

DINE & WINE RESTAURANT



WIJNWANDELEN
en logeren
bij de wijnboer



ADVOCAAT
Goudgele lepeldrank
of hippe saus?



OVERIJSEL
Uit in eigen land



ZOUT
Smaakmaker
bij uitstek

LEGNER, LEKKER!



Legner is a well-known
Dutch genever. Distilled
with care, craftsmanship and
the best juniper berries.
Quality since 1828



LEGNER
100% JENEVER

Sinds
1828

Legner is een bekende, Nederlandse jenever. Gedistilleerd met
zijn vakmanschap en de beste jeneverbessen. Hierdoor heeft
het een mild
smaak vertonen, met een eigen

LEGNER
100% JENEVER



Geniet, maar drink met mate



DAGBOEK

**Jeroen
den Elzen**

Gasterij
't Oaldershoes

4

CULINAIR

Picknick

Gerechten en
dranken



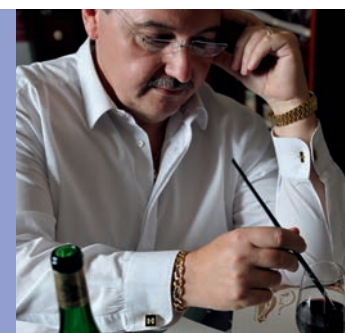
14

INTERVIEW

Schilderen met wijn

Henri Fabre

30



EN VERDER...

- | | | |
|---|--|--|
| 6 Restaurant Koossie
Hollandse keuken met flair | 28 FC Twente | 43 Brasserie Zeelust |
| 7 Midori meloenlikeur | 34 Nosing & Tasting
Whiskyfestivals in Nederland | 44 Paul Campman
We gaan nog één keer vlammen |
| 9 Wijnwandelen en logeren
bij de wijnboer | 36 Advocaat
Goudgele lepeldrank of
hippe saus? | 45 Dine & Wine cheque culinaire |
| 20 Zout , smaakmaker bij uitstek | 40 En de winnaar is...
Wijnen met een gouden randje | 46 Dine & Wine ledenpagina |
| 24 Overijssel
Uit in eigen land | | |



Colofon

Hoofdredactie: Joke Holster
Redactie: Sonja van de Rhoer, Gita Doorten, Trudy Zeegers, Patrick Lensink en Heinz Maahs
Secretariaat: Postbus 420, 2600 AK Delft, telefoon (015) - 251 17 77
Abonnementsprijs: € 9,00 voor 3 nummers (incl. verzendkosten). Prijs losse verkoop € 3,50
Vormgeving: Weijmans Studio, Helmond
Art director: Peter Vandeursen
Cocktailadviseur: Nico Kager
Recepten Culinaire Realisatie en Styling: Sonja van de Rhoer
Fotografie culinair: Inez Plezier en Sonja van de Rhoer
 Met dank aan Middellink B.V. (www.middellink.nl), Central Park (www.central-park.nl) en bakker Keurhorst (www.echtabakkerkeurhorst.nl) voor het lenen van de stylingmaterialen t.b.v. culinaire fotografie.

Drukkerij: Westermann Druck, Braunschweig.

Copyrights: Dine & Wine Magazine wordt uitgegeven onder licentie van de Koninklijke Distilleerderij Dirkzwager.

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, digitaal of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van de hoofdredactie.

Geen 16?
Geen
druppel

Geniet, maar drink met mate

De week van Jeroen

Jeroen en zijn vrouw Karin namen het restaurant Hollandia over van Jeroens ouders en gaven het de toepasselijke naam 't Oaldershoes, Twents voor ouderlijk huis. De familiesfeer is nog steeds te proeven in het knusse restaurant waar culinaire lekkernijen met Twentse gastvrijheid worden geserveerd.



MAANDAG - dagje vrij

"Na een druk weekend is het heerlijk om vandaag vrij te zijn. Klusjes doen in huis (die zijn er altijd genoeg) en een aanhanger hout halen voor de open haard. Niets is gezelliger dan om 17.00 uur de haard aan te steken en daarna samen thuis te eten. Eigenlijk is geen maandag hetzelfde, soms druk met van alles in en om het huis, soms weg met het gezin en soms gewoon bezig voor het restaurant. 's Avonds met mijn dochter Lisanne op scholenbezoek voor haar vervolgopleiding omdat ze dit jaar examen doet."

DINSDAG - administratiedag

"Begin van een nieuwe werkweek. Om 10.00 uur ben ik in het restaurant, lees de krant en

wacht op het personeel om samen koffie te drinken en de week door te nemen. Ondertussen komen de versbestellingen binnen in de keuken. Na het checken van de producten gaan we aan de slag met de mise en place. Als Han en Ralf (koks) bezig zijn in de keuken, ga ik naar kantoor. Dinsdag is administratiedag. Naast de verzorging van het interieur van ons restaurant en de personeelsplanning, neemt mijn vrouw Karin de rest van de boekhouding voor haar rekening. Om 17.00 uur eten en daarna de keuken in voor het diner van die avond."

WOENSDAG - Amstel Live

"Om 6.00 uur gaat de wekker al, om vervolgens om 7.00 uur mee aan het ontbijt van de BNI te zitten. Dit is een gezellige groep van 35 onder-

nemers die proberen elkaars omzet te verhogen en hun netwerk te verruimen. 9.00 uur: afspraak met de poelier om 3 damherten uit te zoeken om deze vervolgens in eigen keuken uit te benen en te portioneren. Echt geweldig om zo met je eigen product bezig te zijn vanaf de bout tot op het bord van de gast. 's Middags komen de wijnen binnen voor onze nieuwe wijnkaart, die we samen met Harry Mengerink van Vos & Partners hebben samengesteld. Samen met mijn collega Sandra leggen we de wijnen weg in de klimaatkast en de wijnkelder en maken we een lijst van de kelderrestanten. Vanavond een vrije avond. We gaan met vrienden naar Amstel Live in Rotterdam. Tijdens het concert krijg ik een sms van mijn collega's dat de avond goed is verlopen in het restaurant. Altijd fijn om even te horen. Blij en trots dat ik het zo goed aan hen over kan laten bij afwezigheid. Ik heb een geweldig team!"

den Elzen

eigenaar en chef-kok van

Gasterij 't Oaldershoes in Delden

DONDERDAG - *alles top*

"Rustig wakker worden met sterke koffie en daarna naar het restaurant om de bestellingen te doen bij de Hanos. Als het personeel tegen 10.30 uur binnenkomt, nemen we samen de dag door. Vanmiddag hebben we een vergadering met diverse presentaties en vanavond een receptie van 2 groepen ondernemers. Vervolgens snel aan de slag in de keuken. Eén gaat aan de gang met de lunch van de vergadering en ik maak het buffet voor de avond. Leuk om voor collega's uit Delden een mooie avond te verzorgen. Alles moet er dan ook top uitzien, want mond-tot-mondreclame is nog altijd de beste reclame.

19.00 uur: klaar in de keuken en verder geen à la carte. Kan dus samen met Steven, onze leerling kok, relaxed het doorgeven van het buffet afwachten. Daarna meng ik me tussen de gasten en ga tegen 24.00 uur richting huis, douchen en onder de dekens."

VRIJDAG - *Oaldershoes-brood*

"9.00 uur: naar de sportschool om even een uurtje op de loopband te zweten. Moe maar voldaan terug en weer opgeladen voor een drukke dag. Vanavond zitten we vol gereserveerd, dus genoeg te doen. Na de krant en de koffie ga ik beginnen met het bakken van het brood voor dit weekend. We hebben een eigen recept voor ons Oaldershoes-brood en dat weten de gasten altijd weer te waarderen. Tegen 11.30 uur komen de bestellingen binnen, vers en (DKN) droge kruidenierswaren. Na een goed bezette lunch snel verder met de rest van de mise en place. Om 18.30 uur komen de eerste dinergasten alweer binnen. 22.00 uur gaat de laatste tafel mee en is het tijd om op te ruimen. Maar eerst even samen een biertje en daarna alles aan kant maken. Tussendoor maak ik een rondje langs de tafels om de gasten te vragen of alles

naar wens is geweest of om gewoon een praatje te maken. Voelt iedere keer weer goed als je mensen een gezellige avond kunt bezorgen. 0.30 uur: thuis, samen met Karin op de bank met een glas wijn en een stuk oude kaas, mmm..."

ZATERDAG - *FC Twente*

"Het hockeyen van Lianne is nog niet begonnen dus heb ik tijd voor andere dingen op de zaterdagmorgen. Naar de groothandel om servies en glazen bij te halen, er sneuvelt altijd wel wat. Daarna naar de zaak waar een drukke lunch wacht. Vandaag is er een streekmarkt aan de voet van de oude Blasiuskerk naast het restaurant. Eens in de maand brengen hier de mensen uit de omgeving streekproducten aan de man, waar veel publiek op afkomt. Het is voor ons ook een plezier om over de markt te lopen en de streekproducten te verwerken in onze gerechten. Vanavond hebben we in het voorste gedeelte van het restaurant een 12,5 jarig huwelijksfeest en het achterste gedeelte zit vol met à la carte. Nadat ik met mijn keukenteam alles heb doorgenomen, ga ik met mijn zwager Tom en een vriend richting Enschede voor een wedstrijd bij FC Twente. Lekker een keer een zaterdagavond vrij."

ZONDAG - *vrije dag*

"7.30 uur gaat de wekker. Wanneer het weer het toelaat sta ik om 8.30 uur op de golfbaan in Driene. Heerlijk om even je hoofd leeg te maken in de natuur. Al is het koud en de baan bevroren, alles wordt weer goed als de zon doorbreekt en we drie reeën over de baan zien lopen. Een super begin van de zondag. Tegen 11.30 uur richting huis om op de koffie te gaan bij mijn ouders of schoonouders. Om 12.00 uur komt het personeel binnen en beginnen ze alvast aan hun werkzaamheden. 13.30 uur staat een afspraak met een aanstaand bruidspaar gepland om eventueel hun bruiloft te cateren op een bijzondere locatie. Altijd weer een



uitdaging om zo'n speciale dag te mogen organiseren. Daarna lekker aan het werk in de keuken om de gasten een fijne avond te bezorgen. 23.00 uur: even borrelen en napraten met het personeel. 24.00 uur: thuis. En dit is het einde van weer een week Oaldershoes."

Gasterij 't Oaldershoes

Kerkstraat 5, 7491 BL Delden

T 074-3761428

www.oaldershoes.nl



KOOSSIE

écht wel!



Hollandse keuken met flair

Parkhotel Bergen heeft sinds kort een nieuw restaurant: Koossie. Gezellig, eigentijds en verrassend in alle opzichten. Want niet alleen het interieur is sfeervol en modern, ook de menukaart is afwisselend en uitdagend. Koossie is 'cosy', écht wel!

Koossie is een prima aanvulling op het klassieke à la carte restaurant van Parkhotel Bergen. Cosy betekent 'behaaglijk', en daarmee is het nieuwe restaurant treffend getypeerd. Koossie biedt plaats aan 65 gasten. Verder is er een ruim terras aan de voorzijde en een serre die bij mooi weer lekker open kan. Opvallend is het geruite tapijt waarmee ook het plafond is afgewerkt. Het klassieke ruitje komt terug in het tafellinnen, dat speciaal voor Koossie werd ontworpen.

Hollandse keuken met flair

Chef-kok Olaf Meiring kookt (h)eerlijk Hollands met veel aandacht voor de presentatie.

De gerechten worden met de grootste zorg bereid. De nadruk ligt op verse ingrediënten en producten die passen bij het seizoen. Kies ook eens de 'Proeverij van de streek': gerookte paling uit het Alkmaardermeer, garnalen uit de Waddenzee, gerookte runderlende uit de Wieringerweide en kaas uit de Beemster. Naast de uitgebreide kaart biedt Koossie met veel succes het driegangenmenu 'Traditie' (€ 22,-). Het motto is 'goede kwaliteit tegen een betaalbare prijs in een gastvrije sfeer'. Ook de lunchkaart biedt volop keus: salades, soepen, omeletten, pannenkoeken en uiteraard gerechten met vlees of vis. Koossie biedt een Hollandse keuken om van te smullen.

Lekkere wijnen

De wijnkaart van restaurant Koossie heeft een uitgebreid scala aan wijnen uit klassieke en nieuwe wijnlanden. De selectie is compleet en overzichtelijk, en alle wijnen worden kort beschreven. Gasten kunnen rekenen op een passend advies.

Koossie vertroetelt zijn gasten maar al te graag en is voortdurend actief. Enkele voorbeelden: donderdag buffetavond, recept van de maand, de lekkere daghap, een speciaal nieuw biertje. Ook kun je bij Koossie dagelijks vanaf 7.30 uur ontbijten. Voor gezelschappen heeft Koossie diverse aantrekkelijke menusuggesties samengesteld. Kijk op de website.

Restaurant Koossie is dagelijks geopend van 9.00 tot 23.30 uur.

Restaurant Koossie / Parkhotel Bergen

Breelaan 19

1861 GC Bergen

T 072 589 78 67

E info@restaurantkoossie.nl

I www.restaurantkoossie.nl



Uw cocktail adviseur

Nico Kager is barmanager van het Holiday Inn Hotel in Leiden. Daarnaast is hij meesterschenker van de S.V.H. (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) en is hij president van de Nederlandse Bartenders Club. Op deze pagina geeft hij u tips om zelf thuis cocktails te maken.



Midori

Japanse meloenlikeur

Midori meloenlikeur is in Nederland nog niet zo bekend als in andere landen. In Australië en Amerika is het altijd al erg geliefd geweest bij de bartenders. Midori betekent groen in het Japans en wordt gemaakt van twee soorten meloenen: de mooiste Yubarimeloenen uit Japan en de heerlijke muskmeloenen.

Sparkling Geisha

In een champagne-flûte:

- 20 ml Midori
- opvullen met ijskoude champagne

Japanse slipper

Shake:

- 20 ml Midori
- 20 ml Cointreau
- 20 ml vers citroensap

Serveren in een cocktailglas.

Melon Ball

In een longdrinkglas:

- vier ijsblokjes
- 30 ml Midori
- 30 ml Vodka
- opvullen met jus d'orange naar smaak

Voor een extra kick kun je deze cocktail garneren met twee meloenballetjes die twee uur in een glas met vodka hebben gelegen. Prik de meloenballetjes aan een satéprikker en plaats deze in het longdrinkglas.

