

## **Florian de Clercq van De Olmenhorst (Lisserbroek) Held van de Smaak van Noord-Holland**

In het toepasselijke decor van biologische wijngaard De Amsteltuin in Amstelveen, was 5 juli j.l. de beurt aan Noord-Holland om haar provinciale Held van de Smaak 2010 te kiezen. De verkiezing is een belangrijk onderdeel van de landelijke Week van de Smaak die in september voor de vierde maal op alle manieren vers, streek- en seizoengebonden eten 'op de kaart zet'. Het thema is daarbij dit jaar 'smaakfruit', met speciale aandacht voor de honingbij.

Met de titel "Held van de Smaak" worden ambachtelijke producenten en verwerkers in de zon gezet die zich op een bijzondere manier inzetten voor eerlijke, smaakvolle en verantwoord geproduceerde producten. Het gaat hierbij om de echte pioniers, mensen die hun nek uitsteken en soms tegen de stroom in hun ideaal nastreven. Voorlopers in hun vakgebied dus, die collega's inspireren en hun passie ook uit weten te dragen naar 'de buitenwacht'. De Rabobank herkent zich in deze waarden en heeft zich dan ook als promoting partner verbonden aan de Helden van de Smaak verkiezing.

### **Snijvlak van fruitteelt en samenleving**

De vijfhoekige jury (waaronder Sándor Schiferli van Slow Food Amsterdam) werd getroffen door de gedrevenheid en passie die er bij de presentaties van de zes genomineerden – van wie vijf fruitteelers en één verwerker - vanaf spatte. De onderlinge verschillen op aandachtspunten als smaak, ambachtelijke werkwijze en seizoens- en streekgebondenheid waren dan ook verwaarloosbaar. Toch werd Florian de Clercq van Landgoed De Olmenhorst in Lisserbroek unaniem door de jury tot winnaar gekozen.

Uit het juryrapport: 'Florian is niet alleen een innovator op de tuin, maar vooral ook ambachtelijk vernieuwend in concepten naar consument en burger. De ontwikkeling van 'De Olmenhorst' tot een multifunctioneel biologisch bedrijf met een professioneel recreatieve en educatieve poot dwingt grote bewondering af. Het op en top duurzame bedrijf stáát in de regio en heeft een landelijke voorbeelduitstraling. Daarnaast is De Clercq's zoeken naar - én realiseren van nieuwe marktkanalen van belang voor de ontwikkeling van de afzet van fruit en verwerkte producten met een hoge smaakwaliteit. Zijn 'belevings' benadering van zowel de niche- als de mainstreammarkt zijn perspectiefvol. Daarvan is zijn nu al jarenlange deelname aan 'Adopteer een Appelboom' een aansprekend voorbeeld. Aandacht vanuit het oogpunt van streekmarketing verdient zijn samenwerking met producenten van andere streekproducten. Tenslotte zijn bijen een expliciet element op het landgoed, De Olmenhorst biedt huisvesting aan 17 volkeren die er uitzonderlijk goed gedijen; een extra pluspunt in deze verkiezing'.

### **Eervolle vermelding voor D'Oude Backerij (Oosthuizen)**

Een eervolle vermelding was er voor fruitverwerker Maarten Schipper van D'Oude Backerij in Oosthuizen. Uit het rapport: 'Het is indrukwekkend hoe Schipper de afgelopen paar jaar een nieuwe positie in de regionale fruitketens wist te veroveren. Sleutel daarbij zijn zijn continue innovaties in het concept van ambachtelijke fruitverwerking in nauwe samenwerking met de fruitteelers. Ook zijn benadering van verwaarding van 'restfruit' is een prachtig voorbeeld van hoe om te gaan met grotere 'klikjes'. Zijn stoofpeertjessaus, gemaakt van schillen en klokhuizen is én conceptueel vernieuwend en goddelijk lekker...'

### **POMologische Vereniging Noord-Holland**

De jury stond erop om 'buiten concours' **de Noordhollandse Pomologische Vereniging** te nomineren tot **de Heldengroep van het Smaakfruit**. Aldus voorzitter Arie van den Brand: 'Hun fantastische, vaak onzichtbare werk in Noord-Holland voor behoud en verspreiding van oude fruitrassen in onze regio verdient enorme lof. Een prachtige combinatie van behoud van cultureel erfgoed en prikkeling van de smaakpapil met een diversiteit aan smaken.'

Alle genomineerden, behalve de prijswinnaars waren dat Vera en Dirk van Berghe van fruitteeltbedrijf 'Eerlijk en Heerlijk' in Purmerend, Jan en Tineke de Boer van Fruitkwekerij 't Keetje' in Westwoud, Sjoerdje en Dick Bruin van Fruitkwekerij Zevenhuis in Zwaagdijk-West en André van den Heuvel van Landwinkel De Oude Boerderij in Beverwijk, konden zich vinden in de keuzes van de jury.

Gezamenlijk doel is nu om Florian de Clercq op 19 september a.s. uitverkozen te krijgen tot landelijke Held van de Smaak. Vanaf begin augustus kan ook het publiek zijn stem uitbrengen via

[www.weekvandesmaak.nl](http://www.weekvandesmaak.nl)