nieuws

Gandaham rijpt in Limburgse mergelgrotten

nieuws

In de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder hangen sinds enkele dagen een vijftigtal Gandahammen te drogen. Een uniek experiment, dat voortborduurt op eeuwenoude tradities van het kweken, bewaren en rijpen van voedsel en drank in het speciale grottenklimaat. Een telefoontje naar directeur Dirk Cornelis van Corma, het bedrijf dat Gandaham produceert, leert dat zijn interesse werd gewekt toen hij "superaangenaam verrast" werd door de smaak van champignons, gekweekt in grotten, die hij in het Hof ter Rode in Diest proefde.

13 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

In de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder hangen sinds enkele dagen een vijftigtal Gandahammen te drogen. Een uniek experiment, dat voortborduurt op eeuwenoude tradities van het kweken, bewaren en rijpen van voedsel en drank in het speciale grottenklimaat.

De zilte geur van gedroogd vlees komt je tijdens de afdaling in de mergelkuilen van ver tegemoet. "Je ruikt de gezonde vleesgeur", vindt Mon Heynen, de zeventigjarige uitbater van de mergelkuilen. Hij vertelt over de witloof- en champignonteelt die in het verleden in de grotten plaatsvond. Grottenbier en biologische kaas rijpen nu nog in de ondergrondse groeven. Heynen vermoedt dat het speciale grottenklimaat er voor iets tussenzit. "Het is hier, winter of zomer, constant tussen de 9 en de 11 graden. Hier rijpen, zou de smaak ten goede moeten komen".

Een telefoontje naar directeur Dirk Cornelis van Corma, het bedrijf dat Gandaham produceert, leert dat zijn interesse werd gewekt toen hij "superaangenaam verrast" werd door de smaak van champignons, gekweekt in grotten, die hij in het Hof ter Rode in Diest proefde. "Ik heb daarna geëxperimenteerd met combinaties van die champignons met Gandaham. Dat werkte goed". De hammen die in Riemst worden aangeleverd, zijn al vier maanden gedroogd en gerijpt. Cornelis hoopt dat zes maanden

in de grotten zorgen voor een goede rijping aan de binnenkant. "Zo hoeven we geen energie te verbruiken voor koeling en verwarming".
Voorlopig brengt dit hespenexperiment 120 hammen per jaar op. De prijs zou niet veel hoger liggen dan die van de gewone Gandaham, zegt Cornelis.(KS)

Bron: Het Belang van Limburg</i>

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada