



DE NIEUWE AARDAPPELOOGST

EDITIE 1 - SEPTEMBER 2011



Bijna iedereen heeft wel eens 'een Brammetje' gegeten...

PAG 2



PAG 3

Aardappelen van Heezen



PAG 4

De patat-parade

17 SEPTEMBER 2011

Een fijne, volle, verse zak patat met 'een beetje dit of een beetje dat' is af en toe erg lekker. Patatliefebbers kopen al jaren hun ouderwetse puntzakje patat met een klodder huisgemaakte fritessaus bij 'Bram Ladage'. Zelf gesneden van verse piepers en gebakken in 100% zuivere sojaolie. 'Good fast food' heet dat tegenwoordig.

De familie Ladage viert op 17 september de nieuwe aardappeloogst groots met een eigen 'patat-parade' op het Rotterdamse Noordplein. Geïnspireerd door het Het Grote Frietboek (150.000 verkochte exemplaren) van Ellen Scholtens zijn er verschillende 'rijdende keukens' waarvanuit je Fish & Chips of patat met verschil-

lende smaken mayonaise proeft. De kleintjes kunnen zich uitleven tijdens de dikke banden race. Ook zijn er wedstrijden aardappelschillen. In Kookpunt heeft het enige echte Frietmuseum ter wereld uit Brugge een mini-tentoonstelling.

Ode aan de patat

De hele dag staat in het teken van 'de lekkerste patat van heel de stad'. Want, de patat van Bram Ladage is beroemd. Al bijna 45 jaar worden in de 28 Bram Ladage-vestigingen elke dag vers geschilde aardappelen gebakken in puur plantaardige sojaolie. Met net zoveel liefde en net zo ambachtelijk als in de eerste markt-kraam (sinds 1967).

Het programma:

- 'Rijdende keukens': twee frietwagens van Bram Ladage, de 'Happy Fish container' van Schmidt Zeevis met Fish and Chips, een Piaggio met 'baked potatoes' met kreeft- of truffelmayonaise en zelfgemaakt ijs uit een vintage ijskar
- Wedstrijden aardappelschillen voor kinderen
- Dikke banden race voor kinderen tussen 11.00 en 14.00 uur
- Verkoop 'Het Grote Frietboek' van uitgeverij Trichis in de Kookpunt-winkel
- Mini-tentoonstelling van het enige echte Frietmuseum ter wereld uit Brugge in de Kookpunt-winkel



'Van patat tot friet!'

Sinds 2008, het Jaar van de Aardappel, is in de Saaihalle, één van de oudste en best bewaarde historische gebouwen van Brugge, het enige echte Frietmuseum ter wereld gevestigd.

Het is het eerste museum dat de historie weergeeft van de oorsprong van de aardappel tot het ontstaan van de friet. Bezoekers maken er kennis met

een interessante collectie apparaten die verband houden met de aardappelteelt en met het oogsten, schillen, verdelen en frituren. Er is ook aandacht voor 'friet in de kunst', in muziek en beeld.

Na afloop kunnen bezoekers in de middeleeuwse kelder echte Belgische friet proeven, met lekkere sausjes en vleessnacks.

Open: elke dag van 10 - 17uur
(laatste ticket om 16.15)
Sluitingsperiode: 10 - 21 jan.

Prijs: 6 euro p.p.
65+ en studenten: 5 euro
kinderen van 6-12 jaar: 4 euro

Vlamingstraat 33, 8000 Brugge
www.frietmuseum.be

Bij inlevering van deze bon na bezoek aan het Frietmuseum

GRATIS FRIETJES

Frietmuseum
Vlamingstraat 33, 8000 Brugge
www.frietmuseum.be

‘Ja mensen, die zijn lekker groot en knappend vers’

Bijna iedereen heeft wel eens ‘een Brammetje’ gegeten. Maar wie weet dat de familie Ladage een halve eeuw geleden erwtensoep verkocht?

Tekst: Ellen Scholtens

Voor een patatkoning bent u opvallend slank. U eet nooit zelf een Brammetje?

Bram Ladage (62): "Ik heb mijn hele leven een zak patat per dag gegeten. In de tijd dat ik op de markt stond, had ik nooit brood bij me. Nu nog, als ik een rondje maak langs onze winkels, probeer ik altijd een patatje. Toch weeg ik standaard rond de 85 kilo. Dat komt omdat ik altijd heb gesport. En wat dacht je van 't jarenlange sjouwen: een krat aardappelen woog al gauw 40 kilo. Ik duwde ook in mijn eentje de verkoopwagen. Elk jaar ging ik wel een keer door mijn rug. Dat bleef, tot ik mijn jongste kinderen niet meer kon tillen. Toen ben ik gaan fietsen. Ik ben aan duursport gaan doen om mijn spieren sterk te maken. Die vangen dan de andere spieren op. Ik volg ook een therapie om mijn onderrug sterk te houden."

