

World's Best Designed Newspaper
European Newspaper of the Year

Het Parool

Vrij, Onverveerd

Vanilla Venture in West voorziet sterrenchefs van smaakmakers



© Dingen Mol

Van Japanse rijstazijn tot exclusieve Ibéricoham en Acquerellorijst: delicatessenimporteur Vanilla Venture in West voorziet sterrenchefs van smaakmakers. 'Binnenkort gaan we op wittetruffelreis naar Alba.'

17 oktober 2017

Er hangt een kruidige geur in de lucht als je Vanilla Ventures hal binnenstapt, verspreid door de specerijen in grote papieren zakken. In de ontvangstruimte - met een koelkast vol Fever-Treetonic, in 2007 in Nederland geïntroduceerd door het bedrijf - ruikt het naar pesto. Maar die blijkt gewoon uit een lunchdoos van Bagels & Beans te komen.

Oprichter en eigenaar Gerard Jansen (48) lacht. "Voor Bagels & Beans hebben we trouwens onlangs de 'Golden Latte' samengesteld, met verse kurkuma, gember, kardemom en vanille."

Echte vanille

Het bedrijf heeft net de hal van de burens bijgekocht; de opslag beslaat nu 1200 vierkante meter. Het begon ruim twintig jaar geleden veel kleiner. Jansen zat op de hotelschool en was met zijn broer op vakantie in Madagaskar.

"Daar zagen we echte vanille, zo anders dan de korte verdroogde stokjes die je in Nederland vond." De broers besloten wat vanille te importeren; ze hadden toch al contacten in de horeca.

De eerste zestig kilo waren ze zo kwijt aan onder anderen banketbakker Cees Holtkamp en chef-kok Robert Kranenburg van La Rive in het Amstel Hotel. "Het was precies het goede moment," zegt Jansen. "Er was veel interesse voor goede producten, maar nog niet veel aanbod. Slager Fred de Leeuw vroeg of ik niet ook truffels kon importeren." Zo ging het balletje rollen. Ze verhuisden in 1998 naar de Ruysdaelkade, 'naast de dames', en zitten sinds 2008 op de Contactweg in West.

Met nu dus een tweede hal. Jansen stuurt een team van vijftien tot twintig man aan en heeft inmiddels vijftien 'productgroepen': van verse truffels, Guernseyboter, Guérandezout en kappertjes van Pantelleria tot culatelloham (volgens de folder is 'elk plakje een droom'), verse paddenstoelen en gevriesdroogde mozzarella ('Die rasp je aan tafel, dan krijg je een soort truffelervaring').

Oude rijst

Joselito, de hoogste kwaliteit Ibérico ham, wordt alleen naar Nederland geïmporteerd door Vanilla Venture. Hetzelfde geldt voor Acquerellorijst: risottorijst met een stevige korrel, die een tot zeven jaar wordt gedroogd en heel veel vocht opneemt. "Sommige chefs lopen ermee weg, anderen vinden het niks. 'Ze willen zeker van hun oude rijst afkomen!' zeggen ze dan."

En dan heb je nog Souq, de Middelen-Arabische lijn, met onder meer parelcouscous (moghrabieh) en za'atar, geselecteerd door kookboekenschrijfsters Nadia Zerouali en Merijn Tol. Uit Nederland haalt Vanilla Venture alleen appel- en perenstroop en -sap uit Limburg, en slakken uit de Bommelerwaard.

Nog steeds is de betere horeca de grootste afnemer, maar Vanilla Venture levert ook aan delicatessenwinkels en heeft sinds een aantal jaar een webwinkel voor particulieren.

Culinair Nederland

Wijst dat op een ontwikkeling van culinair Nederland, dat mensen bereid zijn meer te betalen voor goede producten? Jansen beaamt dat voorzichtig. "We begonnen in een gouden tijd, toen alles niet opkon, maar zelfs in de crisisjaren is de vraag naar kwaliteit altijd gebleven. Maar je ziet nu inderdaad een groei."

Amsterdam en de rest van de Randstad zijn het voornaamste leveringsgebied van Vanilla Venture, maar Jansen kijkt ook over de grens.

Zo levert hij aan het beste restaurant van Azië (volgens de The World's 50 Best Restaurantslijst van het Britse vakblad Restaurant, red.), het Indiaas-geïnspireerde Gaggan in Bangkok en bevoorraadt het luxe resort Soneva Fushi op de Malediven van kaas, charcuterie en olijfolie.

Het magazijn is voor eetliefhebbers als de chocoladefabriek voor Sjakie. Kratten, dozen en pallets met enorme potten taggiasca-olijven, grote ronde blikken vis in felle kleuren, 5-literjerrycans met frambozenazijn. Blikken Siciliaanse olijfolie met een art-decovrouw op de voorkant. "De chefs die dat bestellen noemen dat 'het blik met de chick'. Zeggen wij nu ook altijd."

