

Te gast bij Gilbert von Berg. De junior chef-kok van  
Château Neercanne in Maastricht houdt van  
boerenkazen waarin je de ziel van de kaasmaker proeft.



## BOERDERIJKAAS

# Koeien en kaasboeren meer knuffelen

tekst RAY SIMOEN foto's MARCEL VAN HOORN EN JAN BARTELSMAN

**Z**uid-Limburg geldt als een luilekkerland voor koks. Goede grond, afwisselend landschap en bezoekers en bewoners in overvloed, die willen genieten van deze bodemrijkdom. Gilbert von Berg, de 34-jarige junior chef-kok van Château Neercanne hoor je dan ook niet klagen. Vanaf de berg waarop het elegante kasteel ligt, heeft hij elke dag een prachtig uitzicht over het Heuvelland en over Maastricht. Wijngaarden, fruitbomen, wuivende tarwevelden en kuddes koeien. Bij de muren van het kasteel met zijn grottengangen, die de kraamkamer zijn van de befaamde grotchampignons, ligt de moestuin van zijn keuken. „Sinds vier jaar

kweken we onze eigen kruiden en groentes”, zegt hij trots. „Schitterende tomaten hebben we. Straks in september de *coeur de boeuf*, ananastomaten en zelfs zwarte tomaten.” Enthousiast vervolgt hij. „Als het gaat om de kruiden, werk ik graag met citrus-afrikaantjes, Oost-Indische kers en allerlei zuringsoorten. De gerechten worden een stuk vrolijker door al die boeiende groentes en kruiden.” Snel vervolgt hij. „En natuurlijk hebben we deze maanden ook nog de aardbeien van onze vriendin Edith Boëne uit het naburige Val-Meer. Zij heeft prachtige velden vol vergeten aardbeien: soorten die vroeger veel werden gegeten, ontzettend verrassend van smaak, maar met een niet zo gelikte vorm als de supermarkt-aardbeien, en daarom niet meer geteeld.” Deze 'tuin der culinaire lusten' is ook

### TE GAST BIJ

#### Gilbert von Berg

Na studie aan de middelbare hotel-school werkzaam bij Château Neercanne in Maastricht (3,5 jaar), Beluga in Maastricht (2 jaar) en sinds 2007 weer bij Château Neercanne.

door anderen opgemerkt. In het prachtige boek *From Farm tot Fork* van schrijver Nico Dingemans zijn de gastronomische pareltjes van de Oostwegel Collection in Zuid-Limburg - Château Neercanne, Château St. Gerlach, Kruisherhotel en Pirandello - opgenomen, samen met elf andere restaurants in Nederland, waar koks laten zien waartoe ze in staat zijn met regionale producten. Toch zitten ze er niet helemaal onbezorgd bij, Gilbert von Berg en zijn chef-kok Hans Snijders van het restaurant van Neercanne dat vorig jaar nog door Michelin werd gelauwerd omdat het al 31 jaar onafgebroken een ster heeft. „We zien steeds meer koeien verdwijnen uit het Heuvelland. Dat is niet alleen een verlies voor het landschap, maar ook voor koks als wij, die graag met

### 'We moeten de kaasboeren in Zuid-Limburg koesteren. Er zijn er niet meer zoveel.'

zoveel mogelijk regionale producten werken.” Het verdwijnen van de koe uit Zuid-Limburg wordt veroorzaakt door het verkopen van melkquota aan boeren buiten Limburg. „Veel boeren in het Heuvelland verkopen hun melkquota, omdat ze met hun boerenbedrijf willen stoppen. Bovendien zwaait de overheid met lucratieve premies om een sanering tot stand te brengen in de melkproductie.” Tot verdriet dus van de

Neercanne-koks, die ijveren voor meer regionale producten. Hans Snijders, die over een paar jaar als chef zal worden opgevolgd door Gilbert von Berg, is betrokken bij een initiatief om Zuid-Limburg weer een oud kippenras te geven. „Ten tijde van de Romeinen liepen hier ook al kippen rond. Nazaten van deze oer-Limburgse kip hebben we gevonden in het Engelse Dorking. We onderzoeken nu of het mogelijk is deze kip weer in Limburg te fokken, zodat de kip tot een kwaliteitsproduct kan uitgroeien waarvan ook de consument kan genieten.” Hun zorg geldt ook voor de weinige kaasboeren die nog in het Heuvelland hun beroep uitoefenen. „We zijn blij dat we in Fons Huynen uit Reijmerstok nog een authentieke kaasboer hebben gevonden, die ons biologische kaas levert. En ook prijzen we ons gelukkig met de nieuwe Sjevraoje Biogeitenkaas. We moeten zuinig zijn op onze Limburgse kaasboeren”, aldus Snijder. „Het is ook erg spannend om met kaas uit het Heuvelland te werken. Ik heb een cheesecake en mousse, allebei met Reijmerstokse biokaas gemaakt”, voegt Gilbert von Berg er enthousiast aan toe.

