



## Voorgerecht



*Ook in 2008 ontvangen we u weer met veel plezier Aan Tafel bij Henri. Er zijn namelijk nog heel veel nieuwe, leuke en lekkere zaken die we u graag willen voorschotelen.*

Maak bijvoorbeeld kennis met The Duke of Berkshire. Geen oude adel, maar een varkensras dat kleinschalig en met veel liefde voor het dier wordt gehoeud door de familie Scheepens in Best.

Onze Pottenkijkers gaan op bezoek bij Paviljoen de Posbank in Nederlands oudste nationale park: de Veluwezoom. En rayonmanager Jöran Douma laat u op eigentijdse wijze genieten van een klassieke Boeuf Bourguignon.

Verder gunnen we u letterlijk een kijkje in de keuken van Henri, waar u onze productontwikkelaars ontmoet. Toevallig hebben ze net weer enkele heerlijke nieuwtjes gepresenteerd: Italiaanse sugo's en crema's, pure oorspronkelijke sauzen.

Als u merkt dat er 'iets anders' is aan deze editie, dan klopt dat. Aan Tafel is gedrukt op FSC papier, gemaakt van grondstoffen uit duurzame bosbouw. Verantwoord papier dus, dat we binnenkort voor al ons drukwerk gaan gebruiken.

Wilt u niet alleen maar lezen over lekker eten? Dan nodig ik u graag uit voor een thema-proeverij. De bij velen bekende en gewaardeerde proeverijen van Henri zijn in een nieuw jasje gestoken. U bent van harte welkom in Drunen en voor nu: "lees smakelijk"!

*Veel leesplezier! Ad van Olphen*



### Ingrediënten:

- 200 gram boeuf bourguignon
- 1 winterwortel
- 1 courgette
- 5 vastkokende aardappels



### Jöran Douma

Jöran, nog altijd de 'benjamin' onder de rayonmanagers, is alweer twee jaar werkzaam bij Henri als verantwoordelijke voor de regio Midden en Noord-West Nederland. Hij heeft, tijdens en na de hotelschool, bij diverse horecabedrijven gewerkt: van café-restaurants tot luxe hotels en cateringbedrijven. Dat heeft hem flink wat kennis en ervaring opgeleverd, waarmee hij nu de klanten op een breed gebied kan adviseren. Jöran: "Ik vind de gesprekken met al die verschillende soorten klanten het leukste van mijn werk. Of het nu een cateringbedrijf, hotel, vakantiepark of een klein familierestaurant is - als ik een klant kan helpen met een idee of een advies, ga ik met een tevreden gevoel weer weg."



## Verantwoord op tafel Biologische soepen *Puur natuur heeft geen toevoeging nodig*

Omdat het beter voor het milieu is. Om dieren een beter leven te geven. Of omdat men precies wil weten wat er op het bord ligt. Mensen kiezen om de meest uiteenlopende redenen voor biologische producten. Maar er is nog een goede reden: biologisch is gewoon heel erg lekker. Probeer de nieuwe biologische soepen van Henri en je proeft de aandacht! 'Biologisch' is eigenlijk: slim omgaan met alles wat leeft. Want als je goed zorgt voor de natuur, zorgt die ook goed voor jou. Biologisch voedsel is onder zo natuurlijk mogelijke

omstandigheden geproduceerd. Zonder kunstmest. Zonder chemische bestrijdingsmiddelen. En zonder gentechnologie. Of het nu gaat om de vele groenten van de boerengroentesoep\*, de verse tomaten uit de tomatensoep\* of de room in de champignonsoep - Henri koos voor supervers en 100% biologisch om er, op ambachtelijke wijze en met veel toewijding, een eerlijke en heerlijke soep van te maken. Zonder kunstmatige toevoegingen dus, precies zoals de natuur het bedoeld heeft.

\*Deze soepen voldoen aan de normen van Verantwoord lekker! Kijk voor meer informatie op [www.verantwoordlekker.nl](http://www.verantwoordlekker.nl).