Kokomo

In een longdrinkglas:

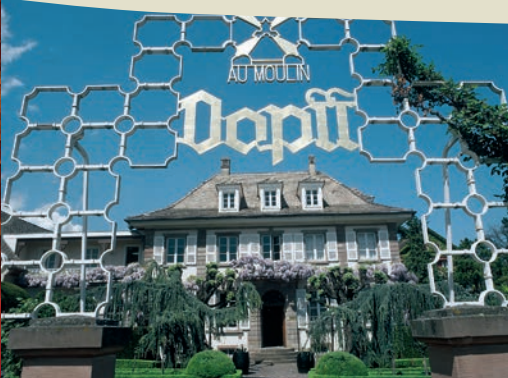
- vier ijsblokjes
- 30 ml Midori
- 20 ml Malibu
- opvullen met Dubbel-Drank ananas & guave

Versier het glas met een kokosrandje en een stukje ananas.

MIDORI
CREATE
A STIR



Grootste en mooiste familiewijngoed
in het hart van de Elzas



Dopff
AU MOULIN



Wijnwandelen en logeren

foto Dieter Willich



bij de wijnboer



Wijnwandelen is een heerlijke combinatie van actief bezig zijn, wijnproeven en lekker eten. Een wijnwandereis is van alle gemakken voorzien. Je loopt gemiddeld zo'n 10 à 24 km (afhankelijk van de gekozen organisatie) en geniet van schitterende landschappen en de mooiste plekjes in combinatie met het proeven van mooie wijnen en lekkere gerechten.



foto's Dieter Willich



De wandelingen zijn voor een ieder met een redelijke conditie goed te maken. De afstand en de zwaarte variëren per reis en per dag. De wandeltochten voeren door wijngaarden, bossen, heuvels en dalen. Het is lekker actief bezig zijn tussen de wijnstokken en proeven van het pure leven.

Dit kan heel goed met z'n tweetjes. Cazebonne zorgt bijvoorbeeld voor een 'roadbook' zodat je goed uit de voeten kunt en het hele programma gemakkelijk te volgen is. Natuurlijk kan het ook in groepsverband en kan er op maat een programma gemaakt worden. Men kan ook kiezen voor een georganiseerde reis.

Cazebonne verzorgt onderstaande wandelreizen:

- Wijnwandelen in de Bourgogne
- Wijnwandelen in de Elzas
- Wijnwandelen in Bordeaux
- Wijnwandelen in Umbrië:
Ontdek de Madiran

Reserveren kan via Cazebonne:
www.cazebonne.nl

Lezers van dit blad krijgen 5% korting op de prijs van een wijnwandelreis van Cazebonne.

SNP reizen biedt 22 wijnwandelreizen aan. Zie voor alle mogelijkheden:
snp.nl/reizen/wijnwandelen/wandelreizen.

De groepen zijn klein; afhankelijk van de reis tussen de 8-15 personen. Groepsreizen

vinden plaats in de meest gunstige tijd van het jaar, zowel wat betreft het weer als het toerismeseizoen. De groepen bestaan uit gemakkelijke, gezellige, sportieve mensen. Geen druktemakers, hoewel er veel wordt gelachen. Onderwerp van gesprek is vaak lekker eten. De culinaire standaard is hoog. Men is veel buiten. Ook de maaltijden worden vaak gebruikt in een tuin of op een terras. Dit is mogelijk, omdat de kans op mooi weer in wijngebieden groot is. Alle groepsreizen staan onder begeleiding van een vinoloog. Bij het selecteren van wijnbedrijven wordt niet alleen gelet op het niveau van de wijnen, maar ook op de sfeer van de locatie, de ontvangst en presentatie door de wijnboer. Dagelijks neemt men deel aan een wijnproeverij, vaak met rondleiding door wijnkelders of wijngaard.

Jeannet Bruining is specialist op het gebied van wijnwandelreizen in Duitsland, Oostenrijk, Luxemburg en ook in ons eigen land, en wel in Limburg.
www.wijnwandeltochten.nl

"Wij (Jeannet Bruining en echtgenoot Dieter Willich) voeren sinds 1991 een kleine reisorganisatie voor wijnwandelvakanties. Ooit zijn we begonnen met twee tochten in de Pfalz. Daar zijn nu 21 wijnstreken en 1 bier-

streek in 7 Europese landen bij gekomen. Wijn is veelzijdig. We zijn het spannend gaan vinden daar het geheim van te ontsluiten. Dat geheim ligt besloten in landschappen, druivenrassen, bodemsoorten en klimaat. Maar veelzijdigheid zit ook in de mensen, in het vakmanschap en karakter van de wijnboeren en wijnboerinnen."

Actief van tong tot teen. Een paar dagen lang draait de wereld om landschap, smaak en geur.

Speciale aanbieding voor de lezers is een jaarabonnement op Bouillon Magazine: vier boekjes leesvoer voor fijn(e)proevers.

- Moezel: 6 tot 10 mei 2012 Riesling & Romeinen met 1 dag Luxemburg
Prijs vanaf € 725,-
- Italië: Zuid-Tirol: 20 - 26 mei 2012
Prijs vanaf € 1175,-
- Italië: Val d'Isarco/Eisacktal:
29 juli - 4 augustus
Prijs vanaf € 1195,-

Een korting van 5% geldt op beide tochten van Jeannet Bruining naar Italië.

Wijnwandelen

en logeren bij de wijnboer



Niet (georganiseerd) wandelen, maar wel logeren bij een bekende wijnboer? Dat kan, en wel op deze bijzondere adressen in Frankrijk en Italië:

Château l'Hospitalet

Slechts zo'n (Franse) vijf minuten rijden vanuit het centrum van Narbonne richting het strand van Narbonne Plage ligt het Château l'Hospitalet, in het hart van het La Clape-gebergte. Eén van de vijf domeinen van Gérard Bertrand, ambassadeur van de mediterrane levensstijl. Door het uitzicht op de Middellandse Zee, 1000 ha pijnbomen, wijnstokken en kruidig struikgewas is dit een uniek gebied in het zuiden van Frankrijk. Op de plek waar ooit het ziekenhuis van Narbonne stond (buiten de stad, zodat de patiënten de bevolking niet konden besmetten) staan nu, naast de wijngaarden, een hotel met een uitstekend restaurant, een wijnproeflokaal en diverse congressalen. Kunstenaars verzorgen regelmatig workshops. Samen met zijn vrouw Ingrid heeft Bertrand een aantal mediterrane streek-



producten gecreëerd die worden verkocht in de 'Saveurs & Senteurs du Sud' boutique. Kunst is trouwens overal te vinden op het terrein. Het zijn goede herkenningspunten tijdens een wandeling door en langs de wijngaarden. Behalve wandelingen door de 'garrigue', het kruidige struikgewas, en in de pijnboombossen is het natuurlijk heerlijk om een lange strandwandeling te maken. Strandtentjes genoege voor een hapje en een drankje onderweg.

Het Jazz Festival in augustus op het château, met nationale en internationale beroemdheden, trekt jaarlijks veel bezoekers naar deze mooie plek.

www.gerard-bertrand.com

Il Boscareto Resort & Spa

De familie Dogliani (Batisiolo wijnen) biedt gasten de mogelijkheid te overnachten in het uiterst luxe Il Boscareto, een 5 sterren-resort en -spa. Het resort biedt een prachtig uitzicht over de 32 ha wijngaarden in Langhe. Het beschikt over een uitstekend restaurant en een gratis wellness-centrum met zwembad en fitnessruimte.

Het luxueuze hotel ligt op 5 minuten rijden van Serralunga d'Alba. Lokale bussen rijden regelmatig naar Alba. De smaakpapillen kunnen verwend worden in het gastronomisch restaurant La Rei Ristorante behorende bij het resort. U kunt genieten

van lokale specialiteiten en een uitgebreide selectie aan heerlijke wijnen. Il Boscareto heeft zijn eigen winkel waar u regionale producten kunt kopen. Het personeel zal graag een wijnproeverij en excursies rond de lokale wijngaarden voor u organiseren. Dit alles in 'het land aan de voet van de berg', zoals de vertaling van Piëmonte luidt.

www.hotel.info/nl/il-boscareto-resort---spa/hotel-253592

Twee prachtige wandelingen zijn in de omgeving uitgezet. Zo begint een wandeling

van 17 km over heuvels en door dalen in Monforte en voert u, behalve door de wijngaarden, onder andere door de middeleeuwse dorpjes Serralunga d'Alba en Castiglione Falletto. Vergeet onderweg niet één van de heerlijke restaurantjes of delicatessenwinkels te bezoeken. De wandeling van 16 km begint in Alba, de stad van de truffel en Barbaresco, richting Tanaro, waar de kans op het zien van wild groot is, naast een groot aantal vogelsoorten. Naar Pagliuzzi, Barbaresco en Neive. Neive is één van de mooiste plaatsjes in Italië met prachtige huizen in het historisch centrum, onderaan de toren en het kasteel. Naast een prachtige natuur en idyllische plaatsen zult u mooie Enoteca's (wijnwinkels) en restaurants ontdekken.

Voor meer informatie over bovengenoemde wandelingen: www.langheroero.it/Itinerari.jsp?idGenere=28&idTipologia=49&idProgetto=2



Peter & Peter®



Geen 16?
Geen
druppel

Wijnwandelen

en logeren bij de wijnboer



Resort Le Tre Vaselle, Lungarotti

Het Resort Le Tre Vaselle bevindt zich binnen de middeleeuwse muren van Torgiano, een rustig dorp op korte afstand van Perugia en Assisi in het mooie Umbrië. Wijn, cultuur en gastvrijheid zijn de drijvende kracht van het wijnbedrijf Lungarotti.

Het hotel biedt kamers met een maximum aan comfort. In het restaurant worden geraffineerde gerechten geserveerd. De chef-kok heeft een voorliefde voor de typisch Umbrische gerechten en lokale producten. Dineren is hier een onvergetelijke culinaire ervaring, zelfs voor de grootste fijnproevers.

www.3vaselle.it/nl

Ontdek al wandelend Torgiano, het middeleeuws dorpje in het hart van Umbrië,

op de samenvloeiing van de Tiber met de Chiascio. Assisi is de stad waar San Franciscus en de Heilige Clara geboren werden. Perugia, kunststad, maakt je getuige van de geschiedenis dat het lot van Umbriërs, de Etrusken en de Romeinen verweeft. Spello is gelegen op de zuidelijke heuvelflank van de Subasio met uitzicht op het vruchtbare dal van de rivier de Topino. Door zijn opmerkelijke erfgoed maakt de stad deel uit van de club van 'De Mooiste Dorpen van Italië'. Montefalco is een dorp dat ligt op de top van een met olijfbomen en wijngaarden bedekte heuvel die in het midden staat van de valleien van de Clitunno, de Topino en de Tiber. Bevagna is een dorp gelegen aan de westelijke rand van de Folignovlakte, aan de voet van de heuvels waar je Montefalco vindt, nabij de bocht van de Timia-rivier.

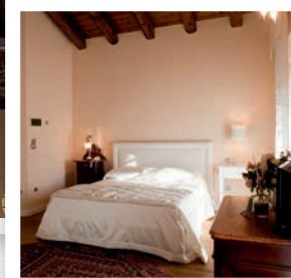
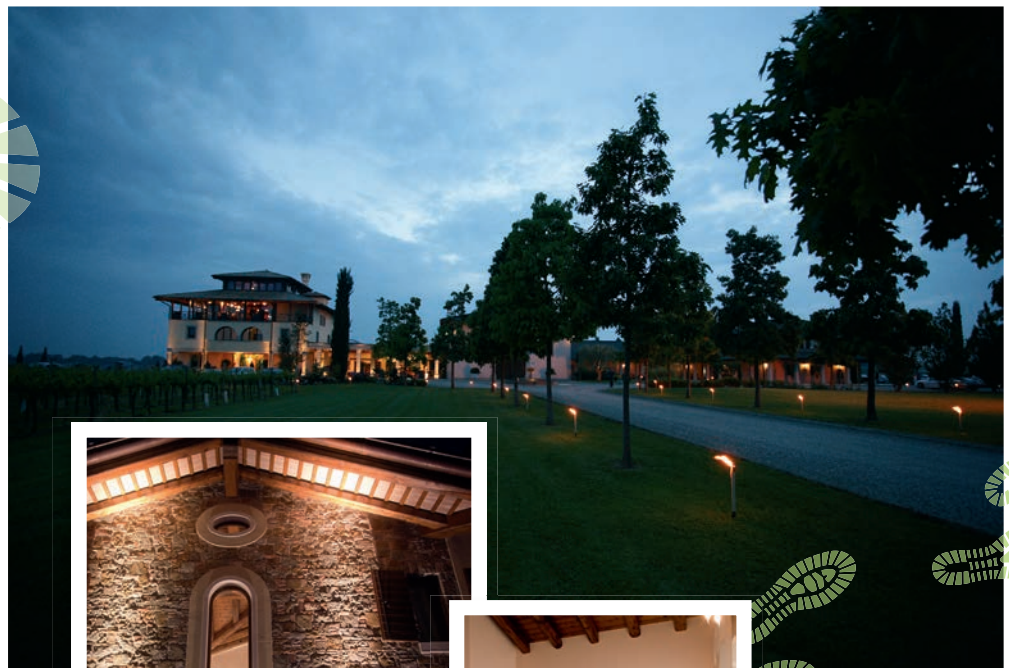
Wijnwandelen: ideaal voor iedereen die van het goede leven houdt!

Wijngoed Tenuta Luisa, Friuli

Luisa is een van de oudste wijnbedrijven in Friuli. Opggericht in 1927 door Francesco Luisa en nu geleid door Eddi met zijn twee zonen Michele, de wijnmaker, en Davide die voor de wijngaard zorgt. Alle wijnen worden gemaakt met druiven van eigen wijngaarden. In oktober 2010 werd het luxe Bed & Breakfast op het wijngoed geopend. Een geheel gerestaureerde oude boerderij, omringd door het platteland van Friuli. Hier logeren betekent: ondergedompeld worden in luxe op een elegante en comfortabele plek waar de tijd lijkt stil te staan. Rust vinden en luisteren naar de ritmes van de natuur en uw lichaam voor een totale ontspanning. Er zijn vier hotelkamers, inclusief een junior suite en zeven appartementen, die samen het idee geven van een middeleeuws dorpje. Natuurlijk kunt u een bezoek brengen aan het wijnbedrijf en bent u steeds verzekerd van een goed glas wijn. Dit is een plek waar 'de gast aankomt als een klant en vertrekt als een vriend'.

www.tenutaluisa.com

Er zijn wandelroutes uitgezet in het gebied rond de rivier de Isontino, door het prettige vlakke land van de provincie Gorizia met een korte omweg naar het Carso plateau.



