

RESTAURANTKRANT

Alles voor restaurateurs en chef-koks



- **08** Viskalender: welke vis en wanneer?
- **11** Koester de Noordzeevis.
Gastcolumn Agnes Leewis
- **13** Maritieme klassiekers op het menu

► **03** Voorwoord ► **03** Keukengeheimen ► **05** De nieuwe polderkeuken ► **13** Culinaire klassiekers ► **10** Vis van A tot Z



Betaalbare en duurzame vis op de kaart

Of je met je restaurant nu aan wal zit of (pal) aan het water, vis is een vaste waarde op veel menukaarten. Gasten vragen steeds vaker om een licht gerecht en dus om een visgerecht. Zo is de ervaring bij Eetvilla Van den Brink in Soest. Chef-kok Daniël van de Kant werkt zoveel mogelijk duurzaam met de VISwijzer. Het blijft schipperen want de vis moet betaalbaar blijven.

► LEES VERDER OP PAGINA 14

Rivierkreeftjes: van plaag tot deugd

Ook als je met je restaurant in de polder zit, kun je de vruchten plukken van wat het land en het water je brengt. Frank Streefland van de Nieuwe Polderkeuken verwerkt rivierkreeftjes. Deze mogen door beroepsvissers worden gevangen omdat ze een plaag zijn voor het polderlandschap. De chef leeft zich er culinair op uit. Hij bereidt een tartaar van rivierkreeft met romige witte asperges, Zeeuwse oesters en een emulsie van rivierkreeft. Uitblinken in innovatieve gerechten, dat is de missie van de chef in het Groene Hart.

► LEES VERDER OP PAGINA 5



Paling eten met goed geweten

Het gaat veelvuldig over de tong in discussies over duurzaamheid: paling. Kun je het nu wel of niet eten met een goed geweten? Sterkok Michel van der Kroft van 't Nonnetje in Harderwijk is een warm voorstander van deze langgerekte vis. In een van zijn

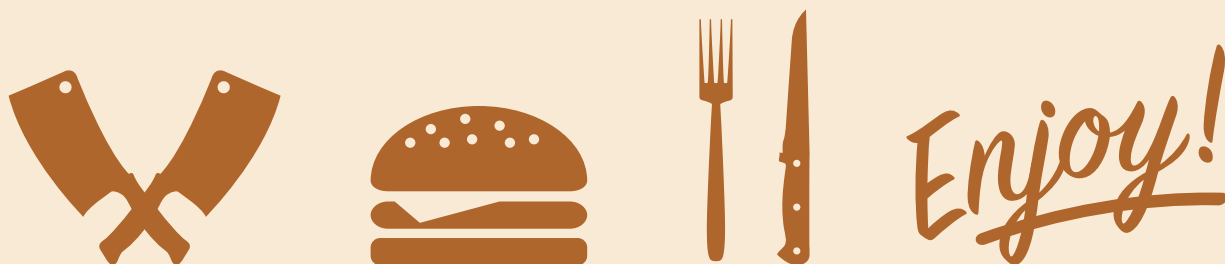
signaturedishes is een glansrol voor de paling weggelegd. Stichting DUPAN riep Van der Kroft uit tot Paling Patron 2018 omdat hij in de bres springt voor deze vis. De tweesterrenchef gebruikt gecertificeerde paling van het Eel Stewardship Fund (ESF). Zo kun je als chef bijdragen aan de verbetering van de palingstand.

► LEES VERDER OP PAGINA 6

JAN



Voor als je geen vis lust... ;)



JANFOOD.COM

Franse topchef brengt de smaak van de zee naar het bord



Thibault Sombardier is een geweldige kok die van oorsprong uit Lyon komt en kookt op niveau in het restaurant Antoine in Parijs. Zijn kaart wordt gekenmerkt door een ruime keus aan vis. Thibault behaalde op jonge leeftijd al één Michelinster en deed in 2014 mee aan het kookprogramma TopChef.

Waarom ben je kok geworden?

Eigenlijk alleen door passie! Van jongs af aan ben ik al bezig met jagen, vissen en plukken. Dat leidde tot mijn keuze voor dit beroep.

Waarom ben je zo gek op vis?

Ik houd heel erg van de delicateit van vis. Het is echt een product dat je met zorg moet behandelen. Daarnaast ben ik gek op de smaak van de zee en het hele ecosysteem eromheen.

Wat maakt een persoon tot een goede kok?

Een goede kok moet alle technieken en cuissons onder de knie hebben. Dat geldt voor alle soorten vis. Sommige chefs zien geen verschil tussen vissen en bakken ze allemaal op dezelfde manier, dat is erg jammer.

“Ik ben gek op de smaak van de zee”

Wat is het nadeel van met vis werken in een restaurant?

Vis is natuurlijk een gevoelig product dat je met de grootste zorg moet uitkiezen en behandelen.

Waarom heb je ook voor vleesgerechten gekozen in het restaurant?

We hebben vlees op de kaart gebracht omdat we eigenlijk niet-zoals velen zeggen - een puur vis-restaurant zijn. We zijn een huis met koks die er plezier in hebben om met mooi vlees te werken en onze opgedane ervaringen graag toeepassen.

Zijn er nog toekomst-dromen?

Mijn droom leef ik eigenlijk vandaag de dag al. Die droom is om mijn liefde voor de Franse keuken te delen met een zo groot mogelijk publiek.

Over de auteur

Deze bijdrage is geschreven door Marina de Massiac, freelance foodwriter en eveneens zeer bedreven op Instagram. Wanneer je alles wilt weten over food en Parijs, dan volg je haar via @chefsiniarijs.

Koning kabeljauw

Als culinair journalist vind ik het geen straf om te eten bij een restaurant. Ik betrap mezelf erop dat ik steeds vaker kies voor vis. Het is licht verteerbaar, het heeft het tij mee omdat het gezond is en het is echt iets voor culinaire lekkerbekken zoals ik. Dat laatste komt vooral door de chefs. Die kunnen er hun creativiteit in kwijt. Sommigen gaan een stapje verder. Bij hen belanden de minder bekende maritieme vruchten in de pan of op de plancham zoals rivierkreeftjes of een wijting die vroeger vooral als bijvangst bekend stond.

Persoonlijk ben ik gecharmeerd van vissen waar een goed verhaal en een duurzame herkomst achter schuilgaat. Ik wil weten wat ik eet en het moet verantwoord voor de visstand zijn. Mijn favoriet is skrei. Deze Noorse winterkabeljauw is maar kort te koop in het eerste kwartaal en wordt gevangen bij de Lofoten. Het is een prachtige, stevige witvis. De bijnaam die de Noren hem hebben gegeven, is veelzeggend: Koning kabeljauw. Die Noren zijn zuinig op hun vis en eten de skrei met trots. Er zijn veel tradities aan verbonden. Zo organiseert de Noorse ambassadeur in Nederland jaarlijks een skeidiner voor een select gezelschap. Ik had het genoeg om daar aan te mogen schuiven. De chef van de ambassadeur verstond de kunst om deze seizoensvis goed te bereiden. Zij liet ons de skrei met een mooie stevige bite proeven. De vis smolt op mijn tong. Dat was koninklijk genieten.

VOORWOORD **BIANCA ROEMAAT**,
HORECAJOURNALIST EN TEKSTSCHRIJVER.
WWW.ROUXCOMMUNICATIE.NL

FOTO — JORIS FOTOGRAFIE



DERESTaurant KRANT

COLOFON

Alles voor restaurateurs en chef-koks

ISSN: 1879-792X

De RestaurantKrant
Leijenseweg 111 F
3721 BC Bilthoven
tel. (030) 251 22 70
info@uitgeverijps.nl

Het team van De RestaurantKrant:

Uitgever
Paul Sprakel
paul.sprakel@uitgeverijps.nl

Sales
Jacqueline Visser
jacqueline.visser@uitgeverijps.nl

Redactie
Bianca Roemaat
redactie@uitgeverijps.nl

Vormgever
BuroDaan, Markelo

Voor abonnementen
(030) 251 22 70
info@uitgeverijps.nl
Abonnementen kunnen op elk gewenst tijdstip ingaan. Alle abonnementen lopen tot 1 januari en worden automatisch verlengd, tenzij uiterlijk vóór 1 november schriftelijk wordt opgezegd. De abonnementsprijs bedraagt € 30,- (excl. BTW) voor vier nummers. Abonnementen buitenland: € 46,-. Abonnementsprijs vanaf 01/01/2018.

