

# EET TEAM

Harold Hamersma &  
Ronald Hoeben keuren  
iedere week wijnen, spijzen  
en culinaire noviteiten.

## Vinnig maar niet pinnig

**M**eteen ook maar even dé trend  
voor 2009 aftrappen: betaalbaar  
en verbluffend wit uit Duitsland.  
(Zie ook elders in dit Eetteam.)

Van nature lager in zijn alcohol, puur op  
de druif gemaakt en breed gastronomisch  
inzetbaar. In dit geval heb ik het over een  
Riesling 2007 SL Trocken van Alexan-  
der Laible uit Baden (€13,50). Wat een  
ontdekking. Maar ik blijf niet de eerste die  
onder de indruk is. De nieuwe *Gault Millau  
Duitsland* is mij voor geweest en noemt  
Laible 'Entdeckung des Jahres'. Nu is dit  
allemaal nog maar drukwerk. En daarvan  
krijg je een ontzettende droge mond. Hoe  
nu presteert deze riesling in het glas?

Veel beter nog. **Met zachte hand gevangen  
perzik en abrikoos, kunstig gecoiffeerde  
suikerspin, breekbaar karamel en dan  
die citruszuren...** Vinnig zonder pinnig te  
worden. Fijn, elegant mineraal wit van een  
terroirist pur sang. Die nota bene nu nog  
werkt met druiven van gepachte wijngaar-  
den. Wat zal Laible in hemelsnaam gaan  
maken als hij over een paar jaar het domein  
van zijn vader Andreas overneemt, die zelf  
al bekendstaat als een van de beste wijn-  
makers in Baden? Het Zwitserse blad

*Weinwisper* heeft daar wel een idee  
over: 'Ohne Zweifel ist dies der Start  
einer grossen Karriere.' Ik ga vast  
wat bestellen in ieder geval. | HH



Importeur: Winterberg Wijnen.  
Tel. 0251-220005.  
[www.winterbergwijnen.nl](http://www.winterbergwijnen.nl)



De eetzaal van het Stenden University Hotel

## Bio in het slop

**T**raditiegetrouw kijk ik aan het begin  
van het jaar in de wijnglazen bol.  
Door echter eerst te beginnen met  
een terugblik. Had ik vorig jaar een  
beetje gelijk? In het eerste nummer van  
*HP/De Tijd* in 2008 voorspelde ik dat we  
meer biologische, duurzame en fairtrade-  
wijnen zouden gaan drinken. En aldus ge-  
schiedde. Maar de vreugde blijkt van korte  
duur. Voor het komende jaar vrees ik dat  
de grote doorbraak zal uitblijven. Dit met  
dank aan de kredietcrisis. Die kunnen we  
momenteel lekker overal bijna de schuld  
van geven. Al is wijn inmiddels wel op het  
lijstje van noodzakelijke boodschappen  
beland, biowijnen zijn helaas kostbaar-  
der. En dus voorzie ik dat de dagelijkse  
wijnrinker zal terugvallen op voordeliger,  
maar voor minder geld helaas wel uitvoerig  
bespoten wit, rood en rosé. Voor 2008  
voorspelde ik overigens ook dat rosé  
een hoofdrol zou blijven opeisen. Op het  
moment van schrijven zijn de jaarcijfers  
nog niet bekend, maar ik ben bang dat  
ik er nu weer naast zit. In dit geval omdat

het voorjaar en de zomer van 2008 rode  
cijfers schreven: de gemiddelde tempe-  
raturen lagen ver onder normaal. En de  
roséconsumptie dus ook. Voorts be-  
gon 2008 – zoals voorspeld overigens  
– goed voor de belletjeswijnen. Alleen bij  
champagne bleek de prik er al een beetje  
af. Later dat jaar zorgde het omvallen  
van Lehman Brothers helemaal voor een  
ernstig ontschuimend effect. En dat terwijl  
de champagnestreek net toestemming had  
gekregen om fors uit te breiden. Voorspel-  
ling: de prijzen voor champagne gaan  
omlaag. Dat geldt ook voor de (te) hoge  
alcoholpercentages van veel vooral rood  
uit de Nieuwe Wereld. Daar is in 2008 al op  
ingespeeld. Diverse supermarkten hebben  
tegenwoordig zelfs volstrekt alcoholvrije  
wijnen in het schap. Maar ja, dat is als seks  
hebben met een opblaaspop: ik begin er  
niet aan. Waar wel aan? Aan rood en vooral  
wit uit Duitsland. Onze oosterburen bieden  
prachtige wijnen voor relatief weinig geld.  
Prettige combinatie in deze barre tijden.  
Dé trend voor 2009. | HH



Vooral de nabijheid van de Waddenzee is voor Albert Kooy een rijke bron van inspiratie.

