



## HET ZIT IN DE FAMILIE

Samenwerken met familie, het is niet iedereen meegegeven. Bij de een zorgt het idee alleen al voor kortsluiting. Terwijl het bij de andere net vonken geeft. Onze leveranciers van Stoffels Tomaten en Taste Up kruiden behoren tot die laatste groep. Petra Veldman runt Stoffels Tomaten samen met haar echtgenoot. Jorne Leemans en Jolien Vanden Berghe van Taste Up zijn neef en nicht. Met de paplepel meegekregen of niet, één ding is zeker: elk van hen is gevoed door passie.

### Hoe is het om samen te werken met een partner of familielid?

**Petra – Stoffels Tomaten:** “Ik kan het alleen maar aanraden. Mijn man en ik hebben elk onze eigen verantwoordelijkheid, maar winnen toch graag advies in bij elkaar. We zijn heel complementair in karakter en respecteren elkaars expertise. Ik denk dat daarin het geheim schuilt van een goede samenwerking. Ik ben oorspronkelijk kunsthistoricus en doe nu de marketing van Stoffels Tomaten. We drukken dus elk onze geheel eigen stempel op het bedrijf.”

**Jolien en Jorne - Taste Up:** “Ons familiebedrijf is ontstaan aan de keuken van onze grootouders. En hoewel we ondertussen verhuisd zijn, voelt het toch nog steeds als een tweede thuis aan. Ook ons personeel is als familie voor ons. Vroeger zagen ze ons kampen bouwen, nu bouwen we mee aan de toekomst van het bedrijf. We doen allebei de logistiek van Taste Up en delen dus ook een kantoor. Omdat we zoveel tijd met elkaar spenderen, vinden we het heel belangrijk dat we alles tegen elkaar kunnen zeggen. Als er iets op de lever ligt, moet dat gedeeld worden. We werken naast elkaar aan één lange tafel, er is letterlijk geen ruimte

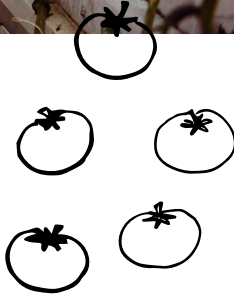
voor een slechte sfeer.”

### Wat betekent gezellig tafelen/koken voor jullie?

**Petra:** “Daar neem ik vooral in het weekend uitgebreid de tijd voor. En ja, er staan áltijd tomaten op het menu (lacht). Als er een gerecht met tomaten op tafel komt, moet iedereen trouwens wachten totdat ik foto’s gemaakt heb voor op onze sociale media. Hoe uitgehongerd ze ook zijn (lacht). Tomaten zijn zo veelzijdig dat ik ze werkelijk in álles zou kunnen verwerken. Het toeval wil dat de vriendinnen van mijn twee oudste zonen allebei géén tomaat lusten. En toch, wanneer ze langskomen, probeer ik hen altijd iets met tomaat voor te schotelen. Het is sterker dan mezelf (lacht).”

*“En ja, er staan altijd tomaten op het menu.” - Stoffels Tomaten*

**Jorne:** “Als we op vrijdag afsluiten, gaan we altijd eerst even shoppen in onze loods. Het is handig dat we zo’n grote voorraad voor handen hebben (lacht). Van bloemetjes voor in de aperitief tot kruiden voor bij een slaatje.”



## OVER STOFFELS

**Stoffels Tomaten** kweekt, verpakt en verhandelt met een gedreven team allerhande smaaktomaten van een onberispelijke kwaliteit geproduceerd met respect voor de natuur en inspeland op de huidige maatschappelijke gevoeligheid voor gezond en gemakkelijk eten. Samen gaan ze voor 100% smaak, 100% natuurlijk, 100% Stoffels!

## OVER TASTE UP

Wie bij **Taste Up** werkt, heeft geen blauw maar groen bloed. Dagelijks worden er in het familiebedrijf verse kruiden, salades, pepers en eetbare bloemen geteeld, geïmporteerd en verpakt. Alles komt uit de eigen serres of tuinen van buitenlandse partners, en daarbij staan versheid, kwaliteit en een uitmuntende hygiëne ten alle tijden centraal.



**Jolien:** “Kruiden geven het leven smaak. Neem nu de combinatie mozzarella en tomaat zónder basilicum, dat gaat toch niet? Op restaurant zal ik ook altijd het gerecht bestellen waarbij de kruiden expliciet vermeld worden. Een cocktail met citroengras en gember? Awel, já.”

*“We werken naast elkaar aan een lange tafel, er is letterlijk geen ruimte voor een slechte sfeer.” - Taste Up*

### Hebben jullie dan ook groene vingers?

**Jorne:** “Goh, laten we zeggen dat er een reden is waarom wij de logistiek doen (lacht).”

**Jolien:** “Amai, neen (lacht). Daar heb ik het geduld niet voor!”

### Wat is jullie favoriete kruidencombinatie?

**Jorne:** “Koriander en Thaise basilicum in een curry. Er zijn veel mensen die het niet hebben voor koriander, maar voor mij is dat toch een onfeilbare combinatie.”

**Jolien:** “Munt en peterselie, ik doe het op álles. Het laatste takje munt gaat in mijn thee.”

### Petra, wat is jouw favoriete tomatengerecht?

**Petra:** “Ik hou ervan om te verrassen met gerechten waarin tomaten als vlees- of koolhydraatvervanger gebruikt worden. Zo kan een tomaat heel gemakkelijk het broodje van een hamburger vervangen. Hier gebruik je uiteraard een heel vaste tomaat voor, met vruchtvlees, maar niet té sappig. Er zijn zelfs tomaten die een bepaalde vleessmaak hebben, waardoor je – in combinatie met courgetti – een spaghetti bolognaise kan ma-

ken die louter uit groenten bestaat. Zónder aan smaak in te boeten.”

### Hoe belangrijk vinden jullie het om Belgische producten te telen?

**Jorne:** “Onze eigen teelt is ons stokpaardje. Maar als iets buiten seizoen valt, schuwen we er zeker niet voor om een (buitenlandse) partner in te schakelen. De smaak staat voorop. En kruiden smaken nu eenmaal het best wanneer ze in de zon groeien. Dat is bovendien duurzamer dan hier de hele winter in een serre het ideale klimaat proberen te creëren.”

**Petra:** “Ook wij werken samen met enkele buitenlandse bedrijven. Maar bij tomaten is het niet zozeer de zon of het seizoen die de smaak en de textuur van tomaten bepaalt. Wat belangrijker is, zijn de genen, de toegepaste teeltwijze en de gebruikte bodem. Wij gaan wereldwijd op zoek naar tomaatvariëteiten met precies de juiste smaakgenen. Naast de teeltwijze – waarbij wij voor een minder grote productie, maar wel voor smaakvollere rassen gaan – schenken we ook veel aandacht aan de bodem. Onze tomaten groeien in een organische bodem met kokossubstraat als basis. Die zorgt voor een natuurlijke balans van schimmels en bacteriën wat het gebruik van pesticiden overbodig maakt. Net als wijn staan die factoren bovendien in voor een apart terroir. Je smaakt het verschil echt wel met andere – goedkopere – tomaten. We mogen met trots zeggen dat sterrenchefs als Gert De Mangeleer, Seppe Nobels en Peter Vangenechten met onze tomaten koken. Dat zegt genoeg over de kwaliteit, denk ik dan.”