

Inmaken wordt weer populairder



Noem het crisis, noem het duurzaam, noem het meer aandacht voor biologisch voedsel: feit is dat Inmaken weer populairder wordt. Dat bevestigt ook Claudia Kuyken, het gezicht achter de toonaangevende website WECKENonline.eu en de webshop WECKENonline.com. "Vorig jaar had ik 370.000 unieke bezoekers op WECKENonline.eu, maar de eerste drie maanden van dit jaar liet al een stijging van 20% zien. In 2014 verwacht ik een half miljoen unieke bezoekers te bereiken. Allemaal mensen die bovenmatig geïnteresseerd zijn in inmaken, voedsel drogen en ontsappen."

De voorliefde voor inmaken is niet alleen voorbehouden aan mensen in landelijke gebieden, of aan mensen met een moestuin

Claudia Kuyken woont net over de grans in het Belgische Lommel. Haar ouders komen beiden uit een groot gezin, en haar opa had een grote moestuin waar zij als kind al veel te vinden was. "Regelmatig kreeg je wat mee van het land, maar het was vaak te veel om in één keer te gebruiken, en weggevoerd was zonde. Vanaf mijn achttiende ben ik al met inmaken gestart, gewoon omdat ik het leuk vond", vertelt Claudia. Om haar hobby met anderen te delen, startte ze vijf jaar geleden met WECKENonline.eu waar ze allerlei recepten op plaatst. Het is momenteel een van de populairste sites op dit gebied. De naam wecken komt overigens van een van de bekendste merken op het gebied van inmaken, het Duitse Weck. In Nederland is 'wecken' een werkwoord geworden, in

België kunt men dit opvallend genoeg juist niet. Daar spreekt men over inmaken, en een weckflas heet een (steriliseer)bokaal. Samen met haar man Gerrit Lawijsen opende ze drie jaar geleden ook een webshop met inmaakketels, glazen potten en flessen, ringen, deksels en klemmen, inmaakaccessoires, boeken en voedseldrogers. "Het bedrijf groeide zo hard, dat ik uiteindelijk heb besloten om mijn vaste baan in te ruilen. Sinds vorig jaar februari zijn we fulltime bezig met WECKENonline. Hier kan ik mijn hart, mijn passie volledig in kwijt en dat werpt echt zijn vruchten af", aldus Claudia.

Een oeroud principe

Wat is inmaken? Het is eigenlijk een oeroud principe om natuurlijk bederf tegen te gaan. Tegenwoordig stop je het voedsel in een glazen pot die je afsluit met een rubberen ring, een deksel en klemmen. De potten zet je in een ketel die wordt verhit. In de pot ontstaat dan overdruk: warme lucht, stoom en wat vocht worden zo naar buiten gedrukt. Door afkoeling van de pot ontstaat onderdruk, een vacuüm, waardoor de pot hermetisch wordt afgesloten. "De potten kun je haast eeuwig bewaren. Ik heb hier potten staan met een inhoud die zes, zeven jaar oud is. Of je alles kunt inmaken? Nee, spruiten bijvoorbeeld wordt een moss", vertelt Claudia. "Fruit kun je wel probleemloos inmaken vanwege de aanwezige, natuurlijke zuren. Groenten, vlees en vis hebben dat

niet en daardoor heb je een kleine kans op botulisme. Daar moet je altijd heel open en eerlijk in zijn. Je voorkomt botulisme overigens door in azijn met suiker in te maken, of door de inhoud voor het eten nog een kwartier te koken. Dan verlies je echter vitamines en dat is juist niet de bedoeling."

