



Vrienden helpen bij de oogst

FOTO CASPAR VRENSEN

## Caspar Vrensen en Annemieke Kranendonk



FOTO PRIVÉ

***‘Je kunt haast alles bereiden met saffraan’***

**W**e gaan hier wonen! Hele volksstammen denken dat na een vakantie in La Bella Italia. RUG-alumni Caspar Vrensen en Annemieke Kranendonk voegden de daad bij het woord.

Ze zagen de Italiaanse kinderen zomers wel tot twaalf uur 's nachts op straat lopen. Dat nooit, namen Caspar en Annemieke zich heilig voor. Inmiddels zijn ook zoon Mels (9) en dochter Filippa (6) van die kleine nachtbrakertjes. Waarmee Caspar Vrensen (44) en zijn vrouw Annemieke Kranendonk (43) maar willen zeggen dat ze al aardig ‘veritaliaanst’ zijn.

In 2010 streek het gezin neer op het platteland van Le Marche, midden-Italië. In het dorpje Rotella tikten ze een oude boerenhoeve aan de voet van een berg op de kop, met negen hectare land. ‘Een hoop mensen willen zoiets, maar weinigen durven het’, zegt Caspar, alumnus bedrijfskunde.

Het was Annemieke, de dromer, die wilde emigreren. Misschien was het bij dromen gebleven als Caspar geen doener was geweest. Caspar: ‘Ik vond het een goed idee, maar dan moest het wel binnen een jaar of anderhalf gebeuren. Ik wilde er niet over blijven lullen.’

Annemieke, die algemene literatuurweten-

schappen studeerde, geeft yoga. Bedrijfskundige Caspar doet nu en dan een interimklus – omdat de kachel moet roken. Liever richt hij zich op zijn passie koken. Als selfmade kok geeft hij workshops en kookt voor gezelschappen in zijn huiskamerrestaurant. En Caspar is – vermoedelijk als enige RUG-alumnus ter wereld – saffraanboer. In oktober hoopt hij weer een kilo of anderhalf rode stampertjes – marktwaarde op de particuliere markt ongeveer 30 duizend euro – handmatig uit de krokusachtige bloempjes te plukken en te drogen.

Wijn verbouwen lag voor de hand. Maar de investeringen bleken hoog en de markt verzadigd. Het werd saffraan. Particulieren komen er voor aan de deur, ze verkopen het aan biologische winkeltjes en aan een tweesterrenrestaurant waar ze een monster hadden achtergelaten.

Zelf eten ze het ook veel. Caspar: ‘Je kunt haast alles bereiden met saffraan, de mogelijkheden zijn grenzeloos.’ Brood met saffraan, mayonaise met saffraan, appeltaart of noga met saffraan, saffraansoep met kikkererwten.

Een krachtig antidepressivum is het, ja zelfs een lustopwekkend middel, meldt Annemieke die zich verdiept heeft in kruidenleer: ‘Alleen al aan saffraan ruiken maakt blij.’

Plannen voor de toekomst? Italianen zijn niet zulke planners, Caspar en Annemieke dus ook steeds minder. ‘Als wij vertellen dat je in Nederland een eetafspraak drie maanden van tevoren moet vastleggen, zeggen ze hier: Hoe weet je nou of je over drie maanden zin hebt om die mensen te zien?’

Ze willen meer mensen laten delen in en genieten van hun culinaire talenten, hun kennis van de natuur, van yoga en van de omgeving. In september wil Annemieke yogavakanties aanbieden. Als het lukt. Want er moet nog zo veel. Het huis is nog niet af, de tuin veel werk. En tijdrovend is ook dat ze zelf vuur stoken voor warm water, zelf brood bakken en zelf schoonmaakmiddelen maken. Annemieke heeft nog wel een droom, de reden dat ze algemene literatuurwenschappen ging doen: ‘Ik wil ooit nog een boek schrijven.’