

# Perenliefhebbers halen hun hart op in Heeten

**De stoofperen van het ras Gieser Wildeman is bekend, maar er bestaan 160 andere perenrassen. In Heeten kwamen er dit weekend tientallen langs tijdens het Nationale Perendiner. Maar kunnen die het bekendste ras van Nederland van de troon stoten?**

Marko Faas 26-11-18, 13:55



In recreatiebedrijf De Maathoeve in Heeten ruikt het naar peer. Een warm perensapje met kaneel staat bij de ingang. In de groepsruimte staan manden en kisten vol peren in alle soorten en maten: sommige lijken wel gele meloenen en andere zijn niet groter dan een pingpongbal. Achterin de zaal proeft een panel vijf perensoorten, met namen als Winterlouwttje en Kamperveen. Welke is de lekkerste, stevigste, ziet er het mooist uit en heeft het beste 'mondgevoel'? De winnaar wordt opgenomen in de Ark van de Smaak, een lijst van bijzonder voedsel dat behouden moeten blijven.

„De peer was vroeger het voedsel van de armen, voordat de aardappel die rol over heeft genomen”, zegt Tammo Katuin.

De voorzitter van de Noordelijke Pomologische Vereniging wil de peer weer terug in de Nederlandse keuken. Hij hoopt door dit diner ook op meer leden. De hoge perenbomen zijn niet makkelijk voor de

industrie en de boomgaarden verdwijnen daarom langzaam. Zijn vereniging hoopt de 160 oude rassen te behouden. „Weet je dat die rassen ook nog eens anders smaken als ze in een ander klimaat of in een andere grond groeien?”

## Uitdaging

Voor de duidelijkheid: het gaat niet alleen om peren die je zo uit het handje kunt eten. De meeste peren moeten, net als aardappelen, worden gekookt. En daar ligt de uitdaging, zegt kok Agnes de Graaf. Aan haar de taak om het perendiner in goede banen te leiden. Negentien gerechten heeft ze gemaakt. „Maar dat hadden er makkelijk veel meer kunnen zijn”, zegt ze. „Nog vanmorgen kreeg ik nieuwe recepten gemaild.”

Ze is weken met het menu bezig geweest. „De grootste uitdaging is de kooktijd achterhalen. Na drie uur koken smaken alle peren hetzelfde, dus het is belangrijk om te weten wanneer een perenras gaar is, voordat die zijn smaak verliest." Ook heeft ze geëxperimenteerd met het bakken van peren, stoven, het verwerken in chutneys of een soep van trekken. Sowieso is de perenpizza een blijvertje. „Die nemen we op in het menu van onze pizzeria."

## Vergeten groente

Terug naar het panel dat de beste peer uitzoekt. Kok Jim Jäger van het nabijgelegen restaurant Reimink proeft de vijf peren zorgvuldig. Hij is fan van 'vergeten groente' en is enthousiast over de peer. „Ik maak er al chutneys van, maar hier heb ik weer inspiratie opgedaan." Als hij en de andere leden van het panel hun oordeel hebben gegeven, volgt de uitslag. De nummers één en twee lagen dichtbij elkaar, maar het eindoordeel is duidelijk: De Gieser Wilderman is toch de winnaar.