## Klassieker à la Jöran Douma

"Boeuf bourguignon is heerlijk. Door het urenlang stoven in rode wijn krijgt het rundvlees een mooie smaak en het is ook nog eens een heel veelzijdig kwaliteitsgerecht", zegt rayonmanager Jöran Douma. "Je kunt er zo veel mee doen. Serveer het bijvoorbeeld à la Jamie Oliver, met pasta en Italiaanse wokgroenten. Of tover het om tot het Zuid-Afrikaanse 'Potje Braai' door er tutti frutti aan toe te voegen. Ik heb hier gekozen voor het klassieke recept - maar dan wel met een moderne draai door de groenten net even anders te serveren".

### Bereiding

Verwarm de boeuf bourguignon in een pan of combi-steamer. Snij een mooie, rechte winterwortel in gelijke plakken, en doe dit ook met de courgette. Tourneer de aardappeltjes en kook ze gaar. Kook de plakken courgettes en wortel "al dente". Kies een mooi klassiek bord voor dit gerecht. Maak vijf torentjes van een schijf courgette, wortel en aardappel op het bord en serveer de boeuf bourguignon in het midden. Bon appétit!

**Tip:**  
Kijk op [www.henri.nl](http://www.henri.nl)  
voor het recept van  
'Potje Braai'!

## Inhoud

### Pagina 2

Kees & Frances Scheepens van  
The Duke of Berkshire varkens

### Pagina 3

De kraamkamer van Henri  
Een mooie tocht naar  
Paviljoen de Posbank

### Pagina 4

Nieuw in het assortiment  
Thema-proeverijen  
Beleef het zelf!

Aan tafel met...

# Kees & Frances Scheepens

## van *The Duke of Berkshire* varkens

*Liefde en respect voor het dier staan centraal bij het hoeden en fokken van de Duke of Berkshire varkens. En dat komt niet alleen deze rasdieren, maar ook de smaak ten goede!*

Aan de keukentafel in boerderij De Walnoot & Wilg in Best, praten we met Kees en Frances Scheepens. Vol trots vertelt Kees dat hij varkensfluisteraar is - hij kan de dieren zelfs hypnotiseren. Hoe leven ze? Wat eten ze graag? Hoe zie je dat een dier zich niet lekker voelt? Deze kennis komt hem goed van pas bij het hoeden en fokken van het exclusieve Berkshire varkensras. Want aandacht en liefde zorgen ervoor dat de dieren zich lekker voelen en dat komt weer ten goede aan de smaak van het vlees.

Kees en Frances Scheepens zijn beiden van oorsprong dierenarts. Door negatieve ervaringen met de intensieve varkenshouderij, zoals de varkenspest, werd het tijd om het roer om te gooien. "Ik wilde iets positiefs met varkens doen", vertelt Kees, "en dat kon alleen door het bulk-imago ervan af te halen. En de smaak moest centraal staan." Na een lange zoektocht kwam hij terecht bij Berkshire varkens, met vlees dat nog echt smaak heeft, en zoeter en malser is dan dat van reguliere varkens.

Het zwarte rasdier was bijna uit Europa verdwenen, maar is door Kees in 2003 naar Nederland gehaald. Inmiddels werkt hij samen met een Brabantse en Belgische varkenshouderij aan een eerlijke en diervriendelijke productie. Er wordt milieuvriendelijk gewerkt en het graan dat als voedsel dient, verbouwen ze sinds kort zelf.

In de toekomst hoopt Kees iets te kunnen doen met de grote hoeveelheid voedsel die weggegooid wordt. Met resten van een broodbakkerij bijvoorbeeld. "Dat valt in de smaak bij de varkens, ze breken de tent ervoor af", aldus Kees. "Maar de belangrijkste eis is wel dat het voer vegetarisch is."



©Dierenbeeldbank



©Dierenbeeldbank

De bijzondere kwaliteit en smaak van de Duke of Berkshire heeft Henri geïnspireerd tot het bereiden van een mooie procureur, in zijn geheel op lage temperatuur gebraden. Daarna wordt het vlees in dunne plakken gesneden en overgoten door een eerlijke jus. Dit gerecht is niet alleen uitstekend te gebruiken voor buffetten, maar ook goed te serveren als hoofdgerecht met aardappelpuree en "vergeten groenten", of als lunchgerecht op een boerensandwich. Kijk voor het recept op [www.henri.nl](http://www.henri.nl).