De wandeling voert door twee van de drie D.O.C.-gebieden in de provincie Gorizia: Isonzo en Carso. Het landschap is wijs en doet denken aan een lang vervlogen verleden. Geniet onderweg van lokale producten, worst, groenten (witte asperges),

appels, perziken en vis uit de Adriatische zee. Specialiteiten zijn gerst- en bonensoepen, spinaziestrudel, risotto met groente, gegrilleerd vlees en konijn. Aan de kust vind je sardientjes met uien, gekookt in azijn, tarbot in witte wijnsaus en vissoep.



Picknick

Picknicken! Alleen al het woord roept associaties op van zon, vrije natuur, een geruit kleed en een rieten mand gevuld met lekkernijen en gekoelde witte wijn en rosé. Wie kent niet het schilderij *Déjeuner sur l'herbe* van Claude Monet? Een romantisch beeld van mooi geklede ouders met kinderen die, op een groot kleed in het bos of park, genieten van meegebrachte etenswaren. Ook in deze tijd geeft picknicken het ontspannen gevoel om samen buiten te genieten van de van tevoren bereide heerlijkheden en meegebrachte dranken. Natuurlijk zijn de vermelde gerechten en dranken niet alleen geschikt voor een picknick. Ze passen ook uitstekend bij een brunch, lunch of op een buffet.

Wat nemen we mee aan dranken?

Voor de kinderen bowl, ijsthee, water met schijfjes limoen. Of citroen of vruchtensap, aangelengd met mineraalwater met bubbels. Voor de volwassenen idem, maar natuurlijk ook gekoelde wijn. Kies voor een picknick een typische zomerwijn.

Zomerwijnen bestaan. Dit zijn wijnen met geurend fruit, verfrissend en met een aangename doordrinkfactor. Zomerwijnen zijn gemaakt om te ontspannen, om van te genieten; niet te moeilijk, maar fris, fruitig en stuivend. Zomerwijnen hoeven niet per se wit of rosé te zijn. Ook (koel gedronken) rode wijnen passen uitstekend in de zomer, zeker bij een zomerse barbecue. Keuze genoeg met de enorme variëteit aan wijnen. Ze zijn rijk van smaak, maar niet te complex, fris, fruitig en bovenal: betaalbaar.

Asperges

Komende maanden kunnen we genieten van 'het witte goud': de witte asperge. Na 24 juni, Sint Jan, is het beter niet meer te steken omdat de plant weer energie moet opdoen voor volgend jaar. Bovendien blijft de asperge hiermee een echte seizoensgroente; al zijn er tegenwoordig diverse methodes om de start van het aspergeseizoen te vervroegen en komen er steeds meer kasasperges (zelfs vanaf de kerstdagen) op de markt. Echter, er gaat toch niets boven tien weken lang zo'n eenmaal per week asperges van de koude grond te eten.

Hoe verser, hoe beter. Wrijf twee stengels tegen elkaar. Als ze een piepend geluid maken, zijn ze vers. De onderkant mag niet houtig zijn, het kopje stevig en als u op de stengel drukt, moet deze wat meegeven.

Bewaar asperges, gewikkeld in een vochtige doek, in de groentelade van de koelkast. Leg ze voor het schillen een half uur in ruim koud water, dat schilt gemakkelijker. Schil niet te zuinig, een hard vezelig stukje is echt niet lekker. Schil ze vanaf zo'n twee, drie centimeter onder de kop in de lengte naar beneden. Snijd circa twee centimeter van de onderkant af. Schillen gaat goed met een speciale aspergeschiller, maar kan ook met een dunschiller of zelfs met een kaasschaaf. Zet geschilde asperges op met koud water en eventueel wat zout. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Laat ze daarna circa 20 minuten nagaren met het deksel op de pan.



Salade met roergebakken asperges

Ingrediënten:

- 500 gram niet te dikke witte asperges
- zonnebloem- of arachideolie
- 3 eetlepels witte balsamico azijn
- 4 eetlepels olijfolie
- zout, peper
- 1 eetlepel verse dragon, fijngeknipt
- 8 sprietjes bieslook, fijngeknipt
- 2 theelepels rasp van een goed schoongeboende sinaasappel
- 2 hardgekookte eieren
- 100-125 gram veldsla of kropsla (of een zakje gemengde sla)

Bereiding:

- > Schil de asperges (zie inleiding) en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd ze vervolgens in diagonale stukjes van circa 4 cm lengte.
- > Verhit een wok of wijde braadpan, voeg 1-2 eetlepels olie toe en roerbak de stukjes asperges een minuut of acht.
- > Klop intussen een dressing van de azijn, olie, zout, peper, dragon en bieslook. Voeg de gepelde, in stukjes gesneden eieren toe. Was en droog de sla, pluk de kropsla klein. Neem de ingrediënten apart mee in afsluitbare plastic bakjes.
- > Verdeel op het laatst de salade en de asperges over een schaal of over de bordjes en verdeel de dressing eroverheen.



Wijntip:

een lekkere pinot blanc van Dopff au Moulin met een licht-heldergele kleur, een frisse, aangename, fruitige geur en een frisdroge, evenwichtige smaak met zachte afdrank.

Asperge-tapenade

Ingrediënten:

- 300 gram groene asperges
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 6-8 blaadjes basilicum
- zout, peper
- olijfolie extra vierge
- 4 sneetjes brood (1 dag oud)
- handje vol rucola of veldsla
- 2 hardgekookte eieren

Bereiding:

- > Schil het onderste gedeelte van de groene aspergestengel en snijd het houtige uiteinde eraf. Snijd de asperges in stukjes en kook ze in water met iets zout beetgaar.
- > Pureer met de staafmixer, in de mengbeker of keukenmachine, de uitgelekte asperges met de pijnboompitten, basilicumblaadjes, zout, peper en olijfolie (begin druppelsgewijs en kijk hoeveel nodig is) tot een dikke smeerbare massa (tapenade).
- > Rooster de ontkorste sneetjes brood en snijd ze elk in 3 mooie repen.
- > Neem het brood, de tapenade, de sla en het ei apart mee in afsluitbare plastic bakjes.
- > Beleg het brood met een paar blaadjes rucola, lepel er wat tapenade op en garneer met verkruid hardgekookt ei.



Tip: de asperge-tapenade kan ook op een broodje worden meegenomen tijdens een picknick onderweg.

Wijntip: Rosé uit de Provence: Serpolet of Château l'Aumerade rosé cuvée Marie Christine



Komkommerngaspacho

Ingrediënten:

- 1 komkommer
- 3 dl groentebouillon
- 1 (rode) ui
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 50 gram casinobrood
- zout, peper
- paar blaadjes munt

Bereiding:

- > Schil de komkommer, halveer hem in de lengte en verwijder zaad en vocht. Snijd het vruchtvlies in stukken en doe deze in een blender of foodprocessor.
- > Pel de ui, snijd deze in stukjes. Pel de knoflook, snijd hem in vieren. Week het ontkorste casinobrood in een beetje water, knijp het vocht eruit en maak het wat kleiner.
- > Voeg bouillon, ui, knoflook, brood, zout, peper en munt naar smaak toe en pureer met de blender of foodprocessor alles tot een gladde massa.
- > Neem de gazpacho mee in een thermosfles en serveer hem in glaasjes met een stengel komkommer.

Rosé is een typische zomerwijn, al worden de mooie droge rosés tegenwoordig bijna het hele jaar door gedronken. De jonge, fruitige, koel (9 - 11 °C) geschonken rosés brengen direct de zon op tafel en dat is wat deze wijn zo populair maakt.

In de Provence wordt al 2600 jaar wijn gemaakt. Het is onduidelijk of de Feniciërs of de Grieken de eerste wijnstok in de Provence hebben geplant. De Griekse kolonisten hebben in ieder geval de wijngaarden geplant rondom de steden Massalia (Marseille) en Nike (Nice), Antipolis (Antibes). Hiermee is de Provence het oudste wijngedebied van Frankrijk.

De rosé uit de Côtes de Provence is elegant, helder, droog, levendig en fruitig, maar zeker niet goedkoop. Deze rosé wordt gekoeld (8 - 10 °C) gedronken als aperitief. Het is niet, zoals vaak wordt gedacht, zomaar een 'terrasroseetje', daar is het te veel wijn voor. Deze wijn is juist heel geschikt om te drinken bij een picknick, brunch of lunch.

Pastasalade

Ingrediënten voor de dressing:

- 4 eetlepels witte wijnazijn
- 5 eetlepels (koolzaad- of olijf)olie
- zout, peper
- circa 10 sprietjes bieslook

Voor de pastasalade:

- 300 gram volkorenpasta (bij voorkeur penne of andere korte pastavorm)
- 200 gram bospeentjes
- 4 bosuitjes
- 3 tomaten
- 150 gram jong belegen Goudse (48+), Edammer (40+) of 30+kaas
- 2 eetlepels zwarte olijven, gehalveerd en ontpit
- circa 50-60 gram rucola of veldsla

Bereiding:

- > Klop een dressing van de azijn, olie, zout, peper en het fijngeknipt bieslook.
- > Kook de pasta in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar. Maak de bospeentjes schoon en snijd ze in de lengte doormidden of in vieren, afhankelijk van de dikte. Voeg de bospeentjes de laatste 3 minuten toe aan het kookwater van de pasta. Giet de pasta en bospeentjes af, laat uitlekken en iets afkoelen.
- > Meng de dressing door de lauwwarme pasta en bospeentjes.
- > Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in smalle ringen. Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder zaad en vocht en snijd ze in blokjes (concassé). Snijd de kaas in kleine blokjes.
- > Meng de bosuitjes, tomaten, kaas en olijven door de pasta. Leg de gewassen en gedroogde sla erbovenop.

Volkorenpasta geeft meer verzadigingswaarde dan 'gewone' pasta. De aanwezige vezelstoffen in volkoren producten geven langer een 'vol' gevoel, waardoor er minder snel trek of een hongergevoel ontstaat. Volkorenpasta heeft een meer uitgesproken smaak, de dressing kan daarom ook hoger op smaak zijn (in dit geval iets meer azijn dan anders). De salade kan goed een halve dag van tevoren worden bereid en afgedekt in de koelkast worden bewaard. Leg de rucola of veldsla erbovenop en schep deze op het laatste moment door de salade.



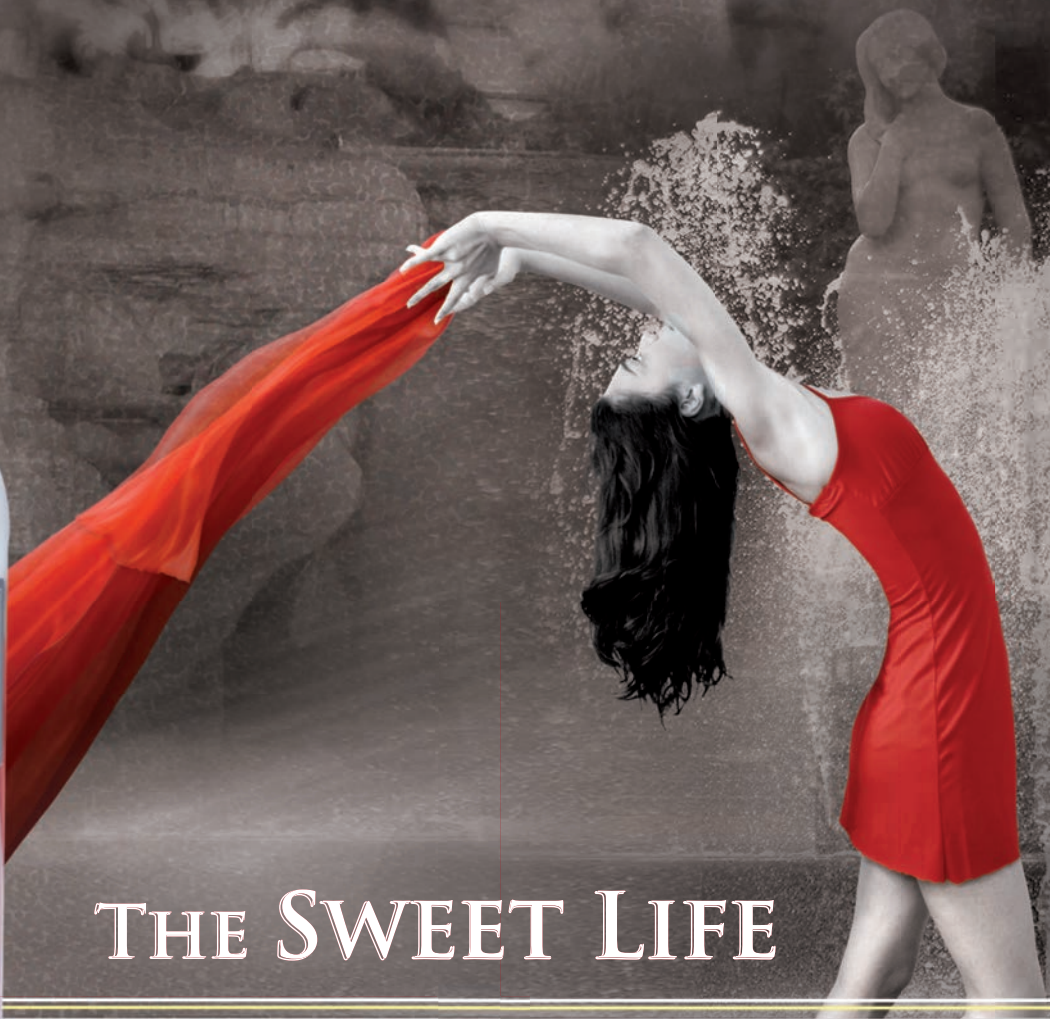
Wijntips: een glas gekoelde frisfruitige rosé d'Anjou, de meest bekende rosé, voor iedereen die graag een lichte rosé drinkt. Of de Bellingham blend pinotage rosé, meer wijn, fris, droog en puur van smaak. Door zijn kruidigheid, de 'crispy' beet en toch een zachte afdrank, combineert hij uitstekend bij de pastasalade.



Lekker lang koel

Om uw wijn of drankjes zo lang mogelijk koel te houden, kunt u het beste zowel de koelers als de fles een kwartiertje van tevoren in de vriezer leggen. Let op dat uw koeler geheel tot bovenaan om de fles sluit zodat ook het eerste glaasje lekker fris blijft. De koelers van Screwpull hebben een optimale isolerende werking dankzij het flexibele materiaal en de elastische zijanten, waardoor ze perfect om iedere flesvorm passen. Ze zijn verkrijgbaar in diverse kleuren en uitvoeringen. Binnenkort zelfs met een venster voor het etiket. De koelzakken van Built NY hoeven niet van tevoren in de vriezer te worden gelegd.