Wat herinnert u zich nog meer, behalve pijn in uw rug?

"In de oorlog verkocht mijn familie nog gewoon soep. Erwtensoepp, maar er was op 't laatst steeds minder. De Boezemstraat, waar het abattoir zat, had op het laatst alleen nog een beetje afvalvlees. Na de oorlog bakten we patat. Op een primusje. Het begon allemaal op het Noordplein. Mijn vader stond op de dinsdag- en de zaterdagmarkt. Moeder hield het al gauw voor gezien. Ze vond hem te nerveus: van de twaalf woorden die hij sprak, waren er tien een vloek. Zij kwam uit een ondernemersfamilie: haar ouders hadden een ijs- en viswinkel. Hij had altijd gevaren en was een echte havenman. Die twee hadden steeds de grootste bonje. Als hij maar dacht dat er een regenbuitje aankwam, wilde hij niet voorbakken. Als ze zei 'ga jij maar aardappelen halen', kwam hij een uur te laat terug en stond ze zonder. Uiteindelijk is ze in de founituren gegaan en in de damesstoffen. Toen we kinderen waren, had mijn moeder inmiddels een paar winkeltjes. In de patat was er geen gulden te verdienen. Mijn twee broers en ik zouden bij haar gaan werken, maar het trok me niet. Toen ik 13 was, ben ik bij mijn

vader gaan werken. Hij achter het limonadebakje, ik achter de frituur."

En toen werd de patat van Bram populair?

"Niet direct, maar ik nam steeds meer taken over van mijn vader. Breidde ook uit. Op mijn achttiende begon de centrummarkt. Er kwam een plek vrij omdat een patatbakker gewond was geraakt. Ik heb zelf ook meegemaakt dat zes gasflessen aan elkaar waren gekoppeld en de slang kapot was. Stonden ze opeens alle zes te spuiten en vatte de boel vlam. Ik kon er nog net tussenuit springen, maar hield er wel tweedegraads verbrandingen en een zwart gezicht aan over. Ik heb toen een uur onder een lauwe douche gestaan en 't heeft nog dagen nagebrand. Toch stond ik er de dinsdag erop weer met een kar, met pijn in mijn gezicht en in mijn handen. Dat doorzettingsvermogen heb ik van mijn moeder, die werkte desnoods 's nachts door. Maar de zaken gingen goed. De verkoop groeide wekelijks. Zeker nadat ik, met dank aan Heezen, onze vaste aardappelboer, een mooie verkoopwagen kon kopen: de eerste dag hadden we bijna een dubbele omzet!

Onze eerste wagen had een houten vitrine en een houten onderplaat voor de hakinstallatie. Die moest elke drie maanden worden vervangen; dan was het hout verrot. Roestvrijstaal was duurder, maar ging veel langer mee. Daar kwam bij dat 'ie mooi en schoon was. Vlaggetje erop, een beetje gezelligheid en altijd roepen: 'Ja mensen, die zijn lekker groot en knappend vers.' Ik was verlegen, maar ik merkte dat je dan tien tot vijftien procent meer verkocht. Dat je daarmee als het ware klanten 'maakte'. En daár gaat het om."

Wat deed u anders dan 'de anderen'?

"Vroeger beconcurrerden de verkopers elkaar kapot. Mijn vader deed de patat in een kroketzakje. Daar kneep hij van onder in, zodat er minder in hoefde. Ik maakte de patat juist tien cent duurder, maar dan kreeg je wel



drie keer zoveel. Ik wilde de beste zijn: we hebben ook altijd een vers product verkocht. Nooit voorgesneden patat, want dan zit er te veel vocht in de aardappelen. Wat te vaak voorkomt is dat patat in van die grote ketels wordt voorgestoomd en daarna pas wordt afgebakken. Moet je nooit doen, dan is de smaak weg."

Wat is het beste aardappelras?

"Het bintje, dat blijf ik zeggen. Maar dan wel het bintje van dertig jaar geleden! Door veredeling is deze aardappel veranderd. Hij was heel puur, maar ook gevoelig. Een bintje was vroeger twee maanden topkwaliteit, maar daarna was 'ie ineens minder. Het ras is nu standvastiger. We gebruiken tegenwoordig verschillende soorten, waaronder Frieslanders. We zoeken altijd naar een mooie grote ronde aardappel. Hoe dikker, hoe meer rechte patatjes en hoe min mogelijk korstjes en kleine stukjes. Wat ook is veranderd, is dat de opslag beter is. Vroeger hadden aardappelen vaak slechte plekken, maar dat is voorbij. Met dank aan de huidige koelcellen. Voordat we een partij kopen, worden de aardappelen ook eerst uitgebreid getest. Een slap patatje komt nu nauwelijks nog voor."

