



# Vianny's

## Onverwachte smaakcombinaties in een glazen potje

Een eigentijds woonhuis, in de keuken blinkt roestvrij staal en dat straalt properheid uit. Op een houten rek staan potjes in allerlei kleuren voorzien van een etiket, keurig op een rij. De lucht wordt gevuld met zoet en kruid, met de geur van vruchten en van peper. Vianny veegt haar handen schoon aan de schort. Ze neemt de tijd voor een praatje en dan raken we al gauw haar passie: het maken van chutneys, relishes, geleien, siropen en nog meer zaken die onder deze noemer thuishoren.





Vianny Vliegen



Jamen met Maria jam maken. Het begon eigenlijk heel nostalgisch. Vianny Vliegen uit Simpelveld had samen met haar man en dochters al een aantal keren de vakantie doorgebracht bij de familie Saier in Breitnau, een plaatsje in het Schwarzwald vlakbij Hinterzarten. De auto doet er zo'n zes uurtjes over. De Bauernhof Bauernhof van de familie Saier is er nog één zoals uit vroeger tijden, de ligging op 1100 meter is te hoog voor akkerbouw. In deze omgeving van groen en rust blijft er dan niet veel keuze over om de boterham te verdienen; er lopen enkele koeien op de wei, varkens zitten in een hok, de kippen scharrelen op het erf. Er staan wat struiken met bessen en er is een moestuin waar groente voor eigen gebruik wordt verbouwd. De familie Saier biedt als extraatje in de zomer verblijf aan gasten. Voor de rest is alles back to basic en vooral tevreden zijn met wat je hebt. Vianny: 'Op een dag ging de boerin Maria wilde bosbessen plukken en vroeg me of ik zin had om mee te gaan. Met een korfje onder de arm gingen we

op pad. Vervolgens werd van de plukooft in de keuken van Maria jam gemaakt. Dat smaakte en hoe! Wat een verschil met de kant en klare potjes uit de supermarkt.' Eenmaal thuis kreeg Vianny de smaak letterlijk te pakken. Heel voorzichtig werden de eerste jammetjes gemaakt van zomerfruit. De reacties van vrienden die kwamen proeven waren enthousiast. Voor Vianny een enorme stimulans om verder te gaan. Ze ging smaken mengen en durfde gewaagde combinaties te maken.

Vianny heeft met haar assortiment in een korte tijd bij culinaire kenners een echte reputatie opgebouwd. Zij is nu een jonge ondernemster die met haar producten duidelijk een eigen lijn wil uitstippelen en iets nieuws wil toevoegen aan het reeds bestaande gastronomische assortiment. Ze is begonnen met het maken van een eerste serie van 20 potjes, nu heeft ze er een dagtaak aan. Duizenden potjes worden er jaarlijks in Simpelveld gevuld, om uiteindelijk

terecht te komen bij chef-koks en specialiteitenwinkels. Verbaas je niet als je in Deurne, Haarlem of Dordrecht op de toonbank het handgeschreven etiket van Vianny uit Simpelveld tegenkomt.

#### EEN CULINAIRE WILLY WORTEL

Vianny kiest duidelijk voor een ambachtelijke bereidingswijze. Het seizoen bepaalt wat er gemaakt gaat worden. In de zomer zijn dat bijvoorbeeld aardbeien, in het najaar komen verrassende combinaties met appels aan bod, zoals een appelkaneeljam met een warme fruitige smaak die prima past bij gebak of bij een nagerecht. Of een kruidige vliersiroop met een warme fruitige smaak vol specerijen. Heerlijk in sauzen en stoofschotels. Deze siroop is ook een nog onbekende basis voor een aperitief met witte wijn of champagne of anders lekker bij het dessert met warme appels of peren. 'In de herfst- en winterperiode maak ik appelchutney met kruidnagel en gember, heerlijk

met bloedworst en roggebrood.' In de zomermaanden maakt Vianny iedere week een andere aardbeienjam. In totaal zijn er tweëndertig soorten die zij speciaal voor Aardbeienland in Horst maakt. Met moederdag presenteerde zij een aardbeienjam met rozenblaadjes. In gesprek met Vianny blijkt al gauw dat ze een culinaire Willy Wortel is. Het is telkens weer een grote uitdaging om te experimenteren. 'Als ik aan de slag ga, probeer ik weer nieuwe combinaties te maken. De courgettejam met citroentijm of de kruidige tomatenjam zijn daar een mooie voorbeelden van. Soms is het experiment succesvol, danweer passen smaken niet bij elkaar. Pen en papier heb ik altijd bij de hand. Ieder mespuntje met kruiden dat ik toevoeg, wordt nauwkeurig genoteerd. Dat is natuurlijk belangrijk voor de continuïteit van de producten. Als ik eenmaal weer een mooi resultaat bereikt heb, moet ik dat terug kunnen vinden. De volgende serie moet natuurlijk weer precies hetzelfde smaken.'



### EEN STUKJE LIMBURG PUR SANG

Intussen blijft Vianny ouderwets ongekende smaken en combinaties maken, met als uitgangspunt de pure smaak van producten zoveel mogelijk tot zijn recht te laten komen. Groenten, kruiden, specerijen en fruit worden op natuurlijke wijze tot een harmonisch geheel gemengd. En natuurlijk betekent: zónder toevoeging van kunstmatige smaak- en kleurstoffen, zonder geur- en conserveermiddelen. Het assortiment bestaat uit zowel zoete als hartige variaties van jam, relish, chutney, gelei, siroop, vruchtenkaas en -boter. Als het karwei helemaal geklaard is, neemt Vianny haar pen ter hand en gaat één voor één de etiketjes van opschrift voorzien. Geen dure reclamecampagne voor haar of een kostbaar etiket. 'Puurheid past bij mijn producten en daarom wil ik het ook helemaal afmaken. Voor mij

betekent dit dat ik kruiden, zoals de kleine pimpernel en engelwortel, in mijn eigen tuin kweek. De vruchten betrek ik van boer Vrusch, direct om de hoek en vers van het land. In de zomermaanden schromen wij niet om het fruit, zoals pruimen, zelf uit de bomen te gaan plukken. Er zijn nog al wat boomgaarden met hoogstam, waar het rijpe fruit blijft hangen omdat de mensen er geen raad mee weten. Met plezier kruipen we dan de ladder op. We hebben die filosofie in onze potjes gestopt en als het goed is kunnen levensgenieters dat daadwerkelijk proeven. Wat dat betreft zijn onze jams een stukje Limburg pur sang!' ■

*Tekst: Marlies Sobczak-Boumans*

*Fotografie: Focuss 22*