# Afdeling in beeld

## De kraamkamer van Henri

*Nieuwe gerechten creëren, bestaande recepten verbeteren. In de keuken van onze productontwikkelaars gebeuren spannende dingen met de heerlijkste resultaten.*

Als sinds jaren staat creanomie à la Henri voor het met zorg en goede smaak bereiden van ambachtelijke producten van hoge kwaliteit, tegen uitgekookte prijzen. En de mensen die daar iedere dag met hart en ziel mee bezig zijn, vindt u op onze afdeling Productontwikkeling.

Mark Beniers en Léon van der Heijden zijn de geestelijk vaders van een hele reeks Henri producten. Een idee uit de markt, van een klant of een rayonmanager, weten zij te vertalen naar een gerecht. Daarvoor hebben ze een palet aan ingrediënten tot hun beschikking – bij voorkeur vers natuurlijk!

“In eerdere functies was ik gewend om zoveel mogelijk te werken met poeders en smaakstoffen”, vertelt Mark, “Dat was nu eenmaal goedkoper. Bij Henri is het precies andersom! Hier gebruiken we zoveel mogelijk verse groenten en kruiden. Echte, eerlijke ingrediënten dus. Kijk maar naar onze nieuwste creatie: de sugo con salsiccia”, vervolgt hij trots, “Verse tomaten, geurige kruiden en echte Italiaanse worst. Verder niks – een pure saus”.

De recepten die Léon en Mark bedenken, koken ze eerst op kleine

schaal. Er wordt net zo lang aan gesleuteld tot het helemaal perfect is. Natuurlijk is het ook zaak dat een recept bruikbaar is in de grootkeuken van Henri. Na een zogenaamde proefcharge kan het zijn dat een gerecht nog wordt bijgesteld.

Er worden overigens veel producten in opdracht van klanten gemaakt. In een volledig open samenwerking wordt met de klanten gezocht naar het gerecht dat perfect aansluit bij hun wensen. Een mooie vorm van “KoKreatie”.

Naast het ontwikkelen van nieuwe gerechten, houden de heren zich ook bezig met het verbeteren van al bestaande Henri producten. Alle soepen zijn bijvoorbeeld opnieuw kritisch onder de loep genomen om ze zoveel mogelijk te laten voldoen aan de “Verantwoord Lekker” richtlijn. Hetzelfde doen Léon en Mark op dit moment met de sauzen en maaltijden.

### Perfect team

Léon en Mark zijn het perfecte team: Mark is een technische productontwikkelaar met culinaire interesse. Chef-kok Léon is een culinair specialist met belangstelling voor de technische kant. Elke dag leren ze van elkaar. De ‘jonge hond’ Mark is van oorsprong voedingsmiddelenteknoloog. De ‘ouwe rot’ Léon wist al op z’n zesde dat hij kok wilde worden en heeft inmiddels 32 jaar horeca-ervaring bij gerenommeerde restaurants in binnen- en buitenland. Hij was ondermeer chef-kok van hotel Barbizon en Chateau Neercanne in Maastricht. Léon: “Het is een feest om met al die mooie en uitdagende ingrediënten heerlijke gerechten te creëren!”. En Mark vult aan: “Fantastisch om het hele proces te begeleiden van idee tot kant en klare gerechten. En ik voel me helemaal thuis in die Brabantse, bourgondische cultuur van Henri!”.



Léon van der Heijden

Mark Beniers

# Pottenkijkers

## Een mooie tocht naar Paviljoen de Posbank

*Midden in het prachtige natuurgebied de Veluwezoom ligt Paviljoen de Posbank, een vestiging van de Vermaat Groep. Onze gastheer kennen we al heel wat jaren en het weerzien met Coos Godijn is dan ook meer dan hartelijk.*

Coos Godijn is business unit manager Leisure & Partycatering bij Vermaat. Zowel met hem als met Vermaat werkt Henri al jarenlang samen. Onze soepen en maaltijden verschijnen regelmatig op tafel bij de vele vestigingen van het bedrijf. Eén van die vestigingen is Paviljoen de Posbank, op zo’n 10 kilometer van Arnhem.