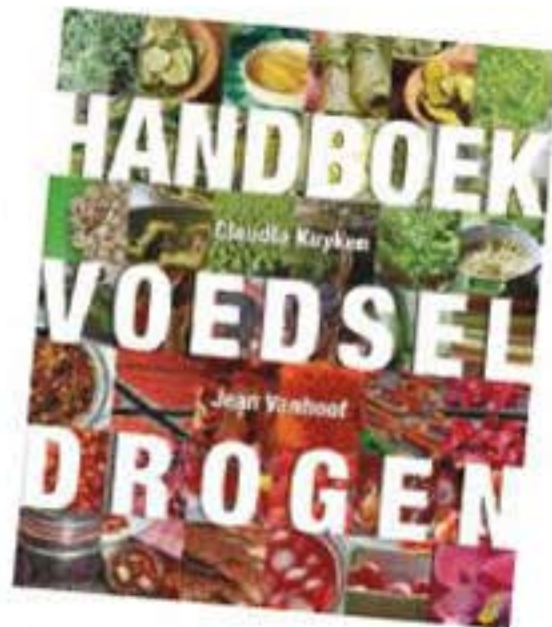
Voedsel drogen

Als alternatief voor het inmaken van groenten, heeft Claudia zich sinds een paar jaar ook gespecialiseerd in voedsel drogen. "Bij het grote publiek is dit nog vrij onbekend, maar het is een veelbelovende groeimarkt. Ik ben nu veel bezig met koken met gedroogd voedsel. Dat betekent eindeloos testen, proeven en uitproberen. Via de website hoop ik mensen te inspireren wat er allemaal ingemaakt of gedroogd kan worden en als ze vervolgens producten willen aanschaffen, dan kan dat via de webshop." Omdat ze merkte dat er eigenlijk geen goed Nederlandstalig boek op het gebied van voedsel drogen te koop is, heeft ze samen met de bekende Belg. bioloog, schrijver en tv-persoonlijkheid Jean Vanhooft het handboek voedsel drogen geschreven, dat vanaf eind juni via de webshop te koop zal zijn. Het tweede boek, "koken met gedroogd voedsel", is in de maak.

"Je droogt tussen de 30° en 70° Celsius en dat gemiddeld een uur of tien lang", legt Claudia uit. "Je kunt alle groenten drogen, maar je kunt ook fruit- of groenteleer maken. Voordeel van drogen is dat je ook buiten de seizoenen om gedroogde ingrediënten in je gerechten kunt gebruiken, waar de smaak en vitamines nog volledig in zitten. Je kunt gedroogd voedsel eveneens meenemen op vakantie, omdat het licht van gewicht is. Je onttrekt immers het vocht aan het voedsel. Ga je koken dan voeg je het vocht weer toe. De smaak en vitamines blijven behouden. Gedroogd voedsel past ook goed bij een biologische levensstijl en een glutenvrij dieet. Dat zijn aspecten die tegenwoordig echt meespelen."

Combworkshops

Vanaf half mei zit het bedrijf van Claudia en Gerrit in een nieuw pand in Lommel.



Behalve het gebruik als kantoorruimte, worden hier voortaan combiworkshops inmaken, drogen en ontsappen gegeven. "Dat doen we nu nog thuis, maar dat wordt te klein. Dit betekent overigens niet dat we nu ineens de massa in huis willen halen. Ik wil het allemaal klein en beheersbaar houden, en de workshops die ik ga geven zijn voor groepen van maximaal zes personen. Dan kun je iedereen aandacht geven en het is bovendien een stuk gezelliger. Mensen komen soms van ver. Volgende week komen er bijvoorbeeld drie zussen uit Amsterdam. Die maken er een gezellig dagje uit van." Het geeft volgens Claudia ook aan dat de voorliefde voor inmaken niet alleen is voorbehouden aan mensen in landelijke gebieden, of aan mensen met een moestuin. "Ik zie dat mijn klanten overal vandaan komen, dus ook uit de grote steden. Evenmin is inmaken een seizoenbusiness, al ligt het accent natuurlijk wel op de periode juli-oktober als er veel rijp fruit en groente van het land komt. En in de herfst zie ik een opvallende piek bij de jagers. Die kunnen al het geschoten wild niet meer in de vriezers opbergen en hebben het inmaken ontdekt. Bijna iedereen kan inmaken, ontsappen of voedsel drogen, mits je er de tijd voor neemt, want het is wel een arbeidsintensieve maar erg leuke hobby of levensstijl", aldus Claudia Kuyken tot slot.

