

# Smaakprofessor: strak en filmend mondgevoel

AN DIJKSMA

**LEEUWARDEN - Met een uitbundig 'festival van de smaak' verwelkomde Stenden Hogeschool smaakprofessor Peter Klosse als nieuwe lector gastronomie.**

Wilde gans met rozenblaadjes en reendenlever, een risotto van kokkeltjes, een 'Fries tuintje' van een aardewerken potje met hete bliksem, mierikswortel en rode biet, een gerookte eierdooier in buikspek en truffelcrème of een cornetto met tartaar en een sorbet van augurk...

In de keuken van Wyswert - het hotel van Stenden Hogeschool in Leeuwarden - werkte vrijdag een regertje koks aan de lekkerste hapjes, die door studenten van de hotelschool werden uitgevent onder de gasten.

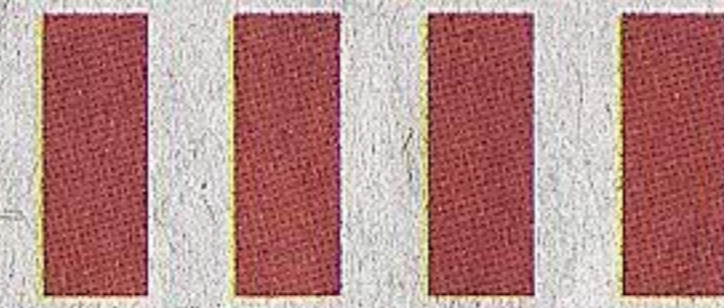
Achttien gewaardeerde collega's van Friese restaurants had Stenden-kok Albert Kooij uitge-



**Het uitserveren tijdens de gastronomische lunch.** FOTO LC/TOM BROKKE

nodigd om Peter Klosse welkom te heten als 'smaakprofessor'. In het najaar wordt hij geïnaugureerd, maar in de jaarlijkse Salon de Wyswert van de hotelschool gaf Klosse met plezier een voor-schotje.

Hij benadert de gastronomie graag wetenschappelijk. Kooij gebruikte zijn theorie onder meer voor zijn bonbon bij goede koffie, met oude jenever en nootmuskaat. „De jenever verzacht de chocola en de nootmuskaat trekt de



*Een goede smaak is het resultaat van de juiste dingen doen*

smaak toe naar de koffie.”

Goed koken is meer dan een ambacht, verkondigt Klosse. „Een goede smaak is het resultaat van de juiste dingen doen.” Je kunt zelfs theoretische schema's maken met zaken als strak en fil-

mend mondgevoel, smaaklawai en rijpe tonen. Die vaardigheid gaat Klosse - eigenaar van restaurant De Echoput in Hoog Soeren, gepromoveerd op smaakbeleving en oprichter van de Academy of Gastronomy - vanaf dit najaar studenten van de hotelschool bijbrengen. Om echte 'foodprofessionals' op te leiden volgt in Leeuwarden ook een masteropleiding: „Dat is uniek in de wereld.”

Over smaak valt veel te vertellen. Aristoteles hield zich er in het oude Griekenland al mee bezig. Hij definieerde zeven basissmaken, waarvan er drie verdwenen: stringent, pikant en hard/ruw. Alleen zoet, zuur, zout en bitter bleven, tezamen met het hardnekkige misverstand dat die smaakpapillen in verschillende plekken op de tong zijn te vinden. Het voorste deel van de tong is een ratjetoe aan papillen.

Umami kwam er al eens bij, in 1901, ontdekt door de Japanner

Ikedada. Er komen snel meer, nu de signalen van papillen naar de hersenen met een mri in kaart zijn te brengen. Klosse introduceerde zelf ook een paar begrippen, om smaak en smaakbeleving in kaart te brengen.

Zo is er het mondgevoel, met een verschil tussen 'strakke' en 'filmende' elementen. Zuur en zout geven een strak, letterlijk samentrekkend mondgevoel. Vet en suiker in een oplossing, en zeker het eigeel van een zachtgekookt ei, laten een dun laagje in de mond achter en zijn dus 'filmend'.

Goede gerechten en wijnen bieden een interessant spel van beide elementen. Ook smaakrijkdom telt, aldus Klosse. Hier gaat het om intensiteit, net zoals het aantal decibels iets zegt over de intensiteit van geluid. Het zegt niets over kwaliteit, stelde de professor: „Je hebt ook smaaklawai.”