FOTO'S RONALD HOEBEN

## Friese eenvoud

Er zijn natuurlijk ook koks die de – blijkbaar nu weer nieuwe – overtuiging dat het allemaal wat simpeler kan al langere tijd koesteren. Een in het oog springend voorbeeld is Albert Kooy. Hij is Meesterkok, een geëxamineerde onderscheiding die door collega-Meesterkoks wordt bekrachtigd, dus hij weet waar hij over praat als het om de haute cuisine gaat. Niettemin is de zinsnede 'Ik kijk in de Michelingids om te zien waar ik niet moet eten' ook van hem. Dat klinkt misschien enigszins gechargeerd, en dat is het ook wel, maar Kooy's missie ligt nu eenmaal buiten het sterrencircuit. Hij is ervan overtuigd dat

wat je dichtbij haalt lekker is, en hij doet iets met die visie. Hij schreef er in 2006 een boek over (*De Nieuwe Nederlandse Keuken*), en als hoogste baas van het eten en drinken aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden draagt

hij zijn geloof ook uit in het onderwijs aldaar. *Local taste, global experience*, luidt het credo van het restaurant dat onderdeel van Stenden uitmaakt en waar de leerlingen in de Engelse taal worden onderwezen. In blauw-groen Stenden-tenue benen ze door de ruime eetzaal, waarvan grijze glasgordijnen het zicht op de saaie buitenwijk doeltreffend verhullen.

Het gros van de ingrediënten voor de gerechten op de kaart komt van dichtbij, en de recepten zijn ook terug te vinden in Kooy's boek. Vooral de nabijheid van de Waddenzee is voor Kooy een rijke bron van inspiratie. Zo staat er een schnitzel op de kaart van harder uit de Waddenzee, die zo mogelijk nog Friese is gemaakt door de toevoeging van Friese droge worstkruiden. Daarbij verschillende bewerkingen van topinamboer alias aardpeer. Eerder was er rolmops van makreel met zoetzure prei. **Het buikspek van de Baambrugse big komt in dit verband nog relatief van ver weg; het is gecombineerd met stroop, piccalilly en geroosterde schorseneren.**

De maaltijden zijn hyperbetaalbaar (voorgerechten van vijf en hoofdgerechten van tien euro), en de bediening door leerlingen die merkbaar hun uiterste best doen is – uiteraard – niet aldoor even effectief maar bijzonder vriendelijk, en soms, als een blozende serveerster een bordje weghaalt om er een eender bordje voor terug te zetten, zelfs aandoenlijk. | RH

*Stenden University Hotel, Rengerslaan 8, Leeuwarden. Tel. 058-2441188.*



## Schuimstop

De keus in vulling voor brandblussers – een verplicht attribuut in een professionele keuken – is tussen poeder en schuim, maar ook aan tafel in het restaurant was er de laatste jaren vaak sprake van poeder- of schuimvorming. Aanvankelijk spannend en later een enkele keer verrassend, maar al snel een vervelende gewoonte, precies zoals eerder het ongebreideld pureren van alles en nog wat dat werd.

Of de kredietcrisis er debet aan is, laten we wijselijk in het midden, maar een feit is dat het schuim, het poeder en de andere moleculaire kooktechnieken goeddeels lijken te zijn overgewaaid. De enige kok die zich met grote ijver van de 'nieuwe technieken' blijft bedienen, Moshik Roth van restaurant het Brouwerskolkje in Overveen, is daarvoor inmiddels met een tweede Michelinster gelauwerd en wellicht hebben veel van zijn collega's daarom de moleculaire achtervolging gestaakt. Aan de andere kant is wellicht het besef doorgedrongen dat de laboratoriumaanpak voor de Spaanse *Urheber* weliswaar tot duizenden reserveringen leidt, maar in het restaurant om de hoek toch al snel een goocheltruc wordt waar je niet snel een tweede keer mee gefopt wil worden. De boodschap die opborrelt uit de interviews met de tien keukenmeesters die de lijst van 500 beste restaurants van *Lekker* aanvoeren, is helder als geklaarde bouillon: simpelheid, terug naar de basis, herkenbaarheid en traditie zijn de nieuwe aanvalskreten, of, zoals Martin Kruihof van De Lindenhof het verwoordt: echt eten. Nu maar hopen dat de duizenden restaurants die de kolommen van *Lekker* niet eens halen zich die boodschap ook eens aantrekken. Die hadden zich namelijk altijd al met echt eten moeten bezighouden. | RH