



Pepijn Schmeink



CHEF PEPIJN SCHMEINK VAN DE EENDRACHT UIT ROTTERDAM IS 37 JAAR, GELUKKIG GETROUWD MET MARIJKE EN GEK OP GOLFSURFEN, HET LEZEN VAN HORECAGERELATEERDE BOEKEN, UNDERGROUND FILMS EN UIT ETEN GAAN. DE EENDRACHT IS EEN BIJZONDER RESTAURANT. KLEINSCHALIG WANT ER ZIJN 28 PLAATSEN EN ALS JE VRAAGT WAT DE EENDRACHT ZO BIJZONDER MAAKT, IS HET ANTWOORD: AANDACHT.

“IK WIL EEN DIER VAN KOP TOT STAART OPMAKEN”

Ik werk met twee menu's. Een vier- en een zesgangen menu. Je moet dus eten wat de pot schaft zeg maar. Natuurlijk houd ik (waar mogelijk) rekening met eventuele allergieën en dergelijke. Gasten kunnen dit van tevoren aangeven. We werken op deze wijze omdat wij met kleine, biologische producenten werken uit de regio. Ik ben dus afhankelijk van hun aanbod. We doen dit nu 4½ jaar. In die tijd is de band met name één boerderij heel erg gegroeid. Deze boerderij, De Wilgenhof, is van twee oude vrienden van mij. Hun droom was om een 'self sufficient' boerderij te starten. Ze leven dus van eigen land met dieren en moestuin e.d. op een

PEPIJN:
“WAT DE
EENDRACHT
ZO BIJZONDER
MAAKT?
AANDACHT!”

manier dat je daar het hele jaar van rond kan komen. Dan moet je een bepaalde veestapel hebben en die eet je zelf niet op. Daar is het te veel voor, dus zeg even driekwart van die veestapel gaat naar mij. En dat betekent dus dat we hele dieren binnen krijgen en verwerken. Met name varkens, runderen en lammeren. Hartstikke leuk, want je moet een heel dier verwerken en keuzes maken hoe je het dier verwerkt. Hierdoor kom je al heel snel op oude slagerstechnieken terecht uit verschillende landen.”

“Waar ik dit geleerd heb? Ik heb dit voornamelijk geleerd bij Slagerij De Leeuw in Amsterdam. Een heel klein winkeltje waar ik terecht kwam

omdat hij leverde aan La Rive van Robert Kranenburg. Ik vond het belangrijk om, nadat ik voor Robert Kranenburg gewerkt had, in een slagerij te gaan werken. Ik was met name verantwoordelijk voor het traiteurgedeelte, maar omdat je in een slagerij werkt, leer je dus ook de delen, het uitbenen en het verwerken.

Verder heel veel boeken lezen. Je kunt tegenwoordig heel veel (internationale) boeken krijgen met uitstekende recepturen. Jammer genoeg zijn de Nederlandse boeken moeilijk te krijgen. De oudere boeken zijn heel gewild. En verder veel ervaring opdoen. Ik heb één mentor, Ben Cornelissen uit Nijmegen.”

Wat is het belangrijkste wat je van hem geleerd hebt?

“Dat houdt eigenlijk nooit op. Hij heeft mij voornamelijk gecoacht bij het rund. Bij het varken had ik zelf al redelijk inzicht, maar rund is vele malen lastiger om te verwerken. Een varken is redelijk gemakkelijk van kop tot staart te gebruiken. Dat is ook precies wat we willen: een dier van kop tot staart opmaken. Daar gaan we zo ver mee dat we zelfs de huid van het varken drogen om daar een soort kroepoek van te maken.

Bij een rund is dat veel moeilijker. Je moet anders naar een dier gaan kijken en daar heb je hulp bij nodig. Bijvoorbeeld de schouder. Daar zitten veel verschillende soorten structuren van vlees in. Gelukkig zijn er een heleboel technieken bijgekomen om bijvoorbeeld stoofvlees anders te behandelen. Langzame garingstechnieken bijvoorbeeld. Ben helpt mij bij het bepalen van welke delen je kunt gebruiken voor wat.”

Met welk soort vlees werk je het liefst en waarom?

“Varken. Ik vind dit het meest veelzijdige dier dat er maar is. Zowel qua smaak als qua structuur. Het is heel dankbaar. Als je vakmanschap

in varkensvlees stopt, komt er al heel snel iets moois uit.”

Heb je een tip?

“Kijk in de oude boeken! Kijk naar de historie van het slagersvak en de oude recepten. De vraag hiernaar gaat weer terugkomen. De tijd van kant-en-klare kruidenmixen door je gehakt gooien om filet americain te maken is afgelopen.

Mensen gaan steeds meer terug naar de authentieke smaken van goed spek, een goede worst enzovoort. En dat zijn oude recepturen die al honderden jaren bestaan. Beheers dat en heb daar interesse voor. Pak die laatste oude slager die dit nog kan en trek hem aan zijn lurven. Vraag hem jou alles te leren wat hij kan. Dit is aan het verdwijnen en ik vind dat persoonlijk één van de grootste tragedies op dit moment. Dat we de echte ambachtelijkheid aan het kwijtraken zijn.

Het is tegenwoordig én traiteur én ambacht. Zo heb ik van mijn mentor zijn rolpensgerecht meegekregen. Dat doen wij in een zesgangen menu. Hele oude smaken en ik kan je vertellen dat mensen echt door het dolle heen gaan als ze dit eten, omdat ze iets proeven wat ze al jaren niet meer



geproefd hebben. Juist de smaken die je oma aan je gaf. Dat is cultureel erfgoed en juist slagers kunnen daar een unieke functie in hebben.”

“En dan nog wat. Wat ik verder heel erg belangrijk vind is de samenwerking tussen de horeca en de slagerij. Ik werk in de horeca. Ik ben geen slager. Ik vind dat de samenwerking vanuit de horeca met de slagerij groter kan worden.

PEPIJN:
“VARKEN VIND IK HET MEEST VEELZIJDIGE DIER DAT ER MAAR IS.”

Tegenwoordig levert een slager vlees aan de horeca, je rekent af en that's it. Toen ik bijvoorbeeld bij De Leeuw werkte, maakten we speciaal voor bepaalde restaurants speciale recepten klaar. Bijvoorbeeld een worst die speciaal gemaakt wordt voor een restaurant. Naar een speciaal recept dat door het restaurant en de slager ontwikkeld is. Dus je eet bij restaurant X een worstje dat gemaakt is door slagerij Y. Door dit te doen wordt de wisselwerking beter en het leidt tot een grotere ervaring voor de gast. Mensen willen weten waar hun eten vandaan komt, de horeca wil mensen vertellen waar hun eten vandaan komt en de slager kan daar een belangrijke rol in spelen.”