Copyright

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere wijze, in elke vorm, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De informatie in deze uitgave is met grote zorg samengesteld. Redactie en uitgever kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor onverhoopte fouten of onjuistheden, noch voor onvolledigheid van de informatie. Zij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen. Indien u foto's of ander beeldmateriaal en teksten ten behoeve van publicatie naar ons toestuur, verklaart u daarmee dat het ons vrijstaat zonder enige beperking tot publicatie daarvan over te gaan en dat er geen rechten van derden zijn die zich daartegen verzetten. In voorkomend geval zult u Uitgeverij PS: bv vrijwaren van alle aanspraken van derden.

De RestaurantKrant is een uitgave van Uitgeverij PS: bv

DERESTaurantKRANT.NL





Boter bij de vis?

De voordelen van unTill Kassasystemen

- ✓ Standaardapplicatie op maat gemaakt
- ✓ Loonkosten verlagen
- ✓ Koploper integratie met andere systemen
- ✓ Gemaakt voor de Nederlandse markt
- ✓ Ontwikkeld dóór en vóór de horeca
- ✓ Korte inwerktijd

www.untill.nl

► Vervolg van de voorpagina

Rivierkreeftjes op de kaart bij De Nieuwe Polderkeuken

Plaag in de polder, deugd op de kaart



▲ De prijs van rivierkreeftjes wisselt. “Het is en blijft een natuurproduct”, vertelt Frank Streefland van De Nieuwe Polderkeuken in Stolwijk. Vis en vlees zijn even belangrijk op de kaart van het à la carte restaurant in het Groene Hart.

Een groen landschap met hier en daar een slootje. Dit polderlandschap is typisch Nederlands. Hoe smaakt vis uit deze zoete wateren? Patron Cuisinier Frank Streefland van De Nieuwe Polderkeuken in Stolwijk, zet zijn gasten rivierkreeftjes uit de polder voor. De rest van zijn vis, komt uit andere streken. “Snoekbaars uit de polder heeft teveel een grondsmaak. Ik kies voor kwaliteit.”

Na weken van winterse kou is er eind maart eindelijk groen licht. “De temperatuur loopt weer wat op. We kunnen op rivierkreeftjes vissen”, meldt chef-kok en eigenaar Frank Streefland van De Nieuwe Polderkeuken in Stolwijk. Denk bij dat woord ‘vissen’ niet aan het uitgooien van een hengel, want deze kreeftachtigen moet je met fuiken vangen. Rivierkreeften zijn nauw verwant aan zee-kreeften. Ze leven echter in zoetwater. Zodra de water- en de luchttemperatuur oploopt in het voorjaar, zetten ze koers richting de wal. Dikke kans dat ze in de fuiken van beroepsvissers lopen.

Plaag

Deze vissers hebben vrijstellingen om de rivierkreeft te vangen sinds de Europese Unie deze

vissen op de ‘exotenlijst’ heeft geplaatst. De rode, Amerikaanse rivierkreeftjes vormen namelijk een plaag. Zodra ze aan land gaan, vreten ze de grond kapot. Dat levert schade op aan dijken, oevers en landbouwgronden. Visser Jan de Waard in Lekkerkerk is een van de beroepsvissers die deze dieren mag vangen. Hij heeft 120 fuiken op vaste plekken in de Krimpenerwaard. “Regelmatig koop ik van hem rivierkreeftjes. Nu had hij 8 kilo, maar de prijs en de aanvoer wisselt want het is en blijft een natuurproduct”, vertelt Streefland.

Innovatieve gerechten

De chef, die in topzaken als Auberge de Kievit in Wassenaar en Kandinsky in Scheveningen het vak leerde, zet af en toe rivierkreeftjes uit de polder op de kaart

van zijn restaurant. “Mijn streven is vooral om innovatieve gerechten te bereiden.” Het kreeftenvlees in een klassieke cocktail verwerken zoals met gamalen, dat is voor hem niet uitdagend genoeg. “Ik kook de kop in en trek er een schaaldierenbouillon van. Verder verwerk ik het vlees in de staart tot mayonaises, gelei of poeder. Dat laatste was trouwens wel heftig qua smaak.” Dit voorjaar serveert Streefland de kreeftjes in een nieuw ontwikkeld gerecht: tartaar van rivierkreeft met romige, witte asperges, Zeeuwse oesters en een emulsie van rivierkreeft.

Ondanks dat rivierkreeftjes culinair uitdagend zijn, is het een bewerkelijk product. “Voor een gerecht heb ik 100 gram vlees nodig. In een staart zit 5 gram. Je bent wel even bezig om ze te pellen en te verwerken.” Als de kreeft voorradig is, ver-

koopt Streefland het meestal in het ‘menu du chef’ dat hij aan tafel vertelt en verkoopt. Slechts vijf procent van zijn gasten bestelt à la carte. De menukaart van De Nieuwe Polderkeuken is bewust klein gehouden met drie voor-, hoofd- en nagerechten. “Ik wil zoveel mogelijk vers werken en innovatief zijn. Elke maand zet ik er twee nieuwe items op.”

Sliptongetjes

Vlees en vis zijn even belangrijk. Dat geldt ook voor de kaart van de bistro De Nieuwe Polderkamer die sinds 2017 op de benedenverdieping van het pand zit, onder het restaurant. “De gerechten zijn hier wat eenvoudiger. Met de bistro wil ik meer gasten uit de regio trekken. Iedereen moet betaalbaar en lekker kunnen eten.” Op de kaart staan bijvoorbeeld sliptongetjes. Boven in het restaurant ontvangt Streefland gasten die van een culinair avondje uit willen genieten.

Grondige smaak

Naast de rivierkreeftjes staan daar geen andere vis of schelpdieren uit het Groene Hart op de kaart. “Snoekbaars uit de polder heeft een grondige smaak. Ik werk liever met die uit het IJsselmeer. Paling verwerk ik hier niet, daar krijg ik vragen over van kritische gasten in verband met de visstand.” Net als veel chefs werkt Streefland zoveel mogelijk volgens de seizoenen en met de VISwijzer als uitgangspunt. Bij de inkoop is de kwaliteit van het product het leidend uitgangspunt. Hij gaat niet af op aanbiedingen van zijn leverancier, Koman’s vishandel uit Moerdijk. “Ik geef zelf aan wat ik wil op basis van de VISwijzer. Mijn leverancier kent mijn kwaliteitswensen. Ik ken hem via mijn vorige werkgever.” Regelmatig brengt de chef uit Stolwijk een bezoek aan zijn visboer. “Het is belangrijk om het verhaal achter je producten te kennen. Als je begrijpt hoe vissen eten en leven, kun je er beter mee werken.”

Drie verwerkingstips uit de praktijk

Wil je net als Frank Streefland van de Nieuwe Polderkeuken aan de slag met rivierkreeftjes en van een plaag een deugd maken? Volg dan deze drie tips:

- Ga op zoek naar een beroepsvisser. Zo weet je zeker waar het product vandaan komt en dat het legaal is opgevist.
- Kook de kreeften meteen af. Dat komt de kwaliteit ten goede.
- Bewaar ze in een speciaal homarium. Zorg dat je ze na één of hooguit twee dagen hebt verwerkt.

► Vervolg van de voorpagina

Stichting DUPAN zet zich in voor betere palingstand

Sterrenchef springt in de bres voor gecertificeerde paling

Het is een heet hangijzer voor veel chefs: zet je paling wel of niet op de kaart? Sterrenchef Michel van der Kroft van 't Nonnetje in Harderwijk werpt zich op als voorvechter van deze vissoort. Hij maakt daarbij een bewuste keuze voor gecertificeerde paling van het Eel Stewardship Fund (ESF). Zo draagt hij bij aan een betere palingstand.

TEKST – BIANCA ROEMAAT

Een terrine van ganzenlever en gerookte paling met oude aceto balsamico en bereidingen van rode biet. Het is een van de signaturedishes van SVH Meesterkok Michel van der Kroft die hij al jaren serveert bij tweesterrenrestaurant 't Nonnetje in Harderwijk. "Ik ben groot geworden op paling. Er stroomt palingvet door mijn aderen. In mijn tienerjaren had ik een bijbaan in de viswinkel en rokerij van mijn oom in Hoorn en toen heb ik alles geleerd over het roken en verwerken van deze vis."

Van der Kroft durft hardop te zeggen dat hij paling op de restauranttafel zet. Net als ganzenlever trouwens. Beide producten liggen onder vuur in verband met het welzijn van de dieren. De algemene visie van veel gasten en chefs is dat paling met uitsterven wordt bedreigd en daarom zou je het niet moeten eten of serveren.

