

# Lukkezen Horeca Productnieuws



MAANDAG 12 NOVEMBER 2012

## Passie voor de ham, liefde voor het schaap

Schape die in de uiterwaarden, op dijken of heidevelden grazen. Een prachtig gezicht, vind ik. Van die schape wordt Herderham gemaakt. Een ambachtelijk streekproduct met een verhaal.

Het mooie verhaal achter [Herderham](#) is dat via een code op de verpakking te traceren is uit welke kudde de ham komt, wie de herder was en waar zijn kudde graasde. Met nog een heleboel extra informatie. De code is terug te vinden op de website van Herderham. Met deze track & trace brengt de horeca een stukje beleving bij de gast aan tafel.



Schaapsherder Hans Wolters en zijn kudde

Het idee om Herderham te produceren is ontstaan in 2010, tijdens het Preuvenemint in Maastricht, waar Hans Wolters en Ad Reinders elkaar ontmoeten. Wolters heeft al vele jaren een schaapskudde waarmee hij begrazingswerkzaamheden verricht. De herder wil de ooiën die niet meer goed mee kunnen, niet langer op transport naar het buitenland laten gaan. Vleesveredelaar [Ad Reinders](#) ziet volop mogelijkheden. De samenwerking tussen de Limburgse schaapherder en de Brabander is geboren. Nog drie Limburgse schaapherders zijn enthousiast en doen mee aan het project. Hun schape van zes à negen jaar die te oud worden, mank zijn of iets aan hun gebit mankeren, gaan voortaan naar de vleesrokerij & zouterij van Ad Reinders in Eindhoven.



Is het vlees van deze oudjes dan nog wel vitaal? „Jazeker, anders kunnen we er geen ham meer van maken”, zegt Carla van de Klomp. Volgens de partner van Ad haar heerst er een vooroordeel in Nederland, dat schapenvlees geen mooie smaak heeft. „Daarom hebben wij er de naam Herderham aan gegeven.”

Ad Reinders is al meer dan 20 jaar eigenaar van het familiebedrijf, waar vol passie wordt vastgehouden aan een ambachtelijke productiemethode. Zo wordt de ham uitvoerig gemasseerd met fijn zeezout, waarna een zeer langdurige droging volgt. Ham zonder been droogt vijf maanden of langer, met been negen maanden of langer. De smaak is zacht en vol. En dat is te danken aan het feit dat de schapen in de natuur grazen. „De natuur is één grote kruidentuin van duizenden smaken; Herderham laat dat immense palet zien.”



Vleesveredelaar Ad Reinders

De officiële introductie was in het najaar van 2011 op de culinaire beurs Chef in Kortrijk. Carla daarover: „We merken dat koks in België wat meer open minded zijn dan hun Nederlandse collega's. De reacties zijn heel positief, echter de stap om er in Nederland mee te werken is groter. Koks en restaurateurs volgen elkaar en tonen maar weinig eigen initiatief als het om werkelijk nieuwe producten gaat. Als er één schaap over de dam is...”

Ad Reinders en Carla van de Klomp stuurden de Herderham naar [Alain Passard](#) van restaurant L'Arpège in Parijs om zijn mening te horen. De culinaire filosofie van de driesterrenkok draait geheel om de natuur. Hij antwoordde: 'Wij hebben uw ham met grote belangstelling geproefd. Dit product is echt origineel en zeer goed. De smaak is interessant.' De topkok zet de Herderham echter niet op de kaart, omdat L'Arpège tegenwoordig alleen een groenterestaurant is. Ad en Carla zijn desalniettemin blij met zijn positieve reactie.

Om hun product bij de midden- en tophoreca onder de aandacht te brengen, staan ze regelmatig op culinaire beurzen en evenementen. De afgelopen tijd lieten ze de ham proeven op het Limburg Preuve Festival in Maastricht, Chef 12 in Kortrijk, de Food Inspiration Days in Eindhoven en eind oktober op het slow food-feest Salone del Gusto in Turijn. „Italië is echt een hamland, maar de Italianen kenden onze Herderham nog niet. Ze waren enorm verrast door de smaak.”