THE SWEET LIFE

Molinari
de originele Sambuca,
de enige Sambuca 'Extra'

Door de uitzonderlijke kwaliteit van de ingrediënten en de unieke smaak van Molinari Sambuca kreeg men de officiële toestemming om de classificatie 'Extra' aan de productnaam toe te voegen. Molinari is in Italië, maar ook in veel andere landen, een begrip. In Italië is het de meest verkochte likeur. Vaak gedronken met 3 koffieboontjes in het glas; met 'mosca' zoals de Italianen zeggen. Maar ook on-the-rocks en in cocktails smaakt Molinari verrukkelijk. Molinari de originele Sambuca, de enige Sambuca 'Extra'.

MOLINARI

www.molinari.it

Geniet, maar drink met mate

Aardbeien-meloensalade met kaas, pijnboompitten en frambozendressing

Ingrediënten:

- 250 gram aardbeien
- 1 kleine meloen
- 1 kleine krop krulsla
- 150 gram (dikke plak) Hollandse gatenkaas
- 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten

Voor de dressing:

- 2 eetlepels (frambozen)azijn
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel notenolie
- 1 eetlepel crème de cassis
- 3 lente-uitjes in dunne ringen gesneden
- ½ theelepel cayennepeper
- peper, zout

Bereiding:

- > Maak de aardbeien schoon en halveer of vierendeel ze. Halveer de meloen en haal er met een meloenboor mooie bolletjes uit. Maak de sla schoon en pluk deze klein. Snijd de kaas in blokjes.
- > Meng de aardbeien met de meloenbolletjes, sla, kaas en pijnboompitten in een afsluitbare bak.
- > Maak de dressing door de ingrediënten tot een lobbige sausje te kloppen. Neem de dressing mee in een flesje. Serveer de salade en schenk de dressing over de salade.

Wijntip:
een feestelijke
dessertwijn, zoals
de Moscato d'Asti
van Batasiolo.



Blini's met gerookte zalm en tomaten-crème fraîche

Ingrediënten:

- 18 blini's
- 125 ml crème fraîche (dikke Griekse yoghurt kan ook)
- 2 (tros)tomaten
- 6 blaadjes basilicum
- 2 takjes kervel
- peper, zout
- 1 kropsla (botersla)
- 200 gram gerookte zalm
- 1 potje viseitjes (forel- of zalm-eitjes of alvarkuit)

Bereiding:

- > Roer de crème fraîche los. Ontvel de tomaten en pureer ze met de staafmixer of wrijf ze door een zeef. Knip het basilicum en de kervel fijn. Meng de tomaten-puree, tuinkruiden, peper en zout naar smaak door de crème fraîche. Was en droog de sla en pluk de sla klein.
- > Beleg de blini's met een blaadje sla, een stukje zalm, lepel er wat tomaten-crème fraîche overheen en garneer met een lepeltje viseitjes.

Variatie:

- > Maak sandwiches in plaats van blini's. Neem voor 4 dubbeldekkers: 6 pitabroodjes of 12 sneetjes boerenbrood
- > Snijd de pitabroodjes horizontaal doormidden en rooster ze lichtbruin en knapperig. Rooster de sneetjes brood naar wens. Leg vier broodjes of boterhammen elk op een bordje. Leg hier de gewassen en gedroogde kropsla op, verdeel de helft van de gerookte zalm erover, dek af met een volgend besmeerd broodje of boterham. Leg hier weer sla en zalm op en een lepeltje viseitjes. Dek af met het laatste broodje of boterham. Snijd de sandwiches eventueel diagonaal doormidden.

Wijntip: een fonkelend
zalmroze mousserende wijn,
zoals de X noir van Ackerman.
Of een prosecco van Bellussi.





Zout

smaakmaker bij uitstek



In het hart van Twente, vlakbij het landgoed Twickel, werd in 1886 zout in de bodem ontdekt. Baron van Heeckeren van Wassenaar was bezig een waterput voor zijn paarden te slaan, maar ontdekte dat het water zo zout was dat het niet gedronken kon worden.

Nadat bleek dat de bodem zoutlagen bevatte, werd er begonnen met de zoutwinning in het gebied. Zout was schaars in die tijd, het werd zelfs als betaalmiddel gebruikt. Het woord salaris betekent letterlijk 'zoutrantsoen'. De ontdekking van zout in Twente bracht dan ook een stukje rijkdom. Later werd in Boekelo de Koninklijke Nederlandse Zoutindustrie, het tegenwoordige AKZO Nobel, opgericht.

Zout in de keuken

Zout geeft smaak aan het eten. Wij zijn zo gewend aan een zoute smaak, dat we aardappelen en groenten - zonder zout gekookt - flauw vinden. De levensmiddelenindustrie weet ook dat de consument graag zout eet en voegt dit vaak rijkelijk toe aan kant-en-klare maaltijden en aan diverse zoutjes. Zout is namelijk een goedkopere smaakversterker dan kruiden. Maar zout met mate en met zorg gekozen geeft een gerecht extra kleur, geur en... smaak.

Wie kan ons beter vertellen welk zout, wanneer te gebruiken dan Jeroen van Wieren, eigenaar van Salsamentum, de Zoutkamer in Amsterdam. Dé winkel voor al het zout: tafelzout, keukenzout, kruidenzout, zeezout, mijnzout, flakes, gerookt zout, inmaakzout tot badzout!

Jeroen van Wieren (1958) is van jongs af aan in eten geïnteresseerd. Als jongetje stond hij al bij zijn moeder in de keuken en

deed de Horecavakschool in Amsterdam. De opleiding kok, kelner duurde in die tijd 7 jaar. Na die 7 jaar was je 2e restaurantkok. Voordat hij 'zoutverkoper' werd, werkte Van Wieren in verschillende restaurants als kok en/of kelner.

Hoe ben je erop gekomen om 'zout' te gaan verkopen?

"In de betere keukens wordt voor het nazouten (het niet mee- en daardoor kapot laten koken van het zout in het kookwater, maar als laatste over een gerecht te strooien om de beet en volle smaak te behouden) Fleur de Sel de Guérande gebruikt. Ik vroeg me af of er geen ander zout was dan de bekende soorten Jozo, Baleine en Fleur de Sel (letterlijk vertaalt: zoutbloem). Na enig speuren op het 'net' ontdekte ik een wereld vol zout. Eindeloos veel zout, in alle vormen, kleuren, smaken en uit alle werelddelen. Ik besloot een zoutwinkel te beginnen, om ook anderen van deze zoutrijkdom te kunnen laten genieten."

Kun je voor de lezers een top twaalf samenstellen van je meest geliefde zoutsoorten?

"Iedereen heeft zijn eigen zout. Mijn vader neemt het Black salt Hawaï, maar ik heb liever de Coarse Grain Hollow Pyramids op mijn gekookt eitje. En zo heeft ieder zijn zoutvoorkeur; maar als ik dan toch wat leuke tips mag geven:

1 Sel gris gros de Guérande is een typisch keukenzout. Door de methode van winning heeft dit zout heel veel mineralen die het zout zee-achtig doen smaken. Gebruik het voor het koken van groente, aardappelen, rijst, pasta, en dergelijke. Ik maak met dit zout graag een Hollandse Blauwhoender in een zoutkorst. *(niet afgebeeld)*

2 SelFin de Guérande is een echt tafelszout. Het is hetzelfde zout als het sel gris gros maar dan gedroogd en gemalen, zodat het strooibaar is en sneller intrekt in een product. Gebruik het voor je gebakken ei, uitsmijter of gekookt eitje en je zult een andere smaakbeleving hebben dan met gewoon (geraffineerd) zout.

3 Fleur de sel Marisol Goed Fleur de Sel is licht vochtig, heeft een fijne structuur en een zilte smaak. Het wordt dan ook door menig chef de cuisine gebruikt voor het à la minute nazouten op het bord.

4 AlgoseL, het sel Fin de Guérande verrijkt met algen en zeewier. Bak een vis (filet), al dan niet gepaneerd, zonder deze te kruiden. Strooi pas op het bord AlgoseL over de vis. De vis smaakt alsof deze net uit zee komt. Ook lekker door de aardappelpuree.

5 Coarse Grain Hollow Pyramids van Bali. Door de vorm, grote holle piramidevormige zoutkristallen, is dit zout uitstekend geschikt voor salades. Het kristal lost niet snel op en daardoor behoud je het knapperige. Een zout geschikt voor het nazouten. Voor salades, roerbakgroente of een gekookt eitje. Kortom, voor elk gerecht waaraan je een kleine knisper wil geven. Het heeft een zeer zachte zoutsmaak en een sublieme bite.

6 Black Hawaiï, een zeezout waaraan actieve kool is toegevoegd. Het heeft daarom een lichte houtskoolsmaak. Het kleine harde korreltje is knisperend zout en zeer geschikt voor decoratief nazouten. Mooi en lekker op een toastje met verse geitenkaas of een zacht gekookt eitje, gepocheerde vis, groente en elk soort vlees.

7 Kala Namak Black Salt Powder Dit zout is een vulkanisch steenzout. Een zwavelverbinding met 98% NaCl (natriumchloride) en sporen van calcium, magnesium en ijzer. Daarom ruikt en smaakt dit zwarte zout als gekookte eieren met ui. Men wint het zout uit ondergrondse afzettingen in Midden-India, Pakistan en Afghanistan. Zwart zout wordt vaak over amuses e.d. gestrooid. Wanneer je dit zout over een avocado strooit en het 'blind' proeft, denk je dat je een hard gekookt ei eet. Of klop het door een omeletmengsel, dit geeft een super ei-effect. De moeite van het proberen waard.

8 Murray River Zout afkomstig van een ondergrondse mineraalrijke zoutlaag,



die gevoed wordt door de Murray River (Australië). Hierdoor zijn ondergrondse meren en rivieren ontstaan. Het al zout geworden water wordt opgepompt en in haar natuurlijke omgeving (bassins) door de zon verdampt. Het opgepompte water bevat veel mineralen en is ook roze van kleur. Het zout heeft een volle, mineraalrijke smaak. Voor het nazouten van rood vlees en wild.

9 Olivas Negras Een echte delicatesse, deze Fds (Fleur de Sel) van Mallorca met zwarte geroosterde Kalamata olijven. Zet dit zout op tafel met goede olijfolie of lekkere boter en een mooi stuk brood, meer heb je niet nodig. Lekker op salade Caprese (mozzarella en tomaat), maar ook op een broodje rosbief.

10 Cyprus Citroen Een waanzinnig lekker

zout op vis. De volle citroensmaak overtreft je verwachting. Ook lekker op salades en gegrilde courgettes.

11 Paprika Chili Himalaya Je vraagt je af, zal ik het doen? Doe het maar. Maak meloenballetjes, serveer deze in een klein glaasje en bestrooi ze vlak voor het serveren met dit zout. Je krijgt een combinatie van het zoet van het fruit, het pikante van de chili en het zilte van het zout. Helemaal top.

12 SalMartins, een vers grof zeezout met een kleine korrel. Doop een aardbei in gesmolten chocolade. Net voor het stollen van de chocola, doe je er tussen duim en wijsvinger een paar korreltjes zout op. Serveer de aardbei bij een dessert, met een glas dessertwijn of gewoon met een glas champagne bij het ontbijt.

What is Attraction?

Emotion rushing through the body.
The heart beating faster and faster,
causing adrenaline levels to rise.
Reason vanishes and willpower disappears.

Certain things are to be enjoyed
rather than understood.



A PLEASURE BEYOND REASON.

Callia
BODEGAS CALLIA

Bodegas Callia is een nog vrij jonge bodega die zich tot doel heeft gesteld om in snel tempo door te dringen tot de top van Argentinië. De combinatie van klimaat en ligging van de wijngaarden zorgt voor intense wijnen met een uitgesproken karakter.

Callia, the spirit of a Woman. Volgens een legende verwijst de naam Callia naar een vrouw die zich ooit als immigrante in San Juan vestigde. De spectaculaire verandering van een droge woestijn in een vruchtbare wijnvallei maakte zo veel indruk op haar dat zij de streek in haar brieven vergeleek met een paradijs. De betekenis van Callia is strijd en hoop.

“Wijn uit Argentinië”





Meer weten over zout?

Het Zoutmuseum staat in het centrum van Delden, Twente. Het museum vertelt het complete verhaal over zout in al zijn facetten.

Daarbij gaat het niet alleen over de geschiedenis van Twickel, Boekelo en Hengelo, maar vooral ook om de periodes veel verder terug in de tijd en om plaatsen wereldwijd.

Alles wat u over zout wilt weten, komt hier aan de orde. Van de winning tot de meer dan 2000 zoutvaatjes die het museum bezit. Zout is een wereldgeschiedenis!
www.zoutmuseum.nl



Jeroen van Wieren,
salinator.
Salsamentum,
de Zoutkamer
Sparndammerstraat 34,
1013 SW Amsterdam
T 020-6812440
www.salsamentum.nl



Zout



Uit in eigen land

Overijssel



Overijssel is een provincie vol afwisseling. Door houtwallen omgeven weiden, kleine knusse boerderijen en glooiende essen. Maar ook het land met de rijke havezaten en landhuizen met prachtige tuinen. Op de zandgronden rond **Ootmarsum** werden veel uien geteeld, vandaar dat de stad nog altijd bekend staat als siepel(ui)stad. De laatste donderdag van juli en de eerste twee donderdagen van augustus wordt in Ootmarsum al meer dan veertig jaar de Siepelmarkt gehouden. De **krentenwegge** wordt door iedere Twentse bakker gebakken en de **Deventer koek** is tot ver over onze landsgrenzen bekend. Tegenwoordig komen er ook prachtige asperges uit **Salland**. De oeroude graansoort **spelt** is in het Vecht-Reggegebied een echte specialiteit geworden. Bent u in de buurt van Zwolle, vergeet dan niet een trommeltje **Zwolse balletjes** mee te nemen.



Bakker Borkent

Streekproducten

Behalve de bekende Deventer koek, de Twentse krentenwegge en de Zwolse balletjes is Overijssel bekend door het zout dat in Twente wordt gewonnen. Deventer was vroeger beroemd om zijn stokvis (keihard gedroogde, zoute kabeljauw).

Ook nu nog kan men in deze plaats stokvis op een moderne wijze eten.