Bij Stichting DUPAN zien ze dat anders en vinden ze dat de problematiek van de palingstand niet altijd even goed wordt benaderd. Deze stichting is acht jaar geleden opgericht en is een samenwerkingsverband van palingkwekers (NeVeVi), palingvisseren (netVISwerk) en palinghandelaars (NeVePaling). Zij zet zich in om de palingstand in Nederland te bevorderen. "De mens heeft de

leefmogelijkheden van de paling in het verleden beperkt door vervuiling, overbevissing en het afsluiten van het leefgebied van de paling zoals dijken, dammen, sluizen en schadelijke effecten van gemalen en waterkrachtcentrales", vertelt Alex Koelewijn, voorzitter van DUPAN.

In totaal zwom er in 2017 zo'n 440 ton glasaal voor de Europese kusten. 65 ton hiervan mocht in 2017 worden gevangen. "Zo'n zestig procent daarvan is bestemd voor uitzet in zoete wateren en veertig procent voor consumptie."

Paling over de Dijk

Projecten als 'Paling over de Dijk' zijn een van de manieren om die palingstand te verbeteren. Sinds 2012 vangen beroepsvissers samen met waterbeheerders en overheid geslachtsrijpe paling op bij bijvoorbeeld pompen van gemalen. Ze zetten deze handmatig over de dijken naar zee. Zo kunnen deze vissen zich toch voortplanten.

"We vragen daarvoor geld aan bijvoorbeeld waterschappen en energiemaatschappijen die onnatuurlijke barrières hebben opgeworpen waardoor de paling niet meer naar zoetwater kan zwemmen", legt Koelewijn uit. Die bedragen komen terecht in



▲ Alex Koelewijn (voorzitter DUPAN, tweede van links) onderscheidde chef Michel van der Kroft met de titel Paling Patron 2018 en reikte het ESF-certificaat uit in het bijzijn van eigenaar en gastheer van 't Nonnetje Robert-Jan Nijland (links) en sommelier Edger Groeneveld (rechts).



▲ Projecten als 'Paling over de Dijk' zijn een manier om de palingstand te verbeteren.



▲ Een van de speciale creaties van de sterrenchef van 't Nonnetje waarin hij op de Japanse toer gaat: Paling gelakt met unagi en dimsum van paling en shiitake met paksoi, peen en rettich.

Zo krijg je het ESF-keurmerk

't Nonnetje in Harderwijk is het eerste sterrenrestaurant dat een ESF-certificaat heeft ontvangen. ESF is de afkorting van Eel Steward Ship Fund en staat voor een verantwoord en traceerbaar palingproduct. Wie paling koopt en eet met dit keurmerk draagt bij aan hulpprojecten voor de palingstand. Restaurants kunnen bij hun visleverancier die ESF-gecertificeerd is een gratis afnemerslicentie en certificaat aanvragen. Ze mogen dan het ESF-logo gebruiken op hun

menukaart, website en in de communicatie naar de gast. Bij 't Nonnetje hangt het ESF-certificaat inmiddels in de hal van het restaurant. Naast dit sterrenrestaurant hebben onder meer De Mandemaaker in Spakenburg, De Heerenkeet in Kerkwerpe en Hotel Greenside in De Koog het ESF-certificaat.



▲ Het logo van het keurmerk ESF waaraan je kunt zien dat de paling verantwoord is.

het ESF. Daarmee worden projecten bekostigd om de palingstand te verbeteren. Daarnaast is ESF een keurmerk.

Paling met dit label draagt bij aan het fonds en daarmee aan een goed beheerd bestand. De herkomst is traceerbaar en transparant. Wie dus paling eet met dit label, levert een bijdrage aan een verantwoorde, beheerste visserij en wetenschappelijk onderzoek naar de verbetering van de palingpopulatie. In Nederland hebben zeventien van de negentien palinghan-

delaren een ESF-certificering. Inmiddels zijn er zo'n honderd viswinkels die het ESF-keurmerk voeren. Ze laten daarmee zien dat ze alleen bij deze leveranciers paling afnemen.

Paling Patron 2018

't Nonnetje in Harderwijk is sinds 13 februari het eerste sterrenrestaurant met het ESF-label. Chef Michel van der Kroft kreeg het certificaat uitgereikt tijdens een speciale perslunch waarbij paling de hoofdmoot vormde. Hijserveerde onder meer de klassieker

'Paling in 't groen', gelakte paling met unagi en dimsum en gerookte palingbouillon. Hij liet zich daarbij ontvallen dat hij niet alleen de culinaire uitdaging en de kwaliteit van deze vissoort koestert, maar ook een verantwoorde afkomst. Stichting DUPAN lauwerde hem daarom met de eretitel 'Paling Patron 2018'. Hij is de eerste persoon die vanwege zijn inzet voor de palingsector een jaar lang in de spotlights staat als beschermheer en boegbeeld voor de paling. "Wat een prachtig gebaar. Ik ga deze titel met trots uitdragen."

Vis op de kaart bij De Mandemaaker

Visboer als kennisbron

Wie Spakenburg zegt, denkt gelijk aan vis. Deze pittoreske stad ligt namelijk aan het IJsselmeer. Geen wonder dat restaurateur Bert van Eijden zijn restaurant, De Mandemaaker, positioneert als een visspecialiteitenrestaurant pur sang. “We drukken hier het hardst op het visknopje. Onze visboer is onze connaisseur geworden.”

TEKST – **BIANCA ROEMAAT**

Alles ademt vis in Spakenburg. Je ziet het meteen op straat. Je parkeert je auto op het Visrokersplein en loopt via de Visventers- of Palingrokersteeg naar het Spuiplein. Daar stuit je gelijk op de eerste vishandel om vervolgens over te steken naar De Mandemaaker. Binnen zie je sfeervolle zwart-wit-foto's van vistaferelen en Spakenburgse vrouwen in klederdracht. Eigenaar Bert van Eijden ontvangt ons in zijn eetgelegenheid waar hij in 1975 in de keuken als chef begon. Inmiddels is hij de (tweede) eigenaar van de zaak die sinds 1966 bestaat. Michèle Beekhuis is dit jaar op de kop af 12,5 jaar in dienst als chef-kok.

Jullie zijn onmiskenbaar een visrestaurant.

“Dat klopt. We drukken hier het hardst op het visknopje. Zeventig procent van de gerechten die we verkopen is vis, tien procent is vegetarisch en twintig procent is vlees.”

Waarom hebben jullie ook vlees?

“We zijn ook koopman: als je geen vlees aanbiedt, loop je groepen mis. Je moet een alternatief hebben voor mensen die geen vis lusten. Dat helpt ze over de drempel als ze met een groepje komen. We zien trouwens vaak dat zo'n gezelschap toch vis bestelt. De groep moedigt de anderen aan om het te proberen.”

Welk vlees staat er op de kaart?

“Je zult bij ons geen tournedos zien, we kiezen voor de ‘crea-

tieve delen’ zoals bavette. Onze bedrijfsfilosofie is dat we ambachtelijk en vers werken. Vier jaar geleden hebben we daarom alle smaakversterkers en e-nummers de deur uit gedaan. We maken en verwerken alles zelf. Vis komt elke dag vers binnen.”

Waar kopen jullie de vis in?

“Zo'n 25 jaar geleden, toen ik zelf nog chef was, reed ik twee keer per week naar de vishandel Jan van As in Amsterdam om zelf vis uit te zoeken en te kopen. Dat is nu niet meer te doen. Daarom hebben we een eigen visboer hier in het dorp: Heinen en Koelewijn. Elke dag komt deze langs en hebben we overleg. Onze visboer is de connaisseur: hij kent de kotters die uitvaren, weet welke vis er op de markt is en waar deze vandaan komt. Daarnaast kent hij onze wensen: we willen verse vis van hoge kwaliteit.”

Leg dat eens uit.

“Vis uit de diepvries komt hier de keuken niet in. Dat zijn ‘ontdooide’ lijken. Bij ons is de vis altijd vers. Als ik platvis bestel mogen daar geen bloeditstoringen op zitten anders krijg je bruine plekken op de vis bij het bakken. Dat is niet smakelijk.”

Krijgen jullie altijd wat jullie wensen?

“We hebben hier een viskalendar hangen. Het komt voor dat we vijftien tongen bestellen en er zes krijgen omdat er niet meer beschikbaar is van de kwaliteit die wij hier willen serveren.”

Welke vissen staan altijd op de kaart?