Jullie zijn als een van de eersten begonnen met verantwoord frituren?

"Dat gebeurde bij toeval. Mijn vader werkte nog gewoon met frituurvet. In koude winters moest je de ijzeren kannen op een primus verwarmen om

het laatste restje eruit te krijgen. Dat was een hoop gedoe. Een leverancier stelde soja-olie voor. Mijn vader zei: 'Je bent gek, dat is een andere smaak'. Maar ik vond de patat best lekker en heb het zo gehouden. Later bleek dat geharde vetten ongezond zijn en hoeveel beter deze olie is. Toen zijn we actief gaan uitdragen dat onze patat 100 procent gezond is. Er zitten calorieën in, maar die zitten ook in een boterham met kaas..."

Hoe zit het met echte mayonaise?

"Toen we begonnen, bestelde bijna niemand mayonaise. Vroeger kostte een zakje 15 cent. Een patat mét zelfs een dubbeltje meer, omdat het maken van mayonaise nog handwerk was. Hooguit 30 procent van je klanten kocht patat met mayonaise of piccalilly, de rest zonder. Later pas kwam er ketchup op de markt en toen de rest, waaronder pindasaus. Wij zijn met onze eigen frietsaus begonnen omdat die 80 procent minder calorieën bevat. We hebben mayonaise nog wel geprobeerd. In 1995, bij de opening van onze vestiging aan de Hoogstraat, zei Herman den Blijker: 'Ik kom speciaal voor een Brammetje, maar ik mis zeezout en echte mayo'. Dat heb ik even laten bezinken. In eerste instantie dacht ik: bij mij staan de klanten rijen dik, jij hebt maar één winkeltje. Toch ben ik het gaan proberen. Het Franse zeezout is gebleven. Maar toen we drie jaar lang maar één emmertje mayonaise per dag verkochten, zijn we ermee gestopt."

Zijn er eetgewoonten die wél zijn gebleven?

"In 1969 kwamen er vier markten bij, waaronder die in Schiebroek. Overdag kwamen daar alleen kinderen. 's Avonds kwam er, in vergelijking met de andere plekken, helemaal geen kip. En als er mensen stonden, moesten we de patat inpakken – nu nog! Het is een bepaalde levensstijl. 'Het hoort niet' om patat op straat te eten. Doodzonde is dat, want elke minuut dat de boel is ingepakt, gaat de patat er tien procent in kwaliteit op achteruit. Ik pak thuis zelfs de laatste patatjes niet uit de schaal. Dan wacht ik liever op de volgende portie die wordt gebakken!"

Tot slot: hoe word je een goede patatbakker?

"Het belangrijkste is toewijding. Dat je, in plaats van met klanten gaat staan ouwehoeren, bij de les blijft. Beginnersfouten zijn er niet. Iedereen begint met patat snijden en er staat altijd iemand naast. Het duurt ongeveer een jaar voordat je een goeie bakker bent. Je moet namelijk weten wat een bepaalde temperatuur met een bepaald type aardappelen doet. Voor- en nabakken is een kunst op zich. Je moet leren wanneer je de patat moet losmaken en wanneer de patat eruit moet. Niet te vroeg en niet te laat. Het is echt secondenwerk. Wij vragen veel van onze mensen, maar wie ons tempo kan bijhouden, wordt opgenomen in de Ladage-familie. Naast mijn zoon Wesley en neef Rocco werken ook hún families mee."



Tegen inlevering van deze bon (alleen op 17 september 2011):
een frietsnijder of pureeknijper voor de helft van de prijs.

RVS-frietsnijder
van 39,95 voor

€ 19,95

KOOKPUNT

Pureeknijper
van 34,95 voor

€ 17,95

KOOKPUNT

Kookpunt, Noordplein 29-81, Rotterdam, Tel: 010 - 443 10 77



Bij inlevering van deze
bon krijgt u bij een
verse zak patat een
blikje pepsi, sisi of 7-up

**BRAM
LADAGE**
Super lekker!



GRATIS!

www.bramladage.nl

Deze bon is alleen geldig op 17 sept.
bij onze verkoopwagen voor de deur
van het Kookpunt op het Noordplein.