Het Paviljoen is een echte toplocatie en een fraai voorbeeld van ecologische architectuur. Aansluitend op de visie van de Vereniging Natuurmonumenten is het pand helemaal aangepast aan de bosrijke omgeving. Zo heeft het een duurzame energie- en warmtevoorziening. En het regenwater bijvoorbeeld, wordt opgevangen in een groot bassin en gebruikt om de toiletten door te spoelen.

Het is goed toeven in de sfeervol ingerichte loungehoek waar je, onder het genot van een hapje en een drankje, uitkijkt over een indrukwekkend natuurgebied. Als de zon doorbreekt schuiven we de glazen puien nog even wat verder open. Ondertussen wordt in de keuken, die zich in de kelder bevindt, onze soep bereid - uiteraard afkomstig van Henri.

De Vermaat Groep is net als Henri een familiebedrijf en telt inmiddels zo’n 67 vestigingen. Het bedrijf is groot geworden door op iedere vestiging het gastheerschap op maat vorm te geven. “Vanuit een sterke horecabeleving proberen we –onder andermans dak- een perfecte gastheer te zijn”, aldus Coos.

Er zijn 4 business units: Leisure, Ziekenhuizen (winkels, gasten- en personeelsrestaurants), Bedrijfshoreca en Horeca. Paviljoen de Posbank valt onder de Leisure tak, net als onder andere het Spoorwegmuseum, het museum voor Beeld & Geluid media experience, de Hortus Botanicus en Kunsthal Rotterdam. Allemaal bijzondere locaties waar men terecht kan voor ontbijt, lunch, diner of speciale gelegenheden.



Er is een ruime keuze aan buffetten, die voor grote partijen in een centrale keuken bereid worden. De soepen en maaltijden van Henri maken regelmatig deel uit van die buffetten. Bij Vermaat geven ze er nèt even een eigen draai aan, bijvoorbeeld door een leuke serveerwijze, een speciale benaming of een sfeervolle aankleding. Zo wordt bij het museum voor Beeld & Geluid media experience een ‘Gooische Vrouwen Buffet’ geserveerd compleet met veren en diamanten.

### Coos Godijn

Een op en top Vermaat-man. Zo mag je Coos wel noemen. Hij werkt er al 24 jaar en heeft iedere nieuwe locatie zien openen. Zelfs zijn vrouw heeft hij via Vermaat leren kennen. En ook zij werkt nog steeds voor dit bedrijf.



# NIEUW

in het assortiment

## Sugo's

Sugo's zijn pure Italiaanse tomatensauzen, die perfect te combineren zijn met allerlei soorten pasta.

### *Sugo con Salsiccia*

Heerlijke 'boeren' tomatensaus, gemaakt van verse tomaten en stukjes traditionele Italiaanse salami die het geheel een krachtige smaak geven. Samen met een pastasoort als conchigliette, farfalle of macaroni levert deze sugo een mooie Italiaanse plattelandslunch op - en tevens een prachtig gerecht op uw menukaart.

### *Sugo di Pomodoro e Aglio*

Nog een prachtige, pure tomatensaus, met een pittige smaak dankzij de knoflook. Deze knoflook is eerst in olijfolie aangefruit en daarna aan de saus toegevoegd. Samen met een (vegetarische) cappelletti of ravioli, ideaal als origineel vegetarisch gerecht. Deze saus is ook heerlijk met bijvoorbeeld de Henri fusilli tricolore of spaghetti naturel.

### *Sugo Primavera*

Tomatensaus met de frisse smaak van de lente: heerlijk eenvoudig gehouden met basilicum als smaakmaker. Ook deze saus is vegetarisch en perfect te combineren met cappelletti of ravioli. Serveer op een mooi rond pastabord en garneer met mozzarella en een aantal blaadjes verse basilicum.

*De Sugo's en Crema's zijn verkrijgbaar in bakken van 1 kg - goed voor ongeveer 5 porties.*

## Crema's

Crema's zijn heerlijk romige Italiaanse sauzen, naar authentieke receptuur en perfect passend bij allerlei soorten pasta.

