

Iona Mulder

Al jaren kunnen we kiezen voor eerlijk geproduceerde koffie, thee en chocolade. Kookliefhebster Iona Mulder vroeg zich af waarom dat niet voor specerijen gold. Zij ging op zoek naar specerijen die duurzaam verbouwd worden en die veel geuriger en smaakvoller zijn dan het gangbare aanbod. Met haar onderneming The Good Spice krijgt de boer een eerlijker inkomen en de hobbychef een veel mooier product. The Good Spice heeft een webshop met recepten en transparante achtergrondinformatie over de herkomst van de specerijen en de prijs die de boer ervoor krijgt. thegoodspice.org



GROENE GEEST

Gesprekken met mensen die de natuur boven alles zetten

SPECERIJEN-ONDERNEMER IONA MULDER

‘Er valt nog zo’n wereld aan *smaken* te ontdekken’

INTERVIEW MARGRIET DE GROOT FOTOGRAFIE LODE GREVEN

Inspiratie

“Na mijn studies geschiedenis en rechten wilde ik graag een bedrijf beginnen dat het verschil zou maken en iets goeds zou doen voor de wereld. Ik raakte geïnspireerd door een handelaar in duurzame en eerlijke koffie. Zijn aanpak maakt de keten heel transparant en eerlijk, dat sprak mij aan. Ik ben bij hem gaan werken om te leren hoe je zo iets precies aanpakt en wat er allemaal voor nodig is. Het idee om iets met specerijen te gaan doen, ontstond toen mijn partner een stuk kaneel voor me meenam van de markt uit Hongkong. Die kaneel was vers geoogst en superlekker. Ik ben een echte foodie en weet waar ik mijn ingrediënten kan halen, maar zo’n intense kaneelgeur en -smaak had ik nog nooit ervaren. Ik vroeg me af waarom ik dat niet eerder wist en waarom er in Nederland nog geen eerlijke specerijen te koop waren. Om me nog meer in die wereld te verdiepen, ben ik als kok gaan werken in een restaurant met een Midden-Oosterse keuken. In 2019 besloot ik mijn bedrijf te starten en ging ik naar een streek in Noord-oost-India waar ze de allerbeste kurkuma verbouwen.”

Boeren

“Mijn insteek is contact met de boeren te leggen en hun een eerlijke prijs te bieden voor hun specerijen. Vrijwel alle specerijen worden verbouwd door kleinschalige boeren met een tot twee hectaren land. Zij zijn de kwetsbaarste groep in een wereld die gedomineerd wordt door machtige inkopers. De traditionele specerijenhandel is gebaseerd op lange ketens vol tussenhandelaren. Acht tussenstappen of meer is heel normaal. Om de prijs voor de consument laag te houden, krijgen de boeren minimaal betaald. Er is amper oog voor duurzaamheid en door het langdurige proces gaat veel smaak en geur verloren. Het kan ook anders. Wij kopen alles liefst rechtstreeks van de boer en overleggen veel met ze. De boeren met wie wij samen-

werken zijn zo klein dat zij zich geen biologische certificatie kunnen veroorloven. Maar ze hebben zo veel kennis van de grond dat ze van oudsher duurzaam samenwerken met de natuur. Ze gebruiken dan ook geen chemische mest- en beschermingstoffen.”

Kurkuma

“Met een kleine, sociale Indiase ondernemer die mijn filosofie deelde, ben ik een week door de streek Jaintia Hills gereden waar we verschillende boeren hebben bezocht. Uiteindelijk koos ik voor Loitang, zij woont op een idyllische plek en is een boerin die duidelijk weet wat ze doet. Ze straalde zo veel trots uit, dat begrijp je ook zonder dat je elkaars taal spreekt. Loitang verbouwt al dertig jaar lakadong, de allerbeste kwaliteit kurkuma. Het is de enige kurkumavariant met meer dan zeven procent curcumine. Die stof geeft kurkuma z’n warme kleur en een licht citrusachtige scherpe smaak, zonder de bittere nasmaak van andere kurkuma. Loitang is belangrijk voor haar gemeenschap, zij stimuleert vrouwen om ook lakadong te verbouwen. De inwoners van haar dorp helpen elkaar met de oogst en hebben geld gekregen voor een goede opslagruimte. Een lokale handelaar haalt de gedroogde oogst op en vermaalt die tot poeder. Hij is ook degene die Loitang betaalt, want ze heeft geen bankrekening.”