“Een aantal klassiekers zoals kreeft, zalm, gerookte paling, Hollandse gamalen, oesters en tong hebben we standaard in huis. De kreeft en oesters hebben bij ons ieder een eigen homarium. Kreeft en oester moet je niet bij elkaar zetten want een kreeft poept in het water en vervuult zo het leefgebied van de oester.”

Is het niet duur om altijd tong te verkopen?

“We hebben nooit discussie met de visboer over prijzen. Zo'n twintig jaar geleden ben ik van de regel afgestapt dat ik geen tong serveer als de prijs te hoog is vanwege de geringe aanvoer. Het aantal gasten dat tong wil eten, wordt vaak bij de reservering al telefonisch doorgegeven. Ze weten dat de vis bij ons vers is. En als ik door de voorraad heen ben, beveel ik bijvoorbeeld verse tongschar aan als alternatief of aan de lijn gevangen verse snoekbaars uit de Randmeren. Verser kan bijna niet! Als je goed communiceert met de gast is dat vaak geen probleem.”

(IJsselmeer) paling

Een van de bekendste vissoorten die in één adem met IJsselmeer wordt genoemd, is paling. De Mandemaaker serveert van mei tot en met oktober verse paling die door vissers op kotters is gevangen in het meer. Deze wordt gestoofd en gebakken. Daarnaast is er altijd gerookte paling op de menukaart te vinden. Deze is meestal afkomstig uit Ierland en het betreft gecertificeerde, duurzaam gevangen paling met het ESF-certificaat. De Mandemaaker is een van de eerste restaurants in Nederland geweest die met duurzame paling werken. Meer over dit keurmerk elders in dit nummer.



Foto's: Restaurant De Mandemaaker

^ Bert van Eijden: “Vis uit de diepvries komt hier de keuken niet in.”



^ Paling in 't groen, een van de toppers bij De Mandemaaker.



^ Michèle Beekhuis is al 12,5 jaar in dienst als chef-kok.



^ Wie Spakenburg zegt, denkt meteen aan vis.

Pop-up met schaal- en schelpdieren

Regelmatig kunnen gasten genieten van de kookkunsten van de keukenbrigade van De Mandemaaker in de oude haven van Spakenburg. Op de scheepswerf, te midden van (authentieke) boten en houten banken, is dan een pop-upversie van het visrestaurant te vinden. Komende zomer vindt hier in samenwerking met importeur Adri & Zoon een schaal- en schelpdierenfestival plaats. “We gaan alles in onze keuken voorbereiden en daar kreeft, langoustine, scampi en scheermesjes serveren. We houden de drempel laag door het informeel te houden. Mensen mogen met hun handen eten.”

Koop vis in het juiste seizoen

Welke vis zet je wanneer op de kaart?

Via je grossier, visboer of visser kun je (bijna) elke dag wel vis inkopen. Steeds meer koks werken volgens het seizoen. Je gunt de vis zo rust en tijd om te paaien (voort te planten). Nog een voordeel: vis is op zijn best in het seizoen. Daarnaast is er een groep koks die voor duurzame vis kiest met het oog op het milieu en het in stand houden van de visstand. Er zijn verschillende visadvieskalenders op de markt, zoals die van de VISwijzer, Kokswereld en Vis & Seizoen. We hebben een selectie gemaakt van dertig veelvoorkomende horecavissen en tien populaire schaal- en schelpdieren.

Hang deze kalender op in je keuken!



Tips

1. Vraag je visleverancier naar de herkomst van de vis. Waar is deze gevangen? Hoe is dat gedaan en is het duurzaam en in het seizoen gebeurd?
2. Bouw een goede band op met je visleverancier. Hij kan je op basis van zijn ervaring adviseren welke vis het beste van kwaliteit en prijs is. Profiteer van zijn vakkennis.
3. Bezoek samen met je keuken- en bedieningsteam de visafdeling, de visafslag of de vismarkt in de buurt. Vraag om een rondleiding en bouw zo je praktijkkennis op. Maak er een leerzaam teamuitje van.
4. Veel visspecialzaken zijn tegenwoordig zo gespecialiseerd dat je kunt overwegen om hier je vis -gefileerd en al- af te nemen. Dat scheelt je ‘handjes’ in de keuken en je bent verzekerd van goede kwaliteit.
5. Vermeld op je kaart, je website en je Facebookpagina dat je volgens de seizoenen werkt en bewust inkoopt. Steeds meer gasten willen bewust en duurzaam vis eten. Maak duidelijk dat ze bij jou aan het juiste adres zijn.

VISSOORT	JANUARI	FEBRUARI	MAART
ANSJOVIS			
DORADE			
HAAI			
HEEK			
HARING			
HEILBOT			
HORSMAKREEL			
INKTVIS			
KABELJAUW			
KOOLVIS			
MAKREEL			
TONGSCHAR			
RODE POON			
ROG			
RODE MUL			
SCHAR			
SCHELVIS			
SCHOL			
SEPIA			
SNOEKBAARS			
SKREI			
TARBOT, WILDE			
TONG			
TONIJN, YELLOW FIN			
WIJTING			
ZALM (WILDE)			
ZEEBAARS (WILDE)			
ZEEDUIVEL			
ZEEWOLF			

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	JANUARI	FEBRUARI	MAART
COQUILLE			
CREUSES			
FIN DE CLAIRE OESTER			
GAMBA			
HOLLANDSE GARNAAL			
KOKKEL			
KREEFT (EUROPA)			
KREEFT (CANADA)			
KREEFT (OOSTERSCHELDE)			
LANGOUSTINE			
MOSSELEN (BODEM)			
MOSSELEN (HANG)			
SCHEERMES			

Veelzijdig van kop tot staart

Vis van A tot Z

Het is veelzijdig, voedzaam en een culinaire uitdaging: vis. Steeds vaker komt duurzaamheid om de hoek kijken als het gaat om het verwerken, vangen en inkopen van vis. Daarnaast is een portie vakkennis en -techniek voor chefs onontbeerlijk. We brengen een aantal viswetenswaardigheden in beeld.

TEKST – **BIANCA ROEMAAT**



Foto: Nederlands Visbureau

Wijting is culinair prima inzetbaar en zeker niet (alleen) voor de poes.

Bijvangst: verwar het niet met discards

Bij bijvangst denken we meteen dat het vis is die per ongeluk in de netten terechtkomt. Heel vaak leggen we direct de link met verspilling, maar dat berust op een misverstand. Er zijn namelijk twee soorten bijvangst.

Vissaus: water van de vis

Met de opkomst van fermentatie en de Aziatische keuken in ons land kom je vaker chefs tegen die met vissaus aan de slag gaan. In Zuidoost-Aziatische landen zoals Thailand, Laos, Cambodja, Vietnam, Birma en de Filipijnen wordt vissaus gebruikt op de manier zoals wij hier in het Westen zout gebruiken.

Vissaus is het vocht van visjes zoals ansjovis of andere kleine vissen. Deze worden door maandenlang fermenteren en zouten in de zon uit de vis onttrokken.

De Thaise naam voor vissaus, 'nam pla', betekent letterlijk 'water van de vis'. De ingrediënten zijn: vis, zout en een beetje suiker.



Foto: Nederlands Visbureau

Als het gaat om ondermaatse vis, dus vis die kleiner is dan de wettelijk toegestane maat, dan is het bijvangst die je niet wilt hebben. Deze vissen zijn namelijk te klein. Ze gaan door het leven als 'discards'. Daarnaast heb je vissen die meekomen in de netten, maar waar je wel degelijk wat mee kunt. Je zou ze als 'krenten in de pap' kunnen beschouwen.

Voorbeelden van bijvangst uit de Noordzee zijn griet, tongschar, wijting en rog. Het zijn een beetje 'vergeten vissen'. Dat is jammer, want er zijn culinaire mogelijkheden te over met deze vissen. Wijting is bijvoorbeeld letterlijk 'niet voor de poes'. Steeds vaker zie je dat chefs de bijvangst culinair omarmen en deze op het menu zetten.

Inspiratie tanken

Een platform waar koks op basis van een ingrediënt inspiratie kunnen opdoen, is Gastronomixs. In samenwerking met de Stichting Vis & Seizoen worden recepten van de maand online gepubliceerd (zie: <http://www.visenseizoen.nl/de-wereld-van-vis/>). Kijk voor culinaire recepttips ook op de site van het Nederlands Visbureau: <https://visrecepten.nl/>.

Viskalenders te kust en te keur

Om met vis aan de slag te gaan, kun je met een kalender werken. In deze bijlage vind je er een die je kunt ophangen in je keuken. Er zijn nog meer kalenders. De meeste zijn online te raadplegen. Welke zijn er en wat zijn de verschillen?