Nagelhout is een bijzondere manier om vlees te conserveren. Deze specialiteit is tegenwoordig weer erg geliefd in ons hele land. In de oude Hanzesteden, zoals Hasselt, Kampen, Zwolle, Hattem en Deventer, worden traditionele Hanze-menu's geserveerd met oud-Hollandse gerechten zoals mosterdsoep en koekpudding.

Deventer koek

Al sinds 1593 wordt de beroemde Deventer koek gebakken. Uit oude geschriften, zoals die zijn bewaard gebleven in het gemeentearchief van de stad Utrecht, blijkt dat de Deventer koek al in het begin van de zestiende eeuw een bekende naam en niet te vergeten een bekende smaak had voor veel Nederlanders. Vooral in Deventer waren vroeger tal van koekenbakkers; particulieren die er allemaal een eigen recept op na hielden om zo tot een eigen product te komen. Later verdwenen alle particuliere bakkerijtjes. Een van de weinige die overbleef was Jacob Bussink. De basis voor koek is roggebloem. Verder worden zoethoudende bestanddelen gebruikt, zoals honingstroop en invert-

suiker. Invertsuiker is een mengsel van twee soorten suiker. Zo wordt de bekende ontbijtkoek gemaakt van een deeg dat voor 50% uit bloem en voor 50% uit zoetende bestanddelen bestaat. Daarbij wordt ook oude koek gedaan, de zogenaamde kantkoek (dit zijn de randen van de koek). Door de koek toe te voegen wordt een goede beet verkregen.

Krentenwegge

De forse plakken krentenwegge, die oorspronkelijk alleen maar op kraamvisite ('met 'n kromme arm gaan') werden gegeten, zijn nu in Twente, maar ook ver daarbuiten, een bekende traktatie.

Kraamschudderswegge

Een kraamschudderswegge is eigenlijk een heel groot, rijk gevuld, krentenbrood. Extra groot zodat aan alle kraamvisite een dikke plak wegge, royaal besmeerd met boter, bij de koffie geserveerd kan worden. Vooral in Twente en de Achterhoek wordt deze grote krentenwegge vaak aangeboden door de buurt.

Twentse Roggestoet

Op de vloer gebakken brood dat gebakken wordt van een combinatie van rogge en tarwebloem. In bepaalde streken van Twente werden deze roggestoeten uitgedeeld aan arme mensen als een soort dankoffer na het binnenhalen van de oogst.

Nagelhout

Of Naegelholt, zoals het in de Achterhoek (Gelderland) wordt genoemd. Nagelhout is gedroogd rundvlees van de 'muis'. Gerookt en onge-

rookt met een ovaalronde vorm, circa 30 cm lang, 10 cm doorsnede, gedroogd gewicht 2-3 kg met een donkerrode tot bruine kleur. Het vlees is hard en vast en heeft een sterke vleessmaak. Heerlijk in dunne plakjes op brood, maar nog lekkerder om bij het aperitief te serveren. Het nagelhout is een balk met spijkers of houten pennen die in de boerderij boven in de 'wieme' zat, de bewaarruimte naast de schoorsteen. Hier werd vroeger na het slachten het vlees gehangen. Alleen de rijke boeren (met koeien) aten nagelhout. In Twente wordt nagelhout meestal gerookt en lijkt qua smaak dan ook veel op runderrookvlees. Nagelhout is lang houdbaar.

Spelt

Een graansoort die al door de oude Egyptenaren werd verbouwd, en tot in de 19^e eeuw ook in ons land. Spelt gedijt uitstekend op schrale grond en er kan een mooi stevig brood van worden gebakken. Reden genoeg voor de bakkers in het arme Vecht-Reggegebied om brood te gaan bakken van spelt van eigen grond, gemalen door molens uit de buurt. Speltbrood is niet alleen erg lekker, maar ook geschikt voor coeliakie patiënten (die geen gluten verdragen).

Hulsink, Spelt genever 'de Kluizenaar van Vilsteren'

Spelt genever is een jonge genever die op traditionele wijze is gedistilleerd met uitsluitend natuurzuivere grondstoffen en kristalhelder Veluws water. De genever komt licht de mond binnen. De nasmaak is redelijk zoet. Proef zelf en ontdek hoe authentiek genever kan zijn.



Twente culinair

Gasterij 't Oaldershoes
Laat u culinair verwennen bij Gasterij 't Oaldershoes, Dine & Wine restaurant, in Delden. (www.oaldershoes.nl)

Bakker Borkent

Een echte kraamschudderswegge haalt u bij Bakker Borkent in Hengelo aan de Enschedesestraat 158. T 074-2912121.

Wolverlei

Mocht u op een vrijdag in Delden zijn, breng dan een bezoek aan Wolverlei geitenhouderij en kaasmakerij, Twickelerlaan 18, Ambt-Delden (www.wolverlei.nl). Wolverlei is een ecologisch werkend, zelfkazend geitenbedrijf. Op de weilanden rond de boerderij graast de kudde van honderd melkgeiten van het Zwitserse Saanen-ras. De melk van de geiten wordt in de modern geoutilleerde kaasmakerij onder uiterst hygiënische omstandigheden, volgens oorspronkelijk Franse receptuur, verkaasd tot de bekende Wolverlei-geitenkaasjes. Iedere

Gasterij 't Oaldershoes



zaterdag zijn de Wolverlei-kazen te koop op de (biologische) Noordermarkt in Amsterdam. Sinds een jaar is Lars Keizerwaard de boer en eigenaar van Wolverlei. Zijn vriendin Clara Castell Rudenhausen maakt de kaas. Er zijn dus andere gezichten dan een paar jaar terug. De herberg is open voor o.a. overnachtingen, diners en kaasproeverijen.

Landgoed Kaamps

Kaas- en zuivelboerderij, Vliegveldstraat 4a, 7561 AT Deurningen (tussen Hengelo en Oldenzaal) www.kaamps.nl
Meer weten over een melkveehouderij? Breng dan een bezoek aan Landgoed Kaamps. Dit is een melkveehouderij waar u kunt zien op welke wijze er vandaag de dag op een boerenbedrijf wordt gewerkt en hoe van de melk verschillende boer Herbert

kaas- en zuivelproducten worden gemaakt. Bij de ambachtelijke kaas- en zuivelboerderij Kaamps gaat de melk vers en zonder omwegen in de kaastobbe waarna de kaas vers van het mes te koop is. Zoals de naturel kaas in alle leeftijden, gemaakt met natuurlijk stremsel en zuursel en zonder verdere hulpstoffen. Of de kruidenkaas in meer dan 10 verschillende soorten, bijvoorbeeld met komijnzaad, fenegriek, knoflook, brandnetel of daslook. Maar ook voor yoghurt, kwark en karnemelk kunt u hier terecht. De zuivelproducten van het eigen bedrijf zijn uiteraard direct te koop.

Bussinks Deventer Koekwinkel

Brink 84, Deventer, www.deventerkoekwinkel.nl
In 1593 begon bakker Jacob Bussink een koekwinkel waar hij zijn zelfgebakken Deventer kruidkoeken verkocht. Nog altijd gaan verschillende traditioneel gebakken koeken hier over de toonbank. In de nostalgisch ingerichte koffie- en theeschenkerij kunt u koffie, met natuurlijk een stuk kruidkoek, drinken.



0002544

Bellingham.
FOUNDED 1693

THE BELLINGHAM FUSION RANGE
Magnificent varietals with a touch of Bellingham magic

- CHARDONNAY *with a splash of* VIOGNIER
- SAUVIGNON BLANC *with a dash of* SEMILLON
- MERLOT *with a dash of* MALBEC
- PINOTAGE *with a dash of* PETIT VERDOT
- CABERNET SAUVIGNON *with a splash of* CABERNET FRANC
- SHIRAZ *with a splash of* VIOGNIER



BELLINGHAM WINES, GROOT DRAKENSTEIN, FRANSCHHOEK VALLEY
WINE OF SOUTH AFRICA



Leuke plekken om te bezoeken



Los Hoes

Ootmarsum

Een stadje waar kunst en cultuur hoogtij vieren. Het centrum is beschermd stadsgezicht en bevat vele vakwerkhuisen en andere historische gebouwen. Het Openluchtmuseum Los Hoes is zeer de moeite waard.
www.openluchtmuseumootmarsum.nl

Tuinen Kasteel Twickel

Ambt Delden, www.twickel.nl
Vlakbij het Twentse stadje Delden ligt het kasteel Twickel te midden van een prachtig landgoed van 4000 hectare. Het afwisselende landschap bestaat uit zacht glooiende akkers en weilanden, bossen en eeuwenoude eiken, heidevelden en vennen. Daartussen slingeren zich beken en houtwallen. Op het landgoed bevinden zich zo'n honderdvijftig boerderijen, herkenbaar aan zwart-witte luiken, en andere gebouwen zoals twee watermolens, de watertoren en de houtzagerij. Kijk voor meer informatie over het landgoed, activiteiten, openingstijden e.d. op de website. Het kasteel is een bewoond huis. Het is slechts op beperkte schaal te bezoeken. Cultuur en natuur gaan op Twickel harmonieus samen.



Kasteel Twickel

Landgoed Singraven



Denekamp

Landgoed Singraven

www.singraven.nl

Landgoed Singraven kent een rijke historie die begint met haar ontstaan als riddergoed in de middeleeuwen (1381). Het landgoed biedt natuurliefhebbers, kunstkeners, rustzoekers, recreanten en feestgangers talloze mogelijkheden. Zo kunt u genieten van het statige huis Singraven met haar kunstcollectie, het nostalgische koetshuis, de robuuste watermolen en het schitterende park en arboretum. Dit alles te midden van het typisch Twents landschap van landerijen en bossen, waar ook nog de Dinkel tussendoor meandert.

Oldenzaal

Museum het Palthehuis

www.palthehuis.nl

Museum het Palthehuis is het vroegere woonhuis van de familie Palthe. Sinds 1929 is het een museum, ondergebracht in twee gebouwen.

Het hoofdgebouw dateert van omstreeks 1650 en laat binnen een beeld zien van een woonhuis, zoals dat er in de 18e eeuw uitzag. U vindt er bijvoorbeeld een eetkamer in Lodewijk XVI-stijl. De sfeervolle keuken, compleet met alle toebehoren voor het bereiden van maaltijden, is eveneens zeer de moeite waard.



Museum het Palthehuis

Rijksmuseum Twenthe



Enschede

Rijksmuseum Twenthe

www.rijksmuseum-twenthe.nl

Rijksmuseum Twenthe is sinds 1930 gevestigd in Enschede. Een bezoek aan het museum is als een ontdekkingsreis door de beeldende en toegepaste kunst van de 14de eeuw tot heden.

Theo



FC Twente, de Grolsch Veste feiten:

- stadion geopend sinds 1998
- 30.000 plaatsen
- 56 skyboxen
- 600-700 mensen blijven per wedstrijd eten; catering, à la carte of buffet. Het eten is top!
- rondleiding (stadiontour in De Grolsch Veste) door oud-spelers. (zie www.fctwente.nl)

Pahlplatz

bekend voormalig voetballer, geeft een kijkje in de keuken van FC Twente

FC Twente is onafscheidelijk verbonden met alles en iedereen in de wijde omgeving van Twente. De club is onderdeel van het leven van de hele bevolking, van jong tot oud.

Kinderen gaan, als het enigszins kan, van jongs af aan met ouders en grootouders naar het stadion. Iedere Twentenaar is erbij betrokken: als FC Twente speelt is het stil op straat.

Theo Pahlplatz (65 jaar) is één van de bekendste voormalig voetballers die zijn hele actieve voetballoopbaan van 1966-1979 in alle 34 wedstrijden uitkwam voor FC Twente. Hij scoorde als linkerspits 82 goals in zijn carrière bij Twente, waarvan 62 treffers in de competitie. In het Nederlands elftal speelde hij als rechterspits 13 interlands. De extra moeilijkheidsgraad om dan ineens rechts te moeten spelen (opdracht van Crujff omdat Piet Keizer altijd links speelde), belette Pahlplatz niet om tijdens de interlands drie keer te scoren.

Pahlplatz is altijd betrokken gebleven bij FC Twente. Nadat hij vanaf 1971 een sportzaak heeft gehad (eerst in Enschede, later in Denekamp), is hij gaan werken bij Wegener. Voorzitter van FC Twente, Joop Munsterman, vroeg Pahlplatz een aantal jaren geleden om zitting te nemen in het scoutingapparaat om op zoek te gaan naar jong talent; niet alleen in Nederland, maar ook in België, Denemarken, Zweden en Frankrijk.

Volgens Pahlplatz heeft een voetbaljongen het mooiste beroep ter wereld;

- 1 je bent altijd buiten,
- 2 je komt in bijna alle Europese landen en soms ook daarbuiten,
- 3 je reist veel en je logeert in de mooiste hotels,
- 4 je ontvangt er ook nog (veel) geld voor.

Pahlplatz: "Weet je waarom er zoveel donkere jongens in onze elftallen zitten? Deze jongens zijn gewend om te vechten voor hetgeen ze werkelijk willen. Ze willen boven dat maaiveld uitkomen; ze willen graag veel geld verdienen en er ook voor werken. Onze blanke jongens zijn verwend en moeten weer leren vechten." (Uw verslaggeefster moest direct denken aan een wijnstok. Hoe meer een wijnstok moet lijden, hoe armer, rotsachtiger de bodem, hoe minder vocht, hoe sterker de druiven en hoe krachtiger de wijn.)

Waarom dankt FC Twente volgens u zijn aantrekkingskracht?

"De sfeer in het stadion is ongeëvenaard. In geen enkel ander stadion in Nederland zie je zoveel vrouwen als in Enschede. Men komt niet alleen voor het voetbal, maar ook voor de gezelligheid, het hapje en drankje en niet te vergeten de live muziek na afloop. De mensen blijven hangen, willen zien en gezien worden. Je moet landskampioen worden, zodat je - nog meer - sponsors aantrekt en nog meer kan doen voor de samenleving. FC Twente wil naar de top in Europa."

Voetbal is van sport een (sociaal) bedrijf geworden

FC Twente profileert zich op verschillende gebieden. Vooral op het gebied van zorg voor de samenleving wordt er veel gedaan. Per wedstrijd worden circa 200 mensen



die het financieel moeilijk hebben, uitgenodigd om te komen kijken en wordt er op het Zorgplein een hapje en een drankje aangeboden. In 2005 is de 'Stichting FC Twente, scoren in de wijk' opgericht. In dit kader worden projecten en activiteiten georganiseerd op het gebied van sport, gezondheid, scholing en betrokkenheid. Omdat een goede buur beter is dan een verre vriend adopteerde FC Twente een drietal wijken waar zij haar 'noaberschap' in de praktijk brengt. Pahlplatz is betrokken bij het 1000 banenplan. Jongeren die moeilijk aan het werk kunnen komen, worden vanuit FC Twente ondersteund. Er wordt samen met hen gezocht naar een baan en - daar waar nodig - wordt er bemiddeld.