Gemalen

“Versgemalen specerijen geven een heel specifieke geur en smaak, maar sommige specerijen zijn te hard om thuis te kunnen malen. Zelfs al heb je een speciale >

‘Je proeft bij onze specerijen een enorm verschil, daar hoef je geen kenner voor te zijn’

> specerijenmolen. Daarom laten we de kurkuma en gember in het land van herkomst malen. Kaneel bieden we zowel gemalen als in stokjes aan. Het is ceylonkaneel van wilde volwassen bomen, die geven flink harde stokken waarvoor je thuis een goede molen nodig hebt. Onze peper laten we niet malen. De geurmoleculen van peper zijn zo vluchtig dat ze verdwijnen kort nadat ze gemalen zijn. Zelf peperkorrels malen is een kleine moeite en zo veel lekkerder. Zwarte peper is de onrijpe bes van de peperplant, die is eigenlijk groen, maar eenmaal gedroogd wordt hij zwart. Witte peper is het rijpe besje van dezelfde plant, na de oogst valt het vliesje eraf en blijft de witte korrel over.”

Smaak “Je proeft en ruikt een wereld van verschil, daar hoef je geen uitgesproken fijnproever voor te zijn. Het grootste deel van wat je proeft, is wat je ruikt. De geurmoleculen die je neus bereiken, zitten opgeslagen in de oliën van de specerij. Die oliën moet je op een bepaalde manier activeren, zodat ze vrijkomen. Ze kunnen ook al eerder vrijkomen en zelfs verdwijnen doordat ze bijvoorbeeld verkeerd gedroogd zijn of doordat er een te lange tijd zat tussen oogst en gebruik. Dat laatste geldt voor bijna alle specerijen die in de winkel liggen, die zijn vrijwel allemaal minstens twee jaar oud. Elke specerij heeft een aantal specifieke geur- en smaakelementen. Er is altijd een dominant element. Bij kaneel is dat die herkenbare kaneelsmaak. Maar ceylonkaneel is ook zoet, heeft iets pittigs en ook iets fris. Die minder dominante smaken verdwijnen het snelst. Er blijft dan een veel vlakker smaak en geur over. Onze specerijen hebben complexere smaken en zijn niet bitter.”

Paprikapoeder “Voor ons paprikapoeder heb ik een boer in Hongarije gevonden. Van oorsprong komt paprikapoeder uit Zuid-Amerika, maar Hongarije staat bekend om de goede kwaliteit. Vlak na covid ben ik op pad gegaan om boeren te bezoeken en met partijen te spreken. Bij boer Szabó Péter spatte de passie voor paprika's ervan af.

Zijn familie verbouwt al generatieslang paprika's en hij wil per se de smaak van vroeger behouden. Dat betekent dat zijn paprika's met de hand van het veld worden geplukt. Zo voorkom je beschadigingen en schimmelvorming. Na de oogst worden de paprika's in lange, smalle netzakken gedaan. Als enorme salamiworsten hangen ze zes weken te drogen. Door dat proces blijven de kleur en werkzame stoffen behouden. Na die lange droogperiode worden ze nog eens heel langzaam in de oven gedroogd bij een temperatuur van onder de 65 graden. Kom je daarboven dan gaat het droogproces een stuk sneller en goedkoper, maar krijgt het paprikapoeder een bittere smaak. Afgelopen jaar was een moeilijk oogstjaar met eerst veel regen en daarna extreem hoge temperaturen. Péter had dertig procent minder oogst en was bovendien meer geld kwijt aan energie en biologische meststoffen. Omdat we zonder tussenpersonen bij hem inkopen, kunnen we dit soort problemen goed bespreken. Bij ons staat kwaliteit voor een eerlijke prijs voorop. Na zo'n lastig jaar bepalen we samen wat de prijs is die hij nodig heeft om zijn bedrijf voort te zetten.”

Vers “Op kaneel na is er maar één oogst per jaar. Wij verkopen altijd de laatste, meest verse oogst en dat betekent dat de voorraad soms op kan zijn. Aan de ene kant is dat jammer, aan de andere kant is het ook onderdeel van ons verhaal. De natuur is immers niet onuitputtelijk. Thuis kun je harde zaden als peper, kaneel en kardemon zeker anderhalf jaar bewaren. Gemalen specerijen blijven maximaal een jaar geurig en smaakvol.”

Toekomstplannen “We zijn begonnen met kurkuma en kaneel, daar is later gember, peper en paprikapoeder bij gekomen. Binnenkort hebben we ook kardemon en nootmuskaat. De grootste uitdaging ligt erin om mensen het kwaliteitsverschil te laten ervaren. Bij koffie, thee en chocolade zijn we meer gewend aan verschillen in prijs en kwaliteit. Bij specerijen is dat nieuw. Zelfs professionele koks zijn het niet gewend. We zijn bezig met het ontwikkelen van online-workshops over het gebruik van specerijen en hoe je zelf lekkere mixen kunt maken. In voorverpakte mixen zit vooral veel zout, suiker en andere vulmaterialen. Het is mijn droom dat elke hobbychef bewuster met specerijen gaat werken en het liefst natuurlijk met die van ons. Er valt nog zo'n wereld aan smaken te ontdekken.”