VISwijzer en goede vis-kalender

Dit is een initiatief van de Good Fish Foundation, Stichting De Noordzee en het Wereld Natuur Fonds. Het uitgangspunt van deze kalender is duurzaamheid. De VISwijzer beoordeelt visserijen op de status van het visbestand, de effecten van de visserij op het ecosysteem en het beheer van de visserij. Door middel van de kleuren van het stoplicht (rood, oranje en groen) is te zien wat een duurzame keuze is (groen) of juist niet (rood). Zo kan de chef zijn keuze maken.

Goede vis is volgens deze kalender de vis die 'groen' scoort op de VISwijzer of een MSC of ASC-keurmerk heeft. Via de site www.goedervis.nl is een app te downloaden met de kleurcodes. Om chefs te ondersteunen is een VISwijzer horecaprogramma opgezet. Het doel hiervan is om de kennis over duurzaam gevangen of gekweekte vis in de horecasector te vergroten. Dat vindt plaats door middel van workshops over bijvoorbeeld bijvangst. Ruim 500 restaurants in Nederland werken met de 'groene vissen' uit de Goede Vis-kalender.

Stichting Vis&Seizoen

Dit is een initiatief van visvershandel Jan van As in Amsterdam. Het uitgangspunt is vooral: laat vis met rust als deze bezig is met voortplanten (in de paaitijd). Vis&Seizoen baseert zich op meerdere criteria: het juiste seizoen, gezonde populatie, duurzame vangsttechniek en kwaliteit. Het aanbevolen assortiment bestaat uit MSC- of ASC-gecertificeerde vis of vis die is goedgekeurd door de Good Fish Foundation. Vis&Seizoen gaat naar eigen zeggen een stap verder dan de andere kalenders. Zo wordt per soort het juiste seizoen aan de gecertificeerde vis toegevoegd. Regelmatig organiseert Stichting Vis&Seizoen inspiratiesessies voor haar circa 100 leden.

De kalenders van Stichting Vis&Seizoen (www.visenseizoen.nl) zijn online te vinden. Er zijn er drie: één voor wild gevangen vis, één voor duurzaam gekweekte vis en één voor duurzame schaal- en schelpdieren. Steeds vaker gaan chefs ermee aan de slag. Lees elders in deze special het verhaal over rivierkreeftjes en hoe Frank Streefland (De Nieuwe Polderkeuken, Stolkwijk) daar een culinaire draai aan geeft.

De poissonnier sterft uit

In klassieke, grote keukenbrigades kom je hem soms nog wel eens tegen: de poissonnier. Dit is de chef die vis bereidt. De keukenfunctie poissonnier sterft langzaam uit. De brigades krimpen en steeds meer nemen chefs vis en vlees voor hun rekening.

ASC-keurmerk voor verantwoorde viskweek

Je hebt het vast wel eens gezien: ASC. Dit staat voor Aquaculture Stewardship Council (ASC). ASC is een onafhankelijke internationale non-profitorganisatie die een certificeringsprogramma voor verantwoorde viskweek beheert en doorontwikkelt. De organisatie is in 2009 opgericht door het WNF en het initiatief Duurzame Handel.

Vis met het ASC-keurmerk komt uit kwekerijen die aantoonbaar goed omgaan met de natuur en de richtlijnen naleven op het gebied van sociale omstandigheden voor arbeiders en lokale gemeenschappen. Naast ASC kom je ook het MSC-keurmerk tegen. Dit is de meest vertrouwde en erkende indicator

van duurzaam gevangen vis, schaal- en schelpdieren. Wanneer het MSC-keurmerk op een visproduct of visgerecht staat, dan betekent dit dat de vis duurzaam is gevangen en dat deze volledig terug te traceren is naar de visserij waarvan de vis afkomstig is. Zo is de noord-

zeegarnaal sinds december 2017 MSC-gecertificeerd. Dit voorjaar wordt campagne gevoerd om dit onder de aandacht te brengen. Naast deze keurmerken is er nog het Eel Stewardship Fund oftewel het ESF-keurmerk voor paling. Meer over deze gecertificeerde paling lees je in het artikel elders in deze special.



Kabeljauw is een op-en-top noordzeevis.
Foto: Nederlands Visbureau

Vis van de maand-kalender

Wie voor lokaal en noordzeevis wil gaan, kan de Vis van de Maand-kalender van het Nederlands Visbureau voor 2018 als uitgangspunt kiezen. Hier staan ook de soorten op die als bijvangst bekendstaan, zoals wijting en heek.

Januari: wijting	April: tongschar	Augustus: mosselen	Oktober: tong November:
Februari: kabeljauw	Mei: makreel	September: Hollandse	poon
Maart: heek	Juni: haring	December: garnalen	griet

Exoten in de Nederlandse wateren

Langoustines, inktvis, wolhand krab, rivierkreeften en Japanse oesters. Ze horen eigenlijk niet thuis in de Noordzee, maar zijn in de loop van de tijd toch hier terechtgekomen. Bijvoorbeeld door ‘mee te liften’ op boten. De naam ‘exoten’ klinkt steeds vaker en er zijn zelfs wettelijke regels voor of je ze wel of niet mag vangen en/of kweken. Die regelgeving is terug te lezen op de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Deze ‘waakhond’ voor onze voedselveiligheid, houdt in de gaten of deze exoten een bedreiging kunnen zijn voor mens en milieu.

COLUMN

Vis uit de Noordzee

Belgen zijn over het algemeen introverte bescheiden mensen, die de kat uit de boom kijken, terwijl de Hollanders bekend staan als direct en doelgericht de koe bij de horens vatten.

Toch is het bijzonder dat de Belgen in menig Nederlandse boardroom zijn neergestreken. Naast de biermerken Heineken en Grolsch staan ook bij TomTom, Essent, Esso en het AD een Belg aan het roer. Ook de wereld van de vis laten zij niet links liggen. Sinds enige tijd is een hele kolonne Belgische chefs actief bezig om de Belgen vaker te laten genieten van onbekende en onbeminde vissoorten uit onze Noordzee. Deze vissen hebben zoveel meer te bieden dan de meeste mensen denken, zo stellen zij. De NorthSeaChefs, zoals het initiatief heet, moedigen chefs, hobby-koks en consumenten aan om op een verantwoorde manier om te gaan met de minder bekende vangsten van ‘hun Belgische visser’ en deze vis meer te waarderen. Want alle vissoorten die worden gevangen in de Noordzee hebben zoveel te bieden. Inmiddels zijn de Belgen de grens over getrokken en hebben ook Nederlandse chefs (Sergio Herman en Syroco Bakker) ingelijfd om hun te boodschap te verkondigen én de daad bij het woord te voegen. Duurzaam ondernemen in de horeca wordt steeds belangrijker. De consument heeft ook een groeiende belangstelling voor vakmanschap en authenticiteit. Toch blijven de Nederlandse chefs in het algemeen terughoudend in de keuzes op het menu en keert de zalm, tonijn en sliptong het vaakst terug. Benut al de streekproducten die de Noordzee te bieden heeft ten volle, zou ik zeggen. Deze pure producten hebben echt niet veel ‘franje’ nodig om een heerlijk gerecht te kunnen presenteren. Is een ‘Vandenballe’ - een Belgische krijger die Obelix leerde hoe waterzooi te maken in Asterix en de Belgen - uit Belgica nodig om Nederlandse chefs te onderwijzen? Wachten tot de Belgische NorthSeaChefs u bij de hand nemen? Nee toch zeker, wij Nederlanders zijn toch niet zot zeker?

AGNES LEEWIS, DIRECTEUR NEDERLANDS VISBUREAU.

Tweesterrensommelier Edger Groeneveld over paling en wijn

Vis moet zwemmen

Paling is ‘zo glad als een aal’, maar hoe combineer je deze vis met wijn?

gerookte paling een voorgerecht is, mag de wijn natuurlijk ook stimulerend zijn voor de rest van de maaltijd. Grote voorkeur is er dan voor silvaner, grüner veltliner, riesling, pinot gris of albariño.”

Wat serveer je bij paling in een hoofdgerecht?

“Dan verwacht ik meer smaak van bijvoorbeeld furmint, romorantin, roussanne, marsanne of viognier. Het liefst schenk ik een goed gemaakte Orange Wine, de witte druiven krijgen hier een lange schilinderwerking. Die is van grote invloed op het karakter en de smaak van de wijn. Dan denk ik eerder aan bijvoorbeeld pinot gris, malvasia, xarel-lo of manzoni. Zo serveer ik bij de gebrande kabeljauw met brandade van spruiten en gerookte paling met een saus van zuurkool een: Xarel-Lo ‘Amphoras’ 2016, Loxarel, Penedès, Spanje.”

