

‘Onder de Boschboom’

Keukenbazen

Toen in de jaren vijftig bijna vijftientig procent van de Bossche bevolking werkte bij de Gruyter was onze stad misschien wel de Kruideniershoofdstad van Nederland. We weten allemaal hoe het met de Gruyter is afgelopen en dat de titel niet meer van de stad is. Veghel de thuisbasis van Sligro, Jumbo, Maes en Hutten maakt meer aanspraak op die titel heden ten dage. Het enige dat nog herinnert aan de grote fabriek die de Orthenstraat domineerde is een stuk muur bij de pinautomaat op de Brede Haven. De naam de Gruyterfabriek is gelukkig nog wel bewaard gebleven maar is nu omgevormd tot bedrijfsverzamelgebouw waar prachtige creatieve bedrijven gevestigd zijn. Die naam is inmiddels een kwaliteitskeurmerk geworden.

Toch is onze regio nog steeds een van de belangrijkste plekken in ons land als het gaat om voedsel. Dat is ook de reden waarom de regio Noord Oost Brabant een aantal jaren geleden de naam Agrifood capital heeft aangenomen. Onze stad mag zich met de Groenschool, de Middelbaar Agrarische School en de HAS het onderwijs middelpunt noemen van het gebied.

Om de regio nog zichtbaarder te maken voor het bedrijfsleven werd er vorige week de Dutch Agrifood Week gehouden. Belangrijk in die week was ook dat een veertigtal bedrijven uit deze regio zich verenigden om samen met de gemeenten uit Noordoost Brabant een Agrifood campus op te richten in onze stad. Met deze samenwerking hopen wij meer bedrijven naar de regio te trekken.

Om het belang van goed eten te benadrukken met daarbij de nadruk op voedsel dat geproduceerd is in de eigen omgeving was er een kookwedstrijd georganiseerd voor lagere scholen uit Noordoost Brabant. De wedstrijd droeg de naam Live Mega Battle van de keukenbazen. De finale werd gehouden in 's-Hertogenbosch in het gebouw van de HAS op de Onderwijsboulevard.

Onze stad werd vertegenwoordigd door Basisschool de Kameleon. Drie leerlingen, Lieve, Eline en Sophie hadden de handschoen opgepakt en vertegenwoordigden 's-Hertogenbosch. Met een zelf samengesteld menu en geholpen door de chefs van de restaurants Pilkington's, Lux en Sense kookten ze voor 50 eters en een jury. Met producten uit eigen omgeving zoals weivlees, Bossche Koek en kaneelappeltjes uit eigen tuin werd een ware feestmaaltijd gekookt. Vanaf tien uur 's ochtends waren onze dames in touw met het verzamelen van producten die bij voorkeur uit de omgeving moesten komen. Bij producten uit de omgeving weet je waar het gegroeid is en weet je hoe het smaakt. Ze hoeven minder lang vervoerd te worden en dat is beter voor het milieu. Deze wijsheden werden gemeenschappelijk gedeeld door de keukenbazen. Dat uiteindelijk Cuijk er met de prijs vandoor ging was voor de Bossche koks geen reden tot verdriet. "Volgend jaar winnen wij!" zeiden ze. We zullen het zien in 2016.

Jan Hoskam

‘Onder De Boschboom’ is een rubriek van cultuurhistorische aard, die haar columnisten een podium biedt om op persoonlijke titel onderwerpen die met de Bossche cultuur te maken hebben uit te diepen. Reacties? Stuur uw email naar: onderdeboschboom@kringvrienden.nl