Bijzondere faciliteiten

Is voetbal alles voor je, en FC Twente in het bijzonder?

Je kunt het ja-woord op de middenstip geven. Het stadion is trouwlocatie.

In het stadion is een speciale skybox, de Twentse wensbox, voor iedereen die als laatste of grootste wens graag een wedstrijd mee wil maken. Dit kunnen terminale patiënten zijn, maar ook mensen uit een verzorgingstehuis, die niet meer zelfstandig naar het stadion kunnen gaan, of zieke kinderen.

Er is plaats voor vijf rolstoelen en er zijn 22 stoelen 'buiten' beschikbaar inclusief de begeleiders. Denkt u, ik weet iemand die hier graag gebruik van wil maken? Mail dan naar: administratie@fctwente.nl

Cook & play is het mooie restaurant van FC Twente waar Henk Bronswijk als keukencoördinator de scepter zwaait over 160 couverts.

Op wedstrijddagen is het afgehuurd door de sponsors, maar op andere dagen is het restaurant geopend voor groepen vanaf 20 personen. Een bijzondere locatie om vanaf hier het stadion te zien.





Schilderen met wijn



Schilderen met wijn, hoe gaat dit, waar doe je dat? Hoe kom je op het idee? Gebruik je daarvoor alleen rode wijn, of kan rosé of wit ook? Lijkt het op aquarelleren en zijn er cursussen voor? Kan ik deze schilderijen zien en worden ze ook verkocht? Allemaal vragen die opkomen bij het horen van 'schilderen met wijn'.

Henri Fabre, algemeen directeur van Maison Fabre/Château de l'Aumerade in de Provence, schildert al 30 jaar met wijn en vertelt graag over zijn grootste hobby.

Hoe bent u op het idee gekomen om te gaan schilderen met wijn?

"Als kind was ik al erg creatief. Ik hield van schilderen en wilde graag kunstschilder worden. Helaas had ik niet genoeg talent en bovendien geen tijd om het te leren. Mijn zus wel, zij heeft talent en is een verdienstelijk schilderes. Op mijn zestiende stuurde ik een brief met door mij gemaakte tekeningen van juwelen naar Alain Dominique Perrin van Cartier (ik voelde me juwelenontwerper). De heer Perrin reageerde en nodigde me uit om naar Parijs te komen. Deze ontmoeting veranderde mijn leven. Perrin vertelde me dat ik moest zorgen dat mijn passie onderdeel zou worden van mijn werk. Schilderen was mijn passie, dit moest ik dus integreren in het werken in het wijnfamiliebedrijf. Op een dag proefde ik een wijn, ik doopte mijn penseel in mijn glas en begon instinctief op een envelop te schilderen. Op dat moment ontdekte ik mijn eigen stijl. Perrin heeft dit eerste schilderstuk gekregen."

Gebruikt u alleen rode wijn of ook witte wijn en rosé, en op welk soort papier?

"Ik schilder alleen met rode wijn omdat ik kleur nodig heb. Dit is moeilijk met witte wijn of rosé. Soms lukt het met een rosé van 3 jaar oud, maar de consument van nu wil een bleke rosé en dat gaat moeilijk. Ik moet ook wel twee of drie keer over hetzelfde stuk heen schilderen om een goede kleur te

krijgen. Ik gebruik aquarelpapier omdat dit de wijn goed absorbeert."

Heeft u al eens geëxposeerd?

"Ik schilder al 30 jaar en heb geëxposeerd in Japan, Zweden en Frankrijk. Mensen zijn altijd erg verbaasd als ze horen dat mijn werken met wijn zijn geschilderd. Iedereen kan onderwerpen schilderen met wijn, maar ik ben de enige die intuïtief en met gevoel in deze half moderne stijl schildert. Mijn schilderijen zijn anders dan anders. Soms krijg ik van mensen een fles met een restje wijn die ze hebben gedronken ter gelegenheid van een speciale gebeurtenis, met de vraag of ik juist met deze wijn voor hen een schilderij wil maken. Dit kan dan een bijzondere decoratie voor een (wijn) kelder, keuken of kantoor worden."

Heeft u wel voldoende tijd om te schilderen?

"Vanaf nu wil ik meer tijd inruimen voor het schilderen. Ik heb een permanente expositie in mijn kasteel Château de la Clapière in Hyères. Vanaf de zomer zal het kasteel geopend worden voor publiek. www.chateau-la-clapiere.com."

Wat zijn de duurste wijnen waar u ooit mee hebt geschilderd?

"Ik heb geschilderd met Château Petrus, Château Margaux, Haut Brion, maar vooral natuurlijk met Château de l'Aumerade Cru Classé. Mijn stijl is echt uniek, vol emotie en iedereen voelt dit. Ik weet nooit van tevoren wat ik ga schilderen, mijn penseel leidt me. Het is afhankelijk van de wijn of het een bloem, een dier of iets anders wordt. Mijn schilderspalet maakt van wijn kunst."

Henri Fabre



Château de l'Aumerade



Als afstammeling van een lange lijn voorvaders in de Var begon Henri Fabre senior in 1920 met Maison Fabre. Moe en hongerig na de strijd in de WO I, wilde hij zijn doel verwezenlijken: de beste wijnen verkopen. Hij kocht Château de l'Aumerade, een plek met een terroir waar wijn geproduceerd wordt sinds de Romeinen. Henri Fabre maakte dit gebied groot en zorgde ervoor dat de beste wijnen uit zijn wijngaarden kwamen. De Fabres (zijn vrouw Charlotte werkte mee) waren pioniers in de Provence. Ze ontvingen in 1955 de begeerde Cru Classé classificatie. In datzelfde jaar ontwikkelde Charlotte een speciale flesvorm, Marie Christine, genoemd naar een kleindochter. De fles is nog altijd kenmerkend voor deze kwaliteitsrosé.

In de familie Fabre gaan wijn, kunst en creativiteit hand in hand. Het château de l'Aumerade is een bezoek meer dan waard. Geniet van de wijnen, de tuinen en niet te vergeten het Santon museum.

Santon museum

De familie Fabre bezit een collectie van meer dan 1800 kleine kleifiguren vanaf de 18de eeuw tot heden. Het grootste deel is afkomstig uit de Provence, maar er staan ook kleifiguren uit de rest van de wereld. Santons zijn beeldjes die behalve het Christuskind, Jozef en Maria, engelen, herders en wijzen uit het Oosten, ook beroepen en activiteiten uit de streek vertegenwoordigen. Helaas worden ze niet allemaal meer met de hand gemaakt.

Château de l'Aumérade, 83390 Pierrefeu
www.aumerade.com



BOWMORE

ISLAY

SINGLE MALT

SCOTCH WHISKY

ISLAY TO THE CORE



THE **FIRST** ISLAY SINGLE MALT WHISKY SINCE 1779

Geniet, maar drink met mate

www.bowmore.com



Nosing

Whiskyfestivals in Nederland

Voor whisky liefhebbers zijn de festivals in Den Haag en Groningen twee jaarlijkse hoogtepunten. Bezoekers kunnen meedoen aan masterclasses, exclusieve tastings en nog veel meer. En dat alles in een oergezellige sfeer.

International Whisky Festival Den Haag

Het International Whisky Festival in Den Haag is het grootste en belangrijkste whiskyfestival van Nederland. Het vindt dit jaar plaats van 16 t/m 18 november in de Grote Kerk.

Een festivalticket kost 45 euro. Hiermee kun je bijna onbeperkt whisky proeven, krijg je een professioneel tastingglas plus de informatieve festivalgids. Voor de exclusievere soorten whisky wordt een vergoeding gevraagd in de vorm van drams, het festivalgeld. Tijdens het festival geldt de volgende koers: 1 dram = 1 euro. Op vrijdagmiddag is er een speciale VIP-sessie (75 euro p.p.), waarbij producenten ook hun zeldzame en meest exclusieve whisky's laten proeven. Deelnemers ontvangen verder 20 drams en kunnen kosteloos meedoen aan masterclasses. Voor de VIP-sessie zijn slechts 500 tickets beschikbaar. Tijdig reserveren dus!

Programma

Het 3-daagse festival biedt alle gelegenheid om ideeën op te doen en deel te nemen aan tal van activiteiten. Een selectie:

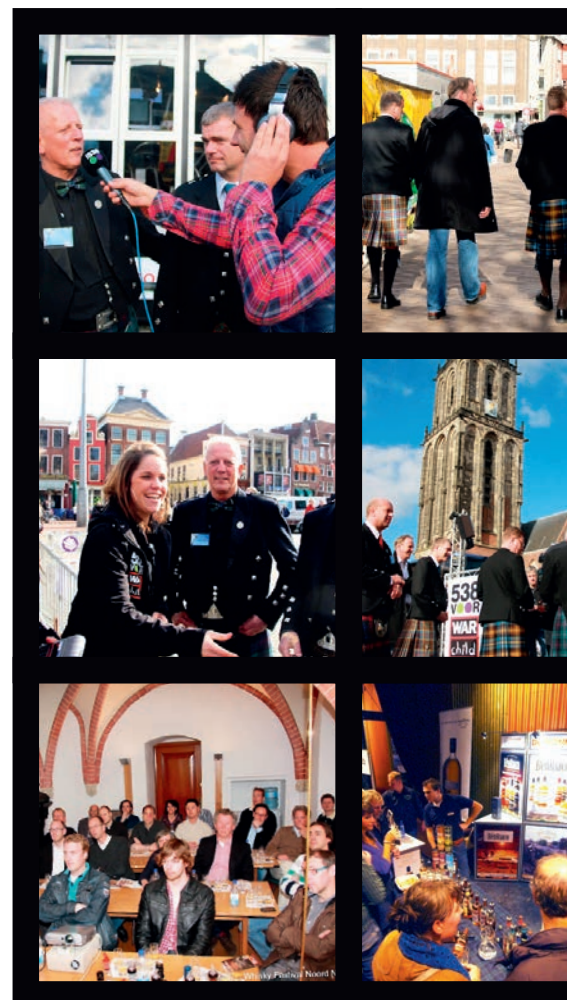
- **Speciale whisky introductiecursus**
Voor beginners, in het tegenover de kerk gelegen Nutshuis.
- **Cadeaubon 2012**
Verras een bevriende whisky liefhebber met een cadeaubon.
- **Whiskytrail 2012**
Gratis gidsen leiden u op verzoek rond. Het zijn enthousiaste (amateur) whiskykenners die u informeren en adviseren.
- **Whisky-tram**
Hiermee kunt u voor of na uw festivalbezoek wat meer van de hofstad Den Haag ontdekken, natuurlijk onder het genot van een glaasje whisky.
- **Masterclasses**
Ook ervaren whisky liefhebbers leren bij masterclasses altijd weer iets nieuws!
- **Whisky-info**
Ook zijn er stands met de nieuwste whiskyboeken en toeristische informatie over Schotland en Ierland.
- **Inwendige mens**
Bij de bar kunt u even uitrusten en aansterken met broodjes, koffie, een glaasje fris of een biertje.

Gezien de grote belangstelling raadt de organisatie van het festival aan om tijdig kaarten te reserveren.

Kijk voor meer informatie op: www.whiskyfestival.nl (actuele informatie over festival, reserveringen en programma) www.grotekerkdenhaag.nl (informatie over de bijzondere locatie van het festival).

Whisky Festival Noord-Nederland

Net als het festival in Den Haag staat het Whisky Festival Noord-Nederland hoog genoteerd bij whiskyfreaks. Ook hier vindt het evenement plaats op gewijde grond: de Der Aa-kerk in hartje Groningenstad.



& Tasting

Het Whisky Festival in Groningen is het tweede 'whisky-event' van ons land. Niet slecht als je bedenkt dat de 3-daagse happening grotendeels draait op vrijwilligers. Ondanks de noordelijke ligging komen bezoekers van heinde en verre op het festival af, ook uit het buitenland. Het Britse Whisky Magazine UK besteedt jaarlijks aandacht aan het festival en noemt het zelfs "The most friendly festival in the world".

Sprankelend programma

Tal van producenten en distributeurs – van groot tot klein – zijn aanwezig en laten hun producten proeven. In totaal zijn er maar liefst 36 masterclasses met uiteenlopende thema's als 'single grain whisky' en 'muziek en whisky'. Voor beginnende whisky liefhebbers is er een startersclass. Ook maken internationaal bekende whiskyschrijvers hun opwachting in Groningen.

Martini Hotel wordt Whisky Hotel

Velen combineren een bezoek aan het festival met een dagje Groningen. De stad is een bezoek meer dan waard. Speciaal voor deze gelegenheid reserveert het bekende Martini Hotel een groot deel van haar kamers voor festivalbezoekers. Het Martini Hotel wordt dus voor een weekend een Whisky Hotel. Adres: Zuiderdiep 8, op vijf minuten loopafstand van de Der Aa-kerk.

Nieuwsbrief

Wilt u de nieuwsbrief van het festival ontvangen? Vraag deze aan bij nieuwsbrief@wfn.nl. Zo krijgt u alle informatie over de achtste editie van dit festival. See you in Groningen! Kijk voor actuele informatie, reserveringen en programma op www.wfn.nl.



TIP! Ook slijterijen en speciaal-zaken organiseren regelmatig whiskyproeverijen. Informeer ook bij **uw topSlijter** in de buurt!



Nóg meer whisky: Alkmaar en Vlissingen

Ook in andere steden worden whisky-events gehouden.

In Vlissingen vindt dit jaar op 22 september **Whisky by the Sea** plaats (www.whiskybythesea.nl). En Alkmaar heeft zijn **Hielander Whisky Festival** (www.grotekerk-alkmaar.nl).

Advocaat

Goudgele lepeldrank of hippe saus?

Advocaat is een dik-vloeibare drank met circa 14% alcohol. Het wordt gemaakt op basis van ei, brandewijn en suiker. Al is het een drank, het wordt meestal met een lepeltje gegeten omdat het te dik is om zo te drinken. Wie herinnert zich niet de bezoeken aan grootouders, waar op verjaardagen een 'advocaatje met slagroom' werd geserveerd? Nu is het trendy om de goudgele drank als saus over desserts of gebak uit te schenken.

Hoe wordt advocaat gemaakt?