Houd je rekening met andere ingrediënten in een hoofdgerecht?

“Ja. Soms denk ik juist door het

gebruik van andere ingrediënten eerder aan rood dan aan wit. Bij het gerecht van paling gelakt met unagi en dimsum van paling en shiitake met paksoi, peen en

rettich schenk ik de Lemberger ‘Steinwiege’ 2016 van Schnaitmann uit Württemberg. Maar denk hier ook rustig aan de beaujolais, pinot noir uit Bourgogne

of Nieuw-Zeeland, een cabernet franc uit de Loire of zelfs een rode grenache uit Spanje. Als ze maar fruitgedreven zijn en gekoeld wordengedronken.”

Tijdens een palinglunch bij 't Nonnetje in Harderwijk mocht de culinaire vakpers verschillende wijnen proeven bij creaties van SVH Meesterkok Michel van der Kroft. We vroegen sommelier Edger Groeneveld hoe hij paling met wijn matcht.

“Paling is een vrij vette vis en zeker als deze ook nog gerookt is, mag daar wel een stevige wijn tegenover staan. Dan bedoel ik niet direct een wijn met veel hout en zeker geen wijn met veel tannine, maar wél een wijn met smaak.”

Wat bedoel je daarmee?

“Dat betekent dat de wijn best een beetje restzoet mag hebben, zolang de zuren er ook maar zijn. Ik kan tal van klasieke voorbeelden noemen. Als



Foto: restaurant 't Nonnetje

“Wijn met veel smaak past prima bij vette paling”, vindt sterrensommelier Edger Groeneveld.

“Met de culinaire adviseurs van Bresc kan The Tosti Club ideeën uitwisselen en inspiratie opdoen. Bresc is een driver voor ontwikkeling en vernieuwing. Anderzijds staat Bresc open voor de prikkels van The Tosti Club. Je houdt de menukaart levend, verrassend en spannend met elkaar. Bresc geeft een persoonlijke stempel aan de ondernemer dat echt zorgt voor meerwaarde.”



INGREDIËNTEN

Voor één triple tosti

- 3 dikke verse boterhammen
- 6 plakken jonge Beemsterkaas
- 100 g gekruid gegaard gehakt
- 2 el chimichurri
- 2 el Bresc Tomaten salsa
- 8 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- Roomboter
- Rucola ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

Smeer een boterham aan één zijde in met boter. Smeer de andere kant in met tomaten salsa. Beleg met een plak kaas, een lepel gehakt en een lepel chimichurri.

Leg daar een plak kaas en een boterham op en beleg weer met een plak kaas, een lepel gehakt en een lepel chimichurri. Leg een boterham erop en druk het iets aan. Smeer de boterham weer in met boter.

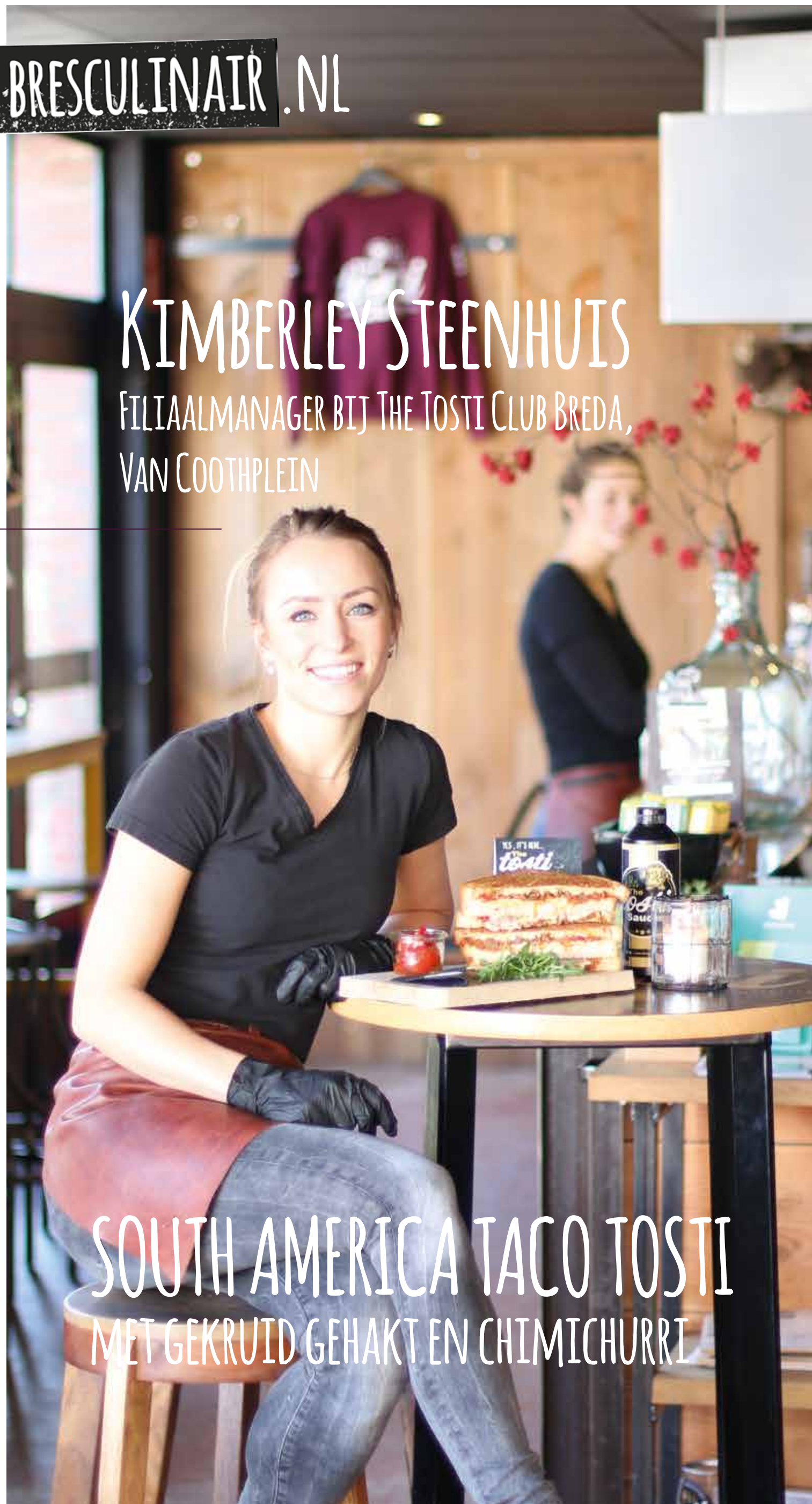
Bak de tosti op een bakplaat of in de koekenpan aan beide zijdes goudbruin. Verwarm ondertussen de oven op 180°C en gaar de tosti 6 á 8 minuten na.

Snijd de tosti door en serveer met de rucola en zoetzure cherry tomaatjes.

BRESCULINAIR.NL

KIMBERLEY STEENHUIS

FILIAALMANAGER BIJ THE TOSTI CLUB BREDAS,
VAN COOTHPLEIN



SOUTH AMERICA TACO TOSTI MET GEKRUID GEHAKT EN CHIMICHURRI

BRESC
Produits Culinaires

KIJK VOOR MEER INSPIRATIE OP BRESN.L

T 0031 (0)183 304811 • info@bresc.nl • www.bresc.nl

Culinaire klassiekers in de horecakeuken

Vier keer vis op het bord

Nederland is al eeuwenlang een visland door zijn ligging aan de Noordzee en de Waddenzee. De Nederlandse eetcultuur kent daardoor veel traditionele gerechten met vis, zee- en schelpdieren. Veel culinaire klassiekers hebben echter hun roots in de Franse keuken. We maken een reis langs vier maritieme klassiekers op het restaurantbord.

TEKST – **BIANCA ROEMAAT**



Foto: Ronald Hoebe/DUPAN

⬆ Sterrenkok Michel van der Kroft serveert Paling in 't groen met structuren van pompoen en haringkuit.

Paling mag zwemmen in 't groen

Van onze zuiderburen uit de Scheldeestreek is de klassieker 'Paling in 't groen' afkomstig. Het is zoetwaterpaling in een groene watersaus. Nadat de vis is ontdaan van huid, kop en ingewanden wordt hij in stukjes van circa vier centimeter gesneden en gestoofd in een mengsel van fijngehakte verse groene kruiden.

