

Superette Smaak van de Achterhoek

Van Keunenhuis-tot –keuken-thuis

Het was altijd al het plan om [GiesZ](#) weer op te starten. Vooral nog niet als webshop maar gezien de omstandigheden nu eerst als in Het Keunenhuis-snelshop: we noemen het Superette Smaak van de Achterhoek!

Bij het maken van de [Keunenhuis infographic](#), waar elk 'onderdeel' toegelicht wordt, kwamen we op het idee om het voor nu zo te gaan doen. Bij de Gulle Waard hadden we dit (foto ↓)



Al jarenlang kook ik vanuit het principe dat je alles eet wat er van het land komt; met respect voor wat gegroeid & geleefd heeft door totaalverwerking.

Voedselverspilling gaat verder dan dat wat belandt in de afvalbak, het gaat ook over de beslissingen die je op voorhand maakt. Onder mijn motto 0%waste-100%taste verwerk ik echt van alles wat er als 'reststroom', 'afval' en/of bijproduct ontstaat en geef dat op mijn manier waarde. Omdat ik niet alles op de gastentafel s kan/kon zetten heb ik jaregeleden een productiebedrijfje opgezet met de naam GiesZ: afkorting van 'Geduld is een schone Zaak'. Al decennialang werk ik samen met veel, en veelal kleine, Achterhoekse ambachtsproducenten. Er zijn bv. teeltplannen voor o.a. onvergetelijke groenten gemaakt. We gaan voor biodiversiteit, nemen gegarandeerd af en verwerken alles in eigen keuken. Er zijn /worden de meest bijzondere producten ontwikkeld en zo ontstaat 'de Smaak van de Achterhoek'