Een bezoek aan de fabriek van Cooymans in Tilburg geeft duidelijkheid. Wat als eerste opvalt, is de hygiëne. Alles is brandschoon; van de nieuwe glazen flessen (geen schoon-gepoelde, teruggebrachte flessen) tot de laatste controle in het laboratorium van de geproduceerde advocaat.

De nieuwe flessen worden voor gebruik nog een keer op de kop droog geblazen. Niet gespoeld, omdat er dan eventuele waterdruppels in de advocaat kunnen komen. De basis voor de advocaat, de in dooiers en witten gesplitste (scharrel)eiervan met de suiker. Cooymans bepaalt hiervoor zelf de receptuur. Het mengsel wordt

gepasteuriseerd en gekoeld tot 3-5 °C. In het laboratorium worden monsters van het eimengsel genomen ter controle. Het eimengsel wordt naar een van de tanks gepompt en de brandewijn wordt toegevoegd. Nu moet het mengsel rusten. Daarna wordt de inhoud van de tank overgepompt in een au-bain-marie, dubbelwandige, ketel. Hier wordt wat vanille voor de smaak toegevoegd en het mengsel wordt verwarmd. Daarna



wordt bindmiddel toegevoegd om de juiste dikte van de advocaat te krijgen. Hier komt het 'fingerspitzengefühl' van de meesteradvocaatbereider om de hoek kijken. De temperatuur van de advocaat mag niet te hoog worden. Bij een hogere temperatuur stollen de eiwitten en dit geeft witte puntjes in de advocaat. Aan het einde wordt de advocaat weer terug gekoeld en gaan er monsters naar het laboratorium voordat de massa wordt gebotteld in de flessen. Het laboratorium controleert op alcoholgehalte (14%) en de hoeveelheid eigeel en suiker. Deze moeten voldoen aan de minimale eisen van de Warenwet en als laatste volgt een eindproductverificatie. Ook wordt een flesje advocaat in een kastje geplaatst met verschillende soorten licht om te controleren of de drank niet verkleurt onder invloed van zon- of winkellicht.

Pas na groen licht van het laboratorium wordt de advocaat overgedaan in de flessen. Ter controle wordt bovendien van elke botteling een fles in het magazijn bewaard. Cooymans maakt onder andere de volgende advocaatsoorten: Cooymans scharreladvocaat; De Korenaer scharreladvocaat; Cooymans Royal Dutch advocaat (een dunne schenkadvocaat) en Cooymans hazelnotenadvocaat.

Tip: Bewaar advocaat bij voorkeur in de koelkast en schud de drank voor het gebruik zodat het gemakkelijker uitschenkt.

Tip: Hazelnotenadvocaat, voor de broodnodige variatie. Maak eens een tweekleuren advocaat: schenk gelijktijdig 'gewone' en hazelnotenadvocaat in een mooie coupe en garneer met slagroom.



Advocaat smaakt heerlijk met...

- 1 Slagroom of Mascarpone
- 2 IJs
- 3 Pannenkoekjes
- 4 Tiramisu
- 5 Cupcakes en 'gewone' cake
- 6 Ananas
- 7 Stoofpeertjes en geroosterde amandelen
- 8 Bokkenpootjes
- 9 Citroenbavarois
- 10 Chocoladepudding





Zelf advocaat maken?

Huisgemaakte advocaat is snel en gemakkelijk te bereiden in de magnetron.

Magnetrongerei:

- een maatkan met een inhoud van 1 liter

Ingrediënten:

- 3 eierdooiers
- 90 gram witte basterdsuiker
- 2 eetlepels maïzena
- 1 ½ dl brandewijn
- 1 dl water
- 1 eetlepel citroensap

Bereiding:

- > Roer voor de advocaat de eierdooiers met de suiker uit in de maatkan. Voeg de maïzena toe en roer goed.
- > Schenk al roerende de brandewijn, het water en citroensap erbij en breng de massa in de magnetron aan de kook, onafgedekt, ca. 750 Watt, 3-4 minuten. Roer tussentijds regelmatig door.

Tip: Extra lekker wordt de advocaat als er 3 eetlepels Mascarpone of stijfgeklopte slagroom doorheen wordt gemengd.



Coymans gebruikt scharreleieren voor de productie van advocaat.

Wat is het verschil tussen kooi-, scharrel-, vrije uitloop- en biologische eieren?

Scharreleieren komen van scharrelkippen die leven in kippenstallen waar ze wel vrij kunnen bewegen. Scharrelkippen komen niet buiten. Biologische kippen lopen in de buitenlucht en krijgen biologisch voer.

Namen als maiseieren, 4-granen eieren en omega 3-eieren verwijzen naar het voer dat de kippen krijgen. De eicode vertelt iets over de leefomstandigheden van de kip. Aan het eerste cijfer van de stempel op het ei kun je zien hoe de kippen gehouden zijn.

0 = biologisch
1 = vrije uitloop
2 = scharrel

Let altijd op de landcode NL.



Chocoladebakjes met advocaat

Ingrediënten voor circa 12 kleine of 8 grote chocoladebakjes:

- 200 gram chocolade (extra bitter)
- 1-2 theelepels boter

Voor de vulling:

- 2 ½ dl (Cooymans, de Korenaer of huisgemaakte, zie recept) advocaat
- 1 dl slagroom

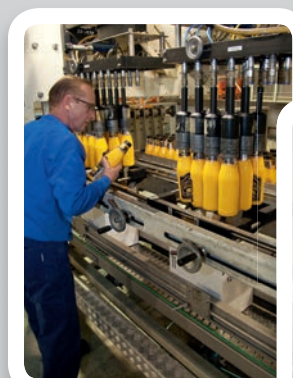
Voor de garnering:

- chocoladekrullen, grof geraspte chocolade of 4 paaseitjes

Bereiding:

- > Smelt de chocolade met de boter au-bain-marie (een schaalje boven een pan met kokend water) op de warmtebron of onafgedekt, 3-4 minuten, (ca. 350 watt) in de magnetron.
- > Zet 12 papieren caisses naast elkaar in een schaal (heel handig is een zogenaamde muffinschaal).
- > Schep een flinke lepel gesmolten chocolade in elke caisse. Strijk dit redelijk dik uit met een kwastje. Laat de chocolade hard worden en bestrijk het bakje, als het nog erg dun is, nogmaals met zachte chocolade. Zet de chocoladebakjes in de koelkast om op te stijven.
- > Vul de chocoladebakjes vóór het serveren met advocaat en garneer ze met een toef slagroom. Of meng de stijfgeklopte slagroom door de advocaat. Garneer de grote bakjes met een chocoladekrul of grof geraspte chocolade.

Tip: Wilt u heel snel klaar zijn, neem dan kleine halve holle paaseieren en vul deze met advocaat.



Wijnen

En de winnaar is...

met een gouden randje

Om hun wijnen extra onder de aandacht te brengen doen veel producenten mee aan concoursen en officiële proeverijen. Daar lonken gouden en zilveren medailles, of een andere mooie onderscheiding.



Batasiolo

D.O.C.G. Barolo 2007

Deze rode topwijn uit de Piëmonte won een gouden medaille op het internationale wijnconcorso Mundus Vini en kreeg in Italiaanse vakbladen hoge scores (2 glaasjes in de Gambero Rosso en vier druiventrosjes in de Duemilavina, het vakblad van Italiaanse sommeliers).



Dopff au Moulin 'Cuvée Julien'

A.C. Crémant d'Alsace

Met goud bekroond op het Concours National des Crémants en hoog genoteerd in tal van vakbladen, zoals Decanter.



Faustino I Gran Reserva

D.O.C.a Rioja 1999

Op het Concours Mondial Brussel 2011 won deze Spaanse klassieker uit Rioja goud en kreeg de wijn in het magazine Wine Enthousiast (februari 2012) een topnotering.



Condesa de Leganza rosado

D.O. La Mancha 2010

Een gouden rosé! Bij de Berliner Wein Trophy 2011 stal deze verrukkelijke rosado uit La Mancha de harten van de proevers. Ook de rosado van 2011 is top.

Elk zichzelf respecterend wijnland heeft wel een eigen wijnconкурс. En met de opkomst van steeds meer nieuwe wijnlanden neemt het aantal alleen maar toe. Op zo'n concurs worden soms wel duizenden wijnen bekeken, besnuffeld, geproefd en uitgespuwd.

Altijd blind uiteraard, de proevers weten dus niet wie de producent is. Er zijn regionale, landelijke en internationale concoursen.

Enkele belangrijke Europese concoursen zijn die van Parijs, Bordeaux, Londen en Brussel.

Topsport: dagelijks meer dan 50 wijnen

Professioneel proeven is net topsport. Je moet in goede conditie zijn, en het liefst

niet verkouden. Gemiddeld passeren op een dag 50 tot 100 wijnen de neus van een *dégustateur*. Gelukkig zijn er geregeld pauzes. Wie zijn die proevers eigenlijk? In ieder geval zijn het fervente liefhebbers met een ruime proefervaring: oenologen, sommeliers, producenten, wijnjournalisten, importeurs. Allemaal hebben ze een passie voor wijn.

Wat mag de consument van een winnende wijn verwachten? Een medaille of onderscheiding geeft aan dat de kwaliteit van de wijn opvallend goed is en dat de wijn zich positief onderscheidt van andere vergelijkbare wijnen. Veel wijnen in slijterijen en supermarkten hebben echter geen medaille. Zijn die dan minder? Dat hoeft niet, want misschien hebben die wijnen niet meegedaan aan een concurs. Deelname aan een concurs is vrijwillig.

Wat gebeurt er met de flessen die na zo'n megaproeverij overblijven? Bij de *World Wine Challenge* in Londen hebben ze er iets moois op gevonden. De restanten gaan ofwel direct naar hulporganisaties als het Rode Kruis of worden geveild voor een goed doel.

Wijnconcursoen in Nederland

Wijnconcursoen in Nederland? Jazeker! Bij het *Proefschrift Wijnconcorso* beoordelen proevers uit Nederland en België duizenden wijnen. In diverse prijsklassen wordt een 'wijn van het jaar' gekeurd. En bij de jaarlijkse *Nederlandse Wijnkeuring* worden wijnen van eigen bodem getest. In 2011 was niet alleen de wijnoogst maar ook de medailleoogst indrukwekkend: 25 keer brons, 21 keer zilver en 2 keer goud.

Gidsen en tijdschriften

Ook in wijngidsen en gespecialiseerde tijdschriften vind je proefnotities en *ratings*.

Decanter Wine Magazine – Het Britse Decanter selecteert jaarlijks ruim 4000 bijzondere wijnen, variërend van eenvoudige plezierwintjes tot klassieke opleggers. Awards zijn er in goud, zilver en brons.

Gambero Rosso – Veel Italianen hebben de Gambero Rosso op hun nachtkastje liggen. De gids beoordeelt zo'n 20.000 wijnen. De wijnen worden gelauwerd met een, twee of drie 'glaasjes' (bicchieri).

Wine Spectator – Sinds 1988 stelt dit Amerikaanse wijnmagazine een jaarlijkse lijst van 100 'most exciting wines' op. Verder veel aandacht voor trends, beste producenten en nieuwe gebieden.

Guide Hachette – Complete gids met beoordelingen van ruim 10.000 actuele Franse wijnen, inclusief 500 coups de coeur (opvallende wijnen met een aantrekkelijke prijs). Dit jaar met speciale aandacht voor restaurants en wijnbars.

Twee bekende Nederlandse wijntijdschriften zijn *Proefschrift* en *Perswijn*.



Umani Ronchi 'San Lorenzo'

D.O.C. Rosso Conero 2008
Een trotse winnaar uit Italië: goud op het Canadese concurs *Sélections Mondiales des Vins* en een lovende recensie in *The Wine Advocate* (Robert Parker).



Château Preuillac

A.C. Médoc Cru Bourgeois 2007
Al jaren een vaste prijswinnaar op Europese concoursen. *Decanter Wine Magazine* nam Preuillac op in de categorie 'beste Cru Bourgeois 2007'.



Château Brown

A.C. Pessac-Léognan 2009
Volgens kenners doet Château Brown niet onder voor menig duurdere Cru. Volgens *The Wine Spectator* een van de 'beste Bordeaux van 2009'.





the white time, the white place

Merrys White Chocolate Liqueur: De brokken hoogwaardige witte chocolade zijn volgens de unieke receptuur gesmolten en verwerkt tot een heerlijk zachte witte chocoladeliqueur van topkwaliteit. Iedere druppel is een traktatie op zich. Waar u ook bent en met wie u ook bent, van Merrys blijft u genieten. Merrys, the white time, the white place!

www.merrys.nl

Geniet, maar drink met mate

brasserie zeelust klassieker

“Dungesneden Hereford rund uit Schouwen met een dressing van Zierikzeesche mosterd en peperkaas van kaasboerderij De Stolpe”

Brasserie Zeelust is een sfeervolle brasserie onder de duinenrij van Westenschouwen. Met een prachtig terras op het zuiden dat al twee jaar op rij de titel “beste terras van Zeeland” in de wacht heeft gesleept!



(H)eerlijk eten en drinken staat hoog in het Zeeuwse vaandel. Er wordt gewerkt met zoveel mogelijk dagverse producten en waar het kan wordt gekozen voor de biologische variant. De wijnen in Zeelust spelen een grote rol. Vrijwel alle wijnen worden per glas geserveerd. Zo geniet u bij elk gerecht van de best passende wijn!

We hebben voor u het recept van onze carpaccio klassieker uitgewerkt, zodat u daar, behalve bij Zeelust, ook thuis van kunt genieten!



Herefords

Al zo'n tien jaar loopt er in de duinen tussen Renesse en Burgh-Haamstede een kudde van 35 koeien van André de Reus. Het is een beweidingsproject in samenwerking met Staatsbosbeheer en twee particulieren. Het valt onder het thema 'duurzaam ondernemen' (zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen). Goed voor mens en natuur. De koeien lopen vrij rond zodat ze de vegetatie opeten. De duinen groeien niet dicht én de koeien hebben een verscheidenheid aan voedsel. Eind juni wordt één stier tussen de koeien gezet om in april weer kalfjes te hebben. De kalfjes drinken acht maanden bij hun moeder en dan worden ze gescheiden. Ze gaan naar



de boerderij waar de mannetjes en vrouwtjes apart worden gehouden. De stieren worden op een leeftijd van 2,5 jaar geslacht, als ze zijn uitgegroeid. Dit komt de kwaliteit van het vlees ten goede. De vrouwelijke kalfjes gaan later weer bij de kudde. Het ras Hereford is zo sterk dat André nog nooit antibiotica heeft gebruikt. Het mooie is dat de kudde het hele jaar door in de duinen loopt. In Canada blijven de Herefords zelfs bij extreem koude weersomstandigheden van -40 °C buiten!