De samenstelling van deze kruiden varieert, maar in aanmerking komen: salie, gembermunt, wilde marjolein, veldzuring, citroenmelisse, kervel, tijm, citroentijm, bonenkruid, peterselie, brandnetel, kruizemunt, pimpernel, waterkers, dragon, bieslook en basilicum.

Zodra het witte palingvlees vlot los van de graat komt, maar er nog wel aan blijft tijdens het roeren, is het gerecht klaar. De saus moet dik, maar wel vloeibaar blijven. Voor een felgroene kleur wordt ook wel eens spinazie toegevoegd.

Salade niçoise uit Nice natuurlijk

Lekker in de zomer op het terras: een salade niçoise. Dit is een combinatie van vis, groente en ei. De Franse stad Nice wordt als naamgever en bakermat van dit gerecht gezien. Zoals bij veel klassiekers is er discussie over wat nu het enige echte recept is. Er zijn inmiddels allerlei varianten in omloop.

Een salade niçoise bevat altijd rauwe groenten zoals komkommer, tomaten en paprika (afhankelijk van het seizoen), ansjovis, kleine donkere olijven, knoflook, uien, olijfolie en gekookte eieren.

Afhankelijk van de streek en de kok kan de salade ook de volgende ingrediënten bevatten: tonijn, sperziebonen, groene kruiden, kappertjes, sla, gekookte aardappelen, tuinbonen of artisjokken.

Bouillabaisse: gerecht van gekookte vis

Van oorsprong is dit een armeluisgerecht: aan het eind van de werkdag kookten vissers op het strand onverkoopte vissen in zeewater en aten deze dan samen op. Het kooknat (bouillon) werd over stukjes geroosterd stokbrood (croustons) gegoten en met rouille (een gekruide Provençaalse mayonaise) als voorgerecht gegeten. De stad Marseille wordt in één adem met bouillabaisse genoemd.

Op menukaarten van restaurants, in woordenboeken en in internationale kookboeken staat bouillabaisse vaak als vissoep vermeld. Dat is onjuist: het is een gerecht van gekookte vis. De soep is slechts een bijproduct dat als voorgerecht wordt gegeten.

Een aantal restauranthouders uit Marseille hebben in 1980 in een charter het recept vastgelegd om dit culinaire erfgoed te bewaken. De zes voorgeschreven vissoor-



Foto: Nederlands Visbureau

⬆ Rode poon is een van de zes vissoorten die in bouillabaisse hoort te zitten.

ten zijn: scorpaena, rode poon, pieterman, zeeduivel, kongeraal of zeepaling en zonnevis. Daarnaast moet de vis in zijn geheel aan tafel worden opgediend en geserveerd.

Gravad lax: in de grond begraven zalm

In deze klassieker, die afkomstig is uit Scandinavië, speelt rauwe zalm de hoofdrol. In de middeleeuwen maakten vissers uit Noorwegen gravad lax om de vis langer en beter te kunnen bewaren. Zij zoutten de zalm en lieten hem vervolgens licht 'rijpen' door deze in het zand te begraven. Door hier extra stenen op te leggen, ontsnapte nog meer vocht uit de zalm.

Het woord 'grav' is Zweeds en Noors voor 'gat in de grond'. Lax betekent zalm. 'Gravad lax' is dus 'in de grond begraven zalm.' Tegenwoordig leggen chefs de zalm een aantal dagen in een speciale marinade van zout, suiker en kruiden zoals dille. De zalm droogt daarbij wat uit. Het vrijgekomen vocht maakt van de marinade een sterk geconcentreerde brij die tot saus wordt verwerkt.

In Scandinavië wordt de dingesneden zalm geserveerd met een ietwat zoet sausje van mosterd en dille op een plakje brood of met gekookte aardappelen. Veel restaurants in Nederland verwerken gravad lax in een voorgerecht of in een salade.

Schelp- en schaaldierklassiekers

Naast vis zijn schaal- en schelpdieren geliefd op menukaarten. Denk aan de garnalen- en krabcocktail die sinds de jaren vijftig van de vorige eeuw is ingeburgerd. De garnalenvariant wordt bereid met Hollandse garnalen. De cocktailsaus is net als bij de krab gemaakt vanlobbig geslagen ongezoete room, ketchup, paprikapoeder, sherry, cognac, gembersiroop, citroensap, peper en zout. Nog zo'n all-time favourite in Nederland is de mosselpan; geserveerd met frites en sausjes. Een traditie die overgewaaid is uit België. Meestal komen de gekookte mosselen met selderij en ui op tafel in zwarte pannetjes.



Foto: Nederlands Mosselbureau

⬆ Vier kandidaten voor de titel Miss Nederland openen in 2017 het mosselseizoen met een feestelijke maaltijd uit de mosselpan op het Zeeuwse strand.



Foto: Nederlands Visbureau

⬆ Veel restaurantkoks in Nederland verwerken zalm in hun gerechten. Ook de rauwe, gemarineerde variant is populair. Foto: Nederlands Visbureau

► Vervolg van de voorpagina

Vis op de kaart bij Eetvilla Van den Brink in Soest

Schipperen met de inkoop van vis

Eetvilla Van den Brink in Soest zit niet aan het water en toch is vis een belangrijk item op de menukaart. Chef-kok Daniël van de Kant koopt zoveel mogelijk duurzaam in met behulp van de VISwijzer, maar soms is het schipperen: “Het moet betaalbaar zijn voor de gast en qua inkoop. Een Hollandse garnaal is een mooi product, maar te duur.”



Foto's: Eetvilla Van den Brink



⬆ De VISwijzer is zoveel mogelijk het uitgangspunt voor de viskeuze van chef Daniël van de Kant.

⬆ Vis en vlees zijn even belangrijk op het restaurantbord van Eetvilla van den Brink.

Eetvilla Van den Brink is te vinden vlakbij een natuurgebied met heuse zandduinen, maar zonder rivier of zee. In deze monumentale villa staat gastheer Sebastian Ott aan het roer van dit 65 jaar oude familiebedrijf. Daniël van de Kant runt de keukenbrigade. Hij werkt al 23 jaar bij dit restaurant. Vis speelt een belangrijke rol op de menukaart, die om de twee maanden wisselt. Ott: “We hebben altijd twee voor- en hoofdgerechten met vis.” Zo staan in maart en april voorgerechten met zalm en makreel en hoofdgerechten met zeewolf en Argentijnse gamba op de kaart. Daarnaast zijn er drie specials, waarvan twee met vis. Dit keer zijn dat oesters en coquille. “Vis en vlees zijn voor ons even belangrijk. We hebben hier een gemêleerd publiek. Mensen kiezen vaker voor vis omdat het licht verteerbaar is. Zo’n 50 procent neemt dit.”

Duurzaam gevangen

Bij het inkopen van de vis voor de kaart gaat chef-kok Daniël van de Kant uit van de VISwijzer. Dit is een initiatief van Good Fish Foundation, Stichting De Noordzee en het Wereld Natuur Fonds. Door middel van de kleuren van het stoplicht (rood, oranje en groen) is te zien wat een duurzame keuze is, of juist niet (rood). “Naast een culinaire uitdaging moet vis verkrijgbaar zijn in het seizoen en duurzaam gevangen zijn. Daarom kies ik voor vissen die groen of oranje zijn. Ik kijk

‘De rookoven zorgt voor veel lol in het werk’

of deze te bestellen zijn bij mijn grossier Hanos ofvishandel Bunschoten in Huizen.” Voor de dag- en weekmenu’s maakt de chef gebruik van het seizoensaanbod van zijn leveranciers. Daarbij probeert hij te letten op het MSC-keurmerk (vis uit de duurzame visserij, BR). De VISwijzer is een handig hulpmiddel, maar niet altijd even duidelijk. “Dan staat er bij dezelfde vis een rode en een groene stip terwijl ze uit hetzelfde gebied komen, maar blijkbaar op een andere wijze gevangen zijn. Dat is best verwarrend omdat er geen uitleg bij zit.”