### *Crema di Carbonara*

Heerlijke carbonara saus, heel eenvoudig met alleen kaas en spek als authentiek Italiaanse ingrediënten. Deze saus combineert fraai met een lintpasta zoals tagliatelle, fettuccine of papardelle.

### *Crema di Funghi*

Een krachtige roomsaus met meer dan 20% bospaddestoelen en bijna 30% champignons. Deze saus is 100% vegetarisch en heerlijk in combinatie met 'holle' pasta-soorten zoals rigatoni en penne, of met cannelloni.

### *Crema di Salmone*

Een culinaire topper: een rijke pastasaus met room en verse zalm. Lekker met penne of tagliatelle. Of maak een verrassend gerecht door het te serveren met zwarte (inktvis) spaghetti.



## Thema-proeverijen Beleef het zelf!

*'Beleven' wordt steeds belangrijker in horeca en catering. Wanneer een gewoon bezoek of een standaard maaltijd ineens een bijzondere ervaring wordt, komen mensen vaker terug en zullen ze spontaan en enthousiast reclame voor u maken.*

Wij willen ons graag opgeven voor de 'Thema-proeverij' op:

- Maandag 16 juni (Tutti a tavola) Wij komen met  personen
- Dinsdag 30 september (Hollands authentiek) Wij komen met  personen
- Wij zijn verhinderd op deze datums, graag worden wij op de hoogte gehouden van volgende thema-proeverijen.
- Ik ontvang ook graag editie 1, 2 en 3 van 'Aan Tafel'

Bedrijfsnaam:	
Contactpersoon:	m / v
Adres:	
Postcode en plaats:	
Telefoonnummer:	
E-mail:	

Stuur deze bon naar Henri BV, Antwoordnummer 52007, 5150 VB Drunen. Een postzegel is niet nodig.  
U kunt deze bon ook op mail zetten en mailen aan: [verkoopondersteuning@henri.nl](mailto:verkoopondersteuning@henri.nl), of faxen: (0416) 32 01 54.



Inspelen op deze trend is met Henri eigenlijk heel eenvoudig. Wij helpen u namelijk met het organiseren van bepaalde thema's. Laat uw gasten genieten van een andere sfeer, laat ze kennismaken met andere gerechten dan ze gewend zijn, en maak van uw weekmenu iets heel aparts.

Op onze vernieuwde thema-proeverijen laat we u graag zien en vooral beleven hoe makkelijk het eigenlijk is om zoiets te organiseren. U krijgt tips over gerechten, aankleding van de ruimte en servies. En uiteraard is er alle ruimte om mee te denken, vragen te stellen en ideeën uit te wisselen. Naast de proeverij krijgt u een rondleiding door de keuken van Henri en we geven u leuke serveertips en verrassende recepten mee naar huis.

### *Maandag 16 juni Tutti a tavola: allemaal aan tafel!*

Geef uw gasten de indruk dat ze in een zomers Toscane zitten. Zet met eenvoudige middelen een origineel Italiaanse maaltijd op tafel compleet met authentieke pastasauzen naar grootmoeders recept.

### *Dinsdag 30 september Hollands authentiek*

Stoofpotjes en stampotten - dat is ouderwets genieten. Met de herfst in aantocht zijn we weer toe aan gezelligheid en urenlang pruttelende pannen op het fornuis. Servies, aankleding en opmaak van het bord, geven uw gast dat huiselijke gevoel van vroeger!

**Beleef het ook! Maar meld u tijdig aan, want het aantal plaatsen in ons restaurant is beperkt. De proeverijen worden gehouden van 13.00 uur tot ongeveer 16.00 uur.**

## Colofon

**Uitgave**  
Henri BV  
Antonie van Leeuwenhoekweg 11  
5151 DV Drunen  
Postbus 79  
5150 AB Drunen  
Tel. (0416) 37 59 33  
Fax (0416) 32 01 54  
[info@henri.nl](mailto:info@henri.nl)  
[www.henri.nl](http://www.henri.nl)

**Oplage**  
5.500

**Concept en vormgeving**  
2d studio in vorm  
Kaatsheuvel, [www.2dstudio.nl](http://www.2dstudio.nl)



**HENRI**

ANTWOORDKAART