter. Laat afkoelen en houd apart. Ontbeen de patrijzen, maar laat de botjes in de pootjes zitten. Maak van de karkassen en het bouquet een krachtige bouillon, passeer het vocht en reduceer met de kookroom en de crème fraîche. Voeg, zodra de saus op smaak is, de fenegriek toe en laat even meetrokken. Maak een farce van de haasjes van de patrijs en de room, spatel er de peterselie en de gebakken paddestoelen doorheen en breng op smaak. Vul de ontbeende patrijs met de farce, bardeer met de lardo en pak in in rekfolie. Gaar het pakketje in de steamer op 76°C tot een kerntemperatuur van 58°C. Kook voor de mouseline de pastinaken gaar, giet af en doe ze in een passeerdoek. Draai met 2 personen de doek op, zodat de puree eruit komt en draai verder glad in de keukenmachine met de room en de boter. Blancheer de zeer zorgvuldig schoongemaakte sponszwam, laat uitlekken, bak kort in een klontje boter en breng op smaak. Serveer de verschillende onderdelen samen in een pannetje en trancheer en verdeel aan tafel.

