



JAN MENNEN

EIGENAAR CAFETARIA 'T VEEN

Lekker voor iedereen



Eetcafé en Cafetaria 't Veen in Helenaveen trekt een divers publiek van streekgenoten en toeristen. Daar hoort een bewust assortiment bij, van huisgemaakte gerechten en in Grenada Gold frituurolie gebakken frites en snacks.

“Goede frites buigt niet, maar breekt. Dan is het lekker knapperig”, zegt Jan. “Daarnaast heeft de frites een mooie goudbruine kleur en moet ‘ie niet te vet zijn. Zo komt de volle aardappelsmaak het beste tot zijn recht.” Jan gebruikt al jaren Grenada Gold frituurolie van LEVO. Eigenlijk sinds hij op 22-jarige leeftijd eigenaar werd van 't Veen, in 2016. “De vorige eigenaar gebruikte die ook al”, vertelt hij. “Ik had geen reden om over te stappen, en dat heb ik nog steeds niet.”



Bewust assortiment

't Veen is een luxe cafetaria met eetcafé en groot terras op de grens tussen Brabant en Limburg. Helenaveen is een dorp van 900 inwoners, dus Jan moet het vooral van de regio hebben. Met zijn huisgemaakte snacks en gerechten – van soepen en sauzen tot spareribs en pulled pork – trekt 't Veen veel gasten uit omliggende dorpen. Plus de bezoekers van recreatieparken dichtbij. “De Peel is een toeristisch gebied”, vertelt hij. “In de zomer zit het bij ons altijd vol, zowel binnen als buiten.” De combinatie van eetcafé en cafetaria biedt voor ieder wat wils. Ook voor bewuste gasten met een vega(n), vetarm en/of allergenen-vrij dieet. Door in plantaardige olie te bakken, sluit Jan niemand uit. “Het is 2024”, zegt hij. “Plantaardige frituurolie is de maatstaf. Ik kan me niet voorstellen dat er nog mensen zijn die met dierlijk vet werken, afgezien van een enkel ‘frietkot’. Plantaardige olie is gezonder dan dierlijk vet. Uiteraard moet de olie wel bijdragen aan een goede smaak en structuur. Wat dat betreft krijgen we alleen maar goede reacties.”

Vers en verantwoord

Natuurlijk heeft hij weleens een andere olie geprobeerd, bekend Jan. “Uit nieuwsgierigheid én zuinigheid. Maar voor een miniem prijsverschil stap ik niet over op iets anders. Dan moet je de olie misschien wel vaker ververset. Deze olie laat zich, vanuit de vijf liter zak, gemakkelijk in de frituur schenken en blijft dan relatief lang goed. Zo hoef ik ‘m in de zomer slechts drie keer per week te ververset. In de winter is dat maar twee keer per week. Verder is deze olie neutraal van geur en veroorzaakt die geen bakaanslag. Na het ververset wordt de olie opgehaald door het recyclebedrijf en hergebruikt als biodiesel of het maken van zeep. Dat maakt het nog eens extra verantwoord!”

“Goede frites buigt niet, maar breekt”



Speciaal recept voor frituren

Levo is een echt familiebedrijf en maakt kwalitatief hoogstaande sauzen en oliën voor de horeca. Inclusief Grenada Gold, bedoeld voor het frituren van frites en snacks. “Toen de horeca overstapte van dierlijk en vast vet naar vloeibaar plantaardige oliën, was er veel kritiek”, vertelt eigenaar Simon Rollingswier. “Ondernemers vonden hun olie niet sterk genoeg. Ook kwam er tijdens het bakken een vervelende geur vrij en bleef de frites te slap.



Levo heeft een nieuw recept ontwikkeld; een blend van high oleic zonnebloemolie, raapzaadolie en oleïne. Gewone zonnebloemolie is vooral geschikt voor koud gebruik en korte verhitting. High oleic zonnebloemolie leent zich specifiek voor langdurig gebruik op hogere temperaturen. De combinatie met raapzaadolie en oleïne geeft, in de juiste verhouding, nog eens extra voordelen. Zo gaat de olie extra lang mee, is die geur-neutraal, ontstaat er geen bakaanslag en krijg je krokante frites en snacks.” Grenada Gold frituurolie wordt aangeboden in vijf liter zakken, twee zakken per doos. “Deze verpakking is aanzienlijk lichter dan emmers en andere verpakkingen”, zegt Simon. “Bovendien kunnen er meer dozen dan emmers op een pallet. Verhoudingsgewijs vervoeren we méér olie en wordt er minder CO₂ uitgestoten. Daarnaast zijn de dozen recyclebaar. Ook op die manier maken we graag het verschil.”

