

Op 13 september organiseerde het inspiratiebureau Rode Wangen de conferentie **"Daar zit een luchtje aan!"**. Een dertigtal smaak- en geurliefhebbers met eigen bureaus, kookboekschrijfsters, sfeerdeskundigen, architecten, redacteurs, cuisiniers-hoteliërs, wetenschappers, HRM-ers kwamen uit diverse windstreken van Nederland naar landgoed Singraven bij het Overijsselse plaatsje Denekamp, om zich vanuit passie en beroep te verdiepen in geur en smaak van voedingsproducten, bereidingswijzen en zinnelijke kwaliteiten van het platteland.

Erik Driessen, directeur van horeca adviesbureau Foodstep, Ton Teerling, 'geur'- psycholoog bij marketingadviesbureau Kalypso en Angelique Schmeinck, Meesterkok en 'culinair avonturier' (koken in een heteluchtballon – echt waar!!) stalen de show met hoe smaak en geur werken in wat we maken, proeven, herkennen en waar ook bedrijfsmatig wat mee te doen is. Aards en fris, als paddestoel met steranijs, zo was deze dag.

We startten antiek: met koffie uit een originele kraantjespot met stoet bruinbrood, komijnekaas en rauwe ham in authentieke sfeer van de gerestaureerde boerderij Erve Ellenboer, dat dienst doet als landgoedcentrum. Na de praatjes wandelden we in drie groepen over het landgoed. We proefden van Erik's droom die werkelijkheid werd. Hoe krijgt je bedrijf een 8 plus, de opbouw en saamhorigheid. We overdreven het riviertje de Dinkel, we zagen de raderen van de molen het water spatten. Ton leerde ons de praktijk van geuren die elkaar verdringen, noten die verschrikkelijk veel op elkaar lijken, het geluk van herkenning, de mis- en verleiding. Opeens zaten we bij een schuur aan een klaptafel in het gras als waren we aan het kamperen. Gebroederlijk naast elkaar kijken, ruiken, proeven, oordelen. We leerden van Angelique over smaakvrienden ("we doen het, omdat het kan"), ingedikte sappen en de kunst van het weglaten... heerlijk! Traumhaft!

Je moet Corné de Regt van Rode Wangen en Bouwe Ruiters van Landbouwe kennen om te weten dat het dan echt nog niet afgelopen is. Champagne bij het adellijke huis aan de hoge oever achter het ijzeren Agatha Christie hek. Boer en kok Harry Boomkamp ("Boer-gondiër van kop tot staart") nodigde met zijn gevolg ons voor een feestmaal met vleesbonbons in het koetshuis. Jan Herberink schonk de wijnen. We proefden de witte, de rode bij de kool met appeltjes, de stoofpot die ter plekke afgemaakt werd. We roken het einde. Hangop: zoet, zacht en wit.
Geesje Kuit