Japanse rijstazijn

Vanille, ligt hem nog steeds na aan het hart, zegt Jansen. "Hé, waar ligt de vanille?" Helemaal bovenin. Twee jongens klimmen twee verdiepingen stellingkast omhoog en komen terug met vier kilo ingesealde vanille. Zelfs in plastic komt de geur recht op je af. De stokjes zijn glimmend, nattig en buigzaam. Jansen pakt stokjes uit Madagaskar en Papoea-Nieuw-Guinea. "Het terroir is heel belangrijk."

En verdraait, het verschil is enorm. De geur van vanille uit Madagaskar is vanille zoals we die kennen, maar dan overweldigend, zwoel en bedwelmend. De ander rijgt meer naar rozijnen en lijkt zuur te ruiken. "Chefs vinden die verschillen interessant. Het Amstel Hotel serveerde twee crèmes brûlées: elk met een andere soort vanille."

Jansen trekt twee flessen Japanse rijstazijn uit een doos. "Tosa dashi en sambai; Sergio Herman werkte er al mee. Je kunt het zo drinken." Hij schenkt een klein glaasje in van de amberkleurige vloeistof. Inderdaad, het is helemaal niet scherp zuur maar subtiel, en ook hartig en zoet door de kombu (bruinwier) en sojasaus die erin zitten.

Nooit uitgeleerd

Vanilla Venture had laatst nog een pop-up proeflokaal met Japanse azijn. "Kwamen sterrenchefs als Ron Blaauw en Pascal Jalhay even langs met hun hele team, om te proeven." Voor Jansen is dat ook weer helemaal nieuw, Japanse azijn - overigens het enige Aziatische product in hun aanbod. Jansen hoopt die tak te kunnen uitbreiden.

Uiteindelijk wil hij met Vanilla Venture een zo compleet mogelijk assortiment aanbieden, met goede delicatessen uit de hele wereld. "Je raakt nooit uitgeleerd, ik ook niet." Voor chefs organiseert het bedrijf regelmatig studiereizen en workshops. "Binnenkort gaan we op wittetruffelreis naar Alba."

Hoe hij aan zijn producten komt? "We zoeken op internet, staan op veel beurzen en krijgen verzoeken van chef-koks. En we kijken wat de groten doen." De balsamicoazijn van Massimo Bottura - chef van driesterrenrestaurant Osteria Francescana in het Italiaanse Modena, sinds 2010 in de top-5 van The World's 50 Best Restaurants - zit bijvoorbeeld in het assortiment. "We selecteren vooral op gevoel, of iets wel of niet gaat werken hier. En meestal gaat dat goed."

Het zwarte goud

Vanille is na saffraan de duurste specerij ter wereld. Het is de zaadpeul van een orchidee, waarvan je de bloemen handmatig moet bevruchten. En dat op precies het juiste moment, want elke bloem bloeit maar één dag.

De groene peulen worden met de hand geplukt, geblancheerd en dan gefermenteerd. Een aardig duur werkje dus. Tel daar de mislukte oogsten door orkanen op Madagaskar bij op en zie waarom vanille momenteel duurder dan ooit is.

"Diefstal is daar een groot probleem, vaak zetten boeren hun initialen daarom in de groene peulen. Als je goed kijkt, zie je ze nog staan op je vanille." Fraude komt ook vaak om de hoek kijken.

Het Parool

Vrij, Onverveerd

Verdroogde vanillestokjes worden wel opgespoten met water en bespoten met synthetische vanilline; de belangrijkste aromastof in vanille. "De kwaliteit kun je voelen: dan is de peul goed gevuld met merg."

Platgestampt

In de keuken staat Jouk Duivis (36), manusje-van-alles bij Vanilla Venture, elke zaterdag specerijen te mengen. "Ik vind het heerlijk, met de beste producten werken en lekker strikt de receptuur volgen." Vandaag maakt hij voor de Souq-lijn dukkah, een Egyptisch mengsel van kikkererwten, noten en specerijen. "Als ik de normale 85 kilo maak, doe ik dat in een soort cementmolen hoor! Met een kapje voor. Anders ben ik een week aan het niezen."

Nu pakt hij een enorme vijzel, waarin hij de geroosterde koriander, venkel, komijn, anijs en karwij stamp. Ook de 28 specerijenblends van Marqt en de kruidenrubs van tijdschrift Delicious die nu in Hudson's Bay liggen, komen van Duivis.

(Parool, 17 oktober 2017)

* * *