Tegen inlevering van deze bon
(alleen op 17 september 2011 tijdens de patat-parade):

€ 0,50 korting

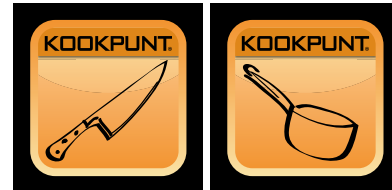
op een portie kibbeling of lekkerbekje
(met ravigottesaus) van Schmidt Zeevis.



De beste viswinkel nu online

Schmidt Zeevis Rotterdam heeft aan de voet van de Rotterdamse Erasmusbrug de mooiste viswinkel van Nederland. Van heinde en ver komen klanten naar het Vasteland om de allerverste vis, schaal- en schelpdieren te kopen. Er is keuze uit meer dan 133 soorten, van hagelwitte zeewolf en krakend verse heilbotfilet tot een indrukwekkend assortiment schaal- en schelpdieren, waaronder de exclusieve Beia Maraa-oester. In de vijftien meter lange counter liggen ook vissalades, tapas en tal van kant-en-klare (oven)schotels. De populaire lunchcorner, volgens weekblad Elsevier één van de beste netwerkplekken van Nederland, is voor velen een extra reden om de winkel te bezoeken. Schmidt Zeevis Rotterdam levert aan toonaangevende chefs en horecagelegenheden in het hele land. Vijftien vrachtwagens - met gescheiden koel- en diepvriescompartiment - rijden de hele dag af en aan. Vanaf deze maand is de lekkerste vis van Nederland ook online te bestellen. Voor 12.00 uur besteld, de volgende dag vers in huis. Kijk op www.schmidtzeevis.nl/webwinkel

Kookpunt Rotterdam



Kookpunt Rotterdam is in 52 jaar uitgegroeid tot de grootste kookwinkel van Nederland.

Verspreid over 4500 vierkante meter winkelruimte is een assortiment te koop variërend van kookgereedschap, serviezen en bestek tot fornuizen, barbecues, espressoapparaten, een eigen serviceafdeling en een kookboekenwinkel - met een aanbod dat zelfs professionele koks het water in

de mond doet lopen. De kookschool - met de allernieuwste fornuizen - is geschikt voor zowel individuele als groepslessen tot 40 personen.

Kookpunt, Noordplein 29-81,
Rotterdam, Tel: 010 - 443 10 77
www.kookpunt.nl

KOOKPUNT

En de aardappelen komen van de familie Heezen...

Sinds jaar en dag werkt Bram Ladage met aardappelleverancier H.G. Heezen & zn. Mattie en John Heezen, de zonen van grondlegger Henk, zijn voortdurend op zoek naar de beste kwaliteit patataardappelen voor het oer-Rotterdamse bedrijf.

Aan de Olympiaweg - op, zeg maar, een doeltrap van De Kuip - is het een komen en gaan van bestelbusjes die de nieuwe oogst aanleveren en geschrappt wegbrengen. Volgens Mattie Heezen zo snel mogelijk nadat de aardappelen uit de grond zijn, 'want we hebben een naam opgebouwd als leverancier van goed, vers spul.' Hoe je weet of je goede aardappelen in 'de kuip' hebt? "Dat is nog steeds je kennersoog. Hoeveel laboratoriumtesten er ook zijn, het best is om uit een perceel monsters te nemen, aardappelen dus, en deze dan te bakken. Welke soort aardappelen we kiezen hangt af van het seizoen en welke kwaliteit ze op dat moment hebben."

De geschiedenis van het familiebedrijf schetst hij als volgt:

In 1950 openen Cor en Henk Heezen met echtgenotes Nel en Ellie twee groentewinkels aan de Putselaan, als voortzetting van hun handel in aardappelen, groente en fruit vanuit ventwagens.

1955 - Start aardappelen schrappen door Henk tijdens de wereldtentoonstelling E55, speciaal voor de Verse Frites Kraam in Het Park bij de Euromast.

1967 - Samenwerking met de familie Ladage.

1970 - Mattie Heezen komt in de zaak van zijn ouders.

1985 - John Heezen komt in de zaak van zijn ouders.

1990 - Renovatie Afrikaanderwijk: de familie Heezen verhuist naar de Olympiaweg, direct naast De Kuip.

1997 - Afscheid Henk Heezen.

Heden - Rijden er zes koelwagens naar alle uithoeken van Zuid-Holland en even daarbuiten met groente en fruit voor de horeca, waaronder vers geschrapte aardappelen. Een van de trouwste afnemers is Bram Ladage, maar ook Las Palmas, het restaurant van Herman den Blijker.

Pure Rotterdamse
verwenniferij!