Boodschappenlijstje voor 4 personen

Voor het carpacciovlees:

- 400 gram runderrump of achtermuis (vraag de slager of hij de vlesjes er voor u af wil snijden!)

Voor de garnering:

- 80 gram boeren peperkaas (in schilfers gesneden)
- 100 gram gemengde salade

Voor de dressing:

- 2 eetlepels wijnazijn
- 2 eetlepels droge witte wijn
- 1 eetlepel grove Zierikzeesche mosterd
- 1 dl druivenpitolie
- 1 dl arachideolie of zonnebloempitolie
- 10 stuks dragonblaadjes (fijngesneden)
- peper & zout naar smaak

Bereidingswijze van de carpaccio:

- > U werkt met rauw vlees dus zorg dat u schone handen heeft en schoon gereedschap gebruikt. Snijd het verse vlees met een scherp mes in zo dun mogelijke plakken en verdeel het gelijkmatig over de borden. Dek het vlees af met plastic folie tegen het uitdrogen en verkleuren.

Bereidingswijze van de dressing:

- > Meng alle ingrediënten door elkaar in een kommetje en klop het goed los met een vork. Voeg als laatste de vers gesneden dragonblaadjes toe.

Opmaak van het bord:

- > Haal de gesneden carpaccio een kwartier van tevoren uit de koeling. Laat de folie nog zitten tot de carpaccio wordt opgemaakt. Sprengel met een lepel de dressing over de carpaccio en garneer rijkelijk met schilfers boeren peperkaas.

Kaas- en vleesboerderij De Stolpe

Stolpweg 9
4306 PK NIEUWERKERK
www.kaasboerderij-destolpe.nl
T 0111-647150

Brasserie Zeelust

Steenweg 15
4328 RL WESTENSCHOUWEN
www.zeelust.nl
T 0111-651508

Paul Campman



“We gaan



nog één

27 februari 2011 staat voor altijd in het geheugen gegrift van Paul (63 jaar), zijn vrouw Iny (62 jaar), zoon Frank (34 jaar), schoondochter Christel (34 jaar), dochter Paulien (27 jaar) en de 22 vaste personeelsleden van restaurant Campman in Renkum. Die dag brandde binnen een uur tijd het restaurant aan de Hartensweg tot de grond toe af. In plaats van bij de pakken neer te gaan zitten of te besluiten misschien wel te stoppen met werken, besloot Paul van de een op de andere dag, zo snel mogelijk te beginnen met de herbouw van zijn geliefde familiebedrijf.

Dine & Wine bezocht Campman twee maanden voor de opening van het nieuwe restaurant en viel van de ene in de andere verbazing over wat hier in betrekkelijk korte tijd is gerealiseerd.

Een stukje geschiedenis...

Restaurant Campman werd in 1854 als Hotel Campman geopend als pleisterplaats voor de postkoets aan de provinciale weg Arnhem-Utrecht. Het bedrijf is altijd van vader op zoon overgegaan. Paul Campman werkt ruim 40 jaar in het bedrijf. Hij is de vierde, en zijn zoon de vijfde generatie. Op de plaats van het afgebrande en het nu herbouwde bedrijf stond 23 jaar geleden een vakantiekindertehuis. Paul Campman kocht dit pand en liet een nieuw restaurant bouwen. Naast het restaurant kwam het woonhuis, dat gelukkig gespaard is gebleven.

Crisiscentrum

Nu is het huis van Paul en zijn vrouw, naast een plek om te wonen, crisiscentrum, kantoor en vergaderruimte. De partijen en feestjes voor het komende jaar worden op zaterdag in de woonkamer met de gasten besproken. De wijnen voor de nieuwe menukaart worden aan de eettafel met de vertegenwoordiger geproefd. En... binnen een minuut ben je bij de bouw.

“Kwaliteit verveelt nooit”

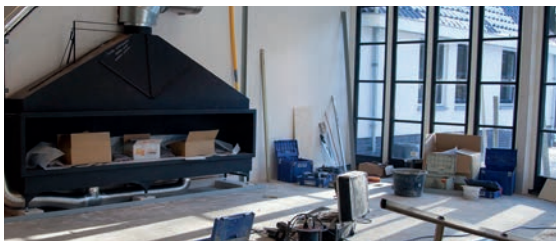
Paul Campman: “de Campmannetjes zijn van huis uit kok. We gaan voor kwaliteit en je verkoopt ons geen knollen voor citroenen. ‘Kwaliteit verveelt nooit!’ is onze slogan.” Kwaliteit blijkt ook uit het personeelsbeleid. De chef-kok Bert van den Boogaart werkt al 36 jaar voor Campman, de ober-kelner Addy Mom is ruim 30 jaar in dienst. Eenmaal werkzaam bij de

familie Campman betekent dat je niet van plan bent binnen een paar jaar weer te vertrekken. Als je je thuis voelt, blijf je gewoon. Zo is al het vaste personeel, na de brand zonder werk, 52 weken lang gewoon doorbetaald. Wel kwamen ze vrijwillig een aantal maanden geleden samen de buitenlantaarnpalen schilderen en als er een klusje is, staan ze klaar voor het bedrijf.

Restaurant Campman is een sfeervolle locatie voor een lunch of diner. In de herfst en winter kunt u genieten bij de gezellige grote openhaard. Blickvanger in het nieuwe restaurant is de wijnklimaatkast met een breedte van 6 meter en 2.70 meter hoog. Hier liggen zo'n 600 kwaliteitswijnen geleverd door Vos & Partners. In de zomer kan men heerlijk genieten op de prachtige terrassen die rondom het pand gelegen zijn. De koks hebben een eigen kruidentuin ter beschikking.

De Gelderse keuken staat bekend om haar streek- en seizoensgebonden gerechten. Bereid met gevoel voor smaak en liefde voor het vak. U kunt kiezen voor een persoonlijke selectie à la carte, of voor een seizoensgebonden menu. Vergezeld door één van de 15 wijnen, die per glas worden geserveerd, of door één van de flessen van de uitgebreide wijnkaart.

Restaurant Campman beschikt in het nieuwe pand over vier zalen met het meest nieuwe



luchtverversingssysteem, zodat even wegzakken tijdens een vergadering tot het verleden behoort. De nieuwe zalen vormen een prachtig decor voor een receptie, personeels-, jubileum- en/of bruiloftsfeest. De locatie is ook uitermate geschikt om een wettelijk huwelijk af te sluiten. Restaurant Campman kan gezelschappen van 4 tot 250 personen ontvangen en de zalen bieden optimale privacy.

In de omgeving van restaurant Campman kunt u heerlijk wandelen en fietsen. Het bedrijf ligt midden in een schitterend en gevarieerd natuurgebied. Bij de receptie vindt u een grote variatie aan wandel- en fietsroutes door bossen, langs beken en velden en over de heide.

De nabije omgeving van restaurant Campman biedt tal van andere mogelijkheden voor een dagje eropuit:

- Kröller-Müller Museum
- Burgers Zoo
- Airborne Museum Hartenstein
- Nederlands Openluchtmuseum
- Het Nationale Park De Hoge Veluwe
- Ouwehands Dierenpark
- Kasteel Doorwerth

Facebook

Bent u nieuwsgierig geworden naar het wel en wee van restaurant Campman? Op Facebook blijft u op de hoogte van alle zaken die met het restaurant te maken hebben.

In april wordt een speciaal openingsmenu geserveerd. De familie Campman biedt een glas prosecco spumante aan als aperitief en een glas wijn bij het hoofdgerecht.

OPENINGSMENU € 39,75

Voorgerecht: Drie kleine gerechtjes van vis:

Tonijn in garam massala • tartaar van gemarineerde zalm • mousse van forel.

Of drie kleine voorgerechtjes van vlees:

Bonbon van struisvogel • reepaté met pruimen • eendenham met peper.

Soep: Lichtgebonden witlofsoep met reepjes ham.

Hoofdgerecht: Corvina filet geserveerd op spinazie linguine en een saus van cantharel en truffel.

Of kalfsribstuk op roerbakgroenten, met een jus van kalf en dragon.

Dessert: Parfait van bastognekoek met een mousse van chocolade en vanillesaus.

keer vlammen”

Cadeautip!

Wilt u eens iemand lekker verrassen?

Dan is een **Cheque Culinaire**
van de restaurateurs van

Dine & Wine
altijd goed!

Een heerlijk cadeau
dat zeker in de smaak zal vallen.

Kijk voor meer informatie op:

www.dineandwine.nl

of vraag aan uw Dine & Wine restaurateur.



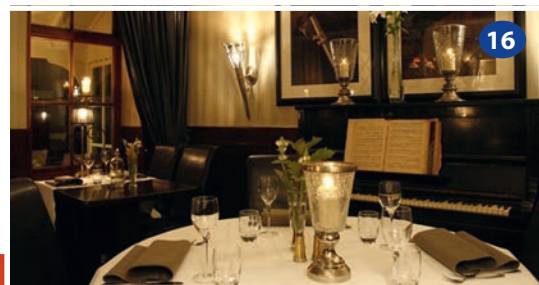


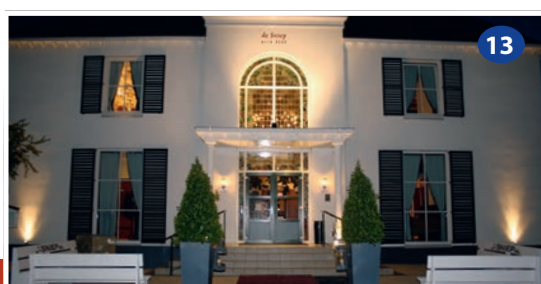
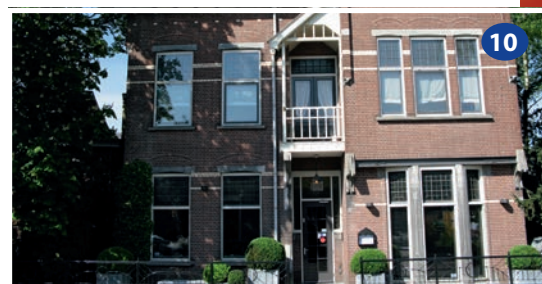
DINE & WINE RESTAURANT

- 1 Restaurant Het Schellinkje**
Zuidereinde 70, 7941 GK Meppel
T 0522-252720
E info@schellinkje.nl
I www.schellinkje.nl
Maandag t/m zaterdag van 16.00 - 22.00 uur.
- 2 Restaurant In 't Vierde Baarsje**
Surinamestraat 32,
1058 GK Amsterdam
T 020-6166796
Maandag gesloten.
- 3 Brasserie Vogelenzang**
Vogelenzangseweg 182,
2114 BD Vogelenzang
T 023-7432712
E info@brasserievogelenzang.nl
I www.brasserievogelenzang.nl
Maandag gesloten.
- 4 Restaurant Torbijn**
Langbroekerdijk 69, 3947 BD Langbroek
T 0343-561283
E wendytorbijn1@hotmail.com
I www.restauranttorbijn.nl
Maandag gesloten.

- 5 Restaurant De Salentein**
Putterstraatweg 7-9, 3862 RA Nijkerk
T 033-2454114
E info@desalentein.nl
I www.desalentein.nl
Maandag t/m vrijdag voor lunch en diner vanaf 12.00 uur. Zaterdag en zondag vanaf 17.00 uur.
- 6 Restaurant 't Zwaantje**
Dammekant 48, 2411 CE Bodegraven
T 0172-612881
E restaurantzwaantje@planet.nl
restaurantzwaantje@hotmail.com
I www.zwaantje.net
Maandag gesloten.
- 7 Brasserie Zeelust**
Steenweg 15, 4328 RL Westenschouwen
T 0111-651508
E info@zeelust.nl
I www.zeelust.nl
*Maandag en dinsdag gesloten.
Open vanaf 10.00 uur. Zomers 7 dagen open.*
- 8 Restaurant De Moerse Bossen**
Rucphenseweg 30, 4882 KC Zundert
T 076-5977979
E info@demoersebossen.nl
I www.moersebossen.nl
Geen sluitingsdag.
- 9 Restaurant Le Bistro**
Juliana van Stolbergstraat 6,
5038 AM Tilburg
T 013-5351342
E lebistro@planet.nl
I www.lebistro.nl
Woensdag t/m zondag vanaf 17.30 uur.
- 10 De Eetkamer Goirle**
Tilburgseweg 34, 5051 AH Goirle
T 013-5344900
E sabadi@home.nl
I www.eetkamergoirle.nl
*Maandag t/m vrijdag vanaf 12.00 uur.
Zaterdag en zondag vanaf 17.00 uur.*

- 11 Restaurant d'Ouwe Brouwerij**
Baarschotsestraat 46-48,
5087 KW Baarschot (gem. Hilvarenbeek)
T 013-5042079
E info@ouwebrouwerij.nl
I www.ouwebrouwerij.eu
Woensdag t/m zondag vanaf 17.00 uur.
- 12 Hotel Restaurant Lakerhof**
Walburgisstraat 3, 6109 RE Ohé en Laak
T 0475-551654
E info@lakerhof.nl
I www.lakerhof.nl
*Maandag t/m vrijdag vanaf 17.00 uur.
Zaterdag en zondag vanaf 12.00 uur.
Woensdag gesloten.*
- 13 Restaurant & Hotel De Sniep**
Broekwegschouw 211, 2726 LC Zoetermeer
T 079-3300 980
E info@sniep.nl
I www.sniep.nl
*Maandag t/m vrijdag 12.00 - 14.00 uur.
en dagelijks vanaf 18.00 tot 22.00 uur.*
- 14 Restaurant Campman**
Hartenseweg 23, 6871 NB Renkum
T 0317-312221
E info@restaurantcampman.nl
I www.restaurantcampman.nl
- 15 Restaurant Koossie**
Breelaan 19,
1861 GC Bergen NH
T 072 - 589 78 67
E info@restaurantkoossie.nl
I www.restaurantkoossie.nl
Het gehele jaar geopend.
- 16 Gasterij 't Oaldershoes**
Kerkstraat 5, 7491 BL Delden
T 074 - 3761428
E info@oaldershoes.nl
I www.oaldershoes.nl
*Dinsdag t/m zaterdag vanaf 11.00 uur,
zondag 12.00 uur. Maandag gesloten.*







RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Faustino V
RESERVA

Geen 16?
Geen
druppel