Eb en vloed

Ott voegt er nog aan toe dat het soms schipperen is tussen idealen en realiteit: “Je moet als restaurateur geld verdienen. We gaan uit van een overallmarge van 65 tot 70 procent voor onze food- en wijnomzetten. Met de omzet is het net als met eb en vloed. Soms gaat deze naar beneden en dan weer omhoog. Het zijn golfbewegingen. Je moet blijven sturen op cijfers. Daarom zitten we wekelijks bij elkaar om deze te bespreken.” Zijn chef vult aan: “Het moet betaalbaar zijn voor de gast en qua inkoop. Een Hollandse garnaal, paling of grietfilet zijn mooie producten, maar te duur voor ons. Onze gemiddelde in-

koopprijs is 20 euro per kilo. Een snoekbaars voor 22,50 euro per kilo is te doen als ik bijvoorbeeld makreel kan krijgen die 13 euro per kilo kost.” Welke rol speelt de creativiteit van de chef? “Die kan ik vooral kwijt bij het bedenken van de gerechten voor de menukaart en de weekspecials. Dat doen we met het hele keukenteam.” Inspiratie haalt Van de Kant vooral uit documentaires over chefs en food op Netflix.

Vismes gebruiken

Verder laat de chef als het kan - zoals op zaterdag als er geen lunch is - zee-duivelstaarten binnen komen om die te fileren. “Het is heerlijk om zo je vismes weer eens te gebruiken. Het vergroot mijn werkplezier. Helaas ontbreekt de tijd om alle vissen zelf te fileren, dus laten we ze meestal schoon binnenkomen.” Wat ook prikkelend werkt op de culinaire creativiteit, is de aanschaf van nieuwe keukenapparaten. Zo is vorig jaar een rookoven aangeschaft en staat er inmiddels huisgerookte zalm op de kaart. “Daarmee kunnen we ons onderscheiden. De kosten van de oven, 600 euro, heb je weer terugverdiend als je 120 kilogram zalm hebt gerookt. Het zorgt bovendien voor veel lol in het werk als je bezig bent om uit te vogelen hoe je die zalm het beste kunt roken en met welke houtsoorten.”



⬆ Sebastian Ott merkt dat het soms schipperen is tussen idealen en realiteit: “Je moet als restaurateur geld verdienen.”

Kreeftenmenu met canners

Seizoensproducten lenen zich prima voor een speciaal menu. Je kunt je er bovendien mee onderscheiden. Daarom serveert Eetvilla Van den Brink in mei en juni een kreeftenmenu met de Canadese cannerkreeften als basis. Eigenaar Sebastian Ott: “We maken er een mooi viergangenmenu van dat betaalbaar is met een ravioli, een soep, een salade of serveren de kreeft à la nage (met bechamelsaus).”



TRAININGEN OP MAAT
VOOR DE HORECA

ACTUEEL EN
INSPLEND OP NIEUWE
ONTWIKKELINGEN

UNIEKE COMBINATIE VAN
THEORIE EN PRAKTIJK

TRAININGEN VOOR HORECAPROFESSIONALS

HM ACADEMY

HM Academy is onderdeel van het horecakennisplatform van Uitgeverij PS: bv. HM Academy ontwikkelt praktijkgerichte trainingen voor ondernemers, managers en medewerkers binnen de sectoren hotelierie, restaurant, café, lunchroom, bed & breakfast en fastservice. HM Academy biedt gerichte opleidingen aan die aansluiten bij de behoefte van de horecaondernemer. Intensieve trainingen waarmee u direct de volgende dag aan de slag kunt.

HM ACADEMY NA DE ZOMER

24 SEPTEMBER

E-MAILMARKETING

(Gewaardeerd met een 8.1)

**MEER DIRECTE BOEKINGEN – EN MEER OMZET –
DOOR SUCCESVOLLE E-MAILCAMPAGNES**

Succesvolle e-mailmarketingcampagnes vragen om kennis over het samenstellen van goed verzorgde e-mails, het proces eromheen en de mogelijkheden. Hoe u als horecaprofessional hierin succesvol kunt zijn, leert u in deze training.

15 OKTOBER

**CONCEPTING - SUCCES MET JOUW HORECACONCEPT
DE BOUWSTENEN VAN EEN WERKELIJK
ONDSCHIEDEND HORECACONCEPT**

nieuw

Waar ligt het verschil tussen een succesvol horecaconcept en een middelmatig concept? In deze training krijg je inzicht in de aspecten die zorgen voor een succesformule. Je leert hoe je als horecaprofessional het DNA en de kernwaarden van jouw horecaconcept kunt identificeren en wat je daarmee moet doen.

ZET U DE VOLGENDE STAP?

Meer informatie of aanmelden:

W www.hm-academy.nl
T 030 – 251 22 70



Ideale vloer voor de horeca

Forbo Flooring introduceerde onlangs haar follow-up collectie Marmoleum Modular met daarin onder andere veel nieuwe beton- en steendessins in grote vierkante en rechthoekige tegels, genaamd Slate. Daarnaast bevat Marmoleum Modular 2.0 meer grijzen, meer effen des-sins en heel veel heldere kleuren. Wat blijft is de uitnodiging om zelf je eigen vloer te creëren met het enorme aanbod aan tegelformaten, des-sins en kleuren, de bewezen betrouwbaarheid, het onderhoudsgemak, de lange levensduur en de extreme duurzaamheid.

FORBO FLOORING, WWW.FORBO.COM



Lussory: smaakvolle 0,0% cava

Deze Spaanse cava van Lussory is wijn gemaakt van de Riesling en Airen druif. Achteraf is de alcohol zorgvuldig onttrokken, waardoor de smaak zoveel mogelijk behouden blijft. De geur is scherp en fris met aardse tonen. Door de volle mousse krijgt de wijn tevens een droog karakter. Een heerlijke sparkling wijn voor op de alcoholvrije wijnkaart. Het best te serveren op zeven graden tijdens de lunch of als aperitief.

LA SOURCE, WWW.LA-SOURCE.NL



Nieuw: Euroma Essentials

Kruiden- en specerijenproducent Euroma en driersterrenchef Jonnie Boer lanceren een nieuwe productlijn met drie natuurlijke smaakmakers, Euroma Essentials. Piramidevormige zeezoutkristallen, een kruidige pepermelange en een intense chilimelange. De Essentials zijn in stijlvolle keramische potjes verpakt, om te presenteren op tafel of in de keuken.

EUROMA, WWW.EUROMA.NL/ESSENTIALS

Rotterdamse Gin

Rotterdam is een nieuwe spirit rijker: Chapter Gin. De gin is een ode aan de stad en haar inwoners: pittig, eigenwijs, maar een stuk verfijnder dan je denkt. Een uitgesproken premium gin met tonen van onder meer cayennepeper, gember, kruidnagel, sinaasappel en munt. Niet voor iedereen en daarom zo bijzonder. De rijke, gelaagde smaak maakt Chapter Gin bovendien perfect voor foodpairing. Naast de gin introduceert Chapter ook een eigen wodka, die dan weer dient als basisdestillaat voor de gin.

CHAPTER SPIRITS,
WWW.CHAPTERSPIRITS.COM





**“Het ECOtap concept
klopt als een bus!
Duurzaam,
kostenbesparend en
prachtige styling.”**



Wine Kitchen at Sea, een begrip in Amstelveen, is gevestigd in het markante gebouw 'De Bajes'. Het wijn-visrestaurant staat bekend om de complete culinaire ervaring, met bijpassende wijn uit de prachtige wijncollectie. Sinds de start in september 2015 gaat het alsmaar beter. De eigenaren zijn dan ook experts in het vak. Het andere restaurant The Wine Kitchen classic, ook in Amstelveen, viert volgend jaar haar 10-jarig lustrum!

“Het serveren van tafelwater in de met logo gegraveerde flessen, past helemaal in ons concept. De overstap van het gebottelde mineraalwater, dat wij voorheen serveerde, is vlekkeloos verlopen. De styling van de gegraveerde flessen heeft daarbij geholpen, net als het duurzame karakter en de bijdrage aan het goede doel. Ook bij ons leerde de ervaring als snel dat de gasten graag bereid zijn voor gezuiverd tafelwater te betalen.”

Bij het gebruik van vis als hoofdingrediënt is duurzaamheid een belangrijke kernwaarde, het ECOtap concept sluit daar naadloos op aan. Voor de eigenaren was de beslissing om het ECOtap-abonnement af te sluiten dan ook voor de hand liggend.

“Ook de marge op het ECOtap concept is helemaal in orde, iets wat je als doorgewinterde horeca ondernemer meeneemt in je beslissing. De besparing op de logistieke kosten van de inkoop van flessen mineraalwater, in plat en bruisend, zijn significant. Geen opslag meer in de kelder, geen gesjouw met kratten en dozen van en naar de koeling, en geen emballage verwerking aan het einde van elke avond. Ideaal!”

Ten slotte nog een advies van de eigenaren aan alle collega's:

“Doe het ook!

Er zitten alleen maar voordelen aan.”

T (036) 820 03 10 | www.ecotap-water.nl