

HOOFDMENU	Thursday 31 May 2007 <input type="text" value="Zoeken..."/> 
Startpagina Nieuws Boekrecensies Columns Culinair Culinaire agenda Horecanieuws Uitgaan Wijnen en dranken Alle artikelen Zoeken Contact Advertenties	
WIE IS ONLINE?	Startpagina
We hebben 2 gasten online	ADVERTENTIES 
GEEF UW MENING	Restaurant "De Lindenhof" uit Giethoorn wint kookwedstrijd 
Restaurants moeten zich weer aan de seizoenen houden, dus geen aardbeien en asperges in december. <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="button" value="Stem"/> <input type="button" value="Resultaten"/>	Geschreven door Cornelis Heystek Wednesday 23 May 2007
RSS <input type="button" value="RSS 0.91"/> <input type="button" value="RSS 1.0"/> <input type="button" value="RSS 2.0"/> <input type="button" value="ATOM 0.3"/> <input type="button" value="OPML"/> <input type="button" value="SHARE IT!"/>	Restaurant "De Lindenhof" uit Giethoorn komt bij de landelijke combinatie-wedstrijd met Oosterscheldekreef en <i>Moët & Chandon Grand Vintage 2000 Rosé</i> op maandag 21 mei 2007 als winnaar uit de bus. Het gerecht van restaurant "De Lindenhof", dat werd bereid door de Jarno Eggen en leerling Robin Gorte, bestond uit een gepocheerde Oosterscheldekreef met kamille, het nat van kappertjes, lamsoor en bospeen.
LAATSTE NIEUWS	Klik hier voor een foto-impressie van de wedstrijd.
De Collectie Jan Bouman 'Brabant party roadshow' in Speelland Beekse Bergen Groepstentoonstelling 'Rondom Sierk Schröder' bij Galerie Pictura Pinot Noir in Duitsland: een stand van zaken... Jonge dieren zorgen voor bijzondere lentesfeer in dierenpark	 <p>In totaal stuurden tweehonderd vijftig koks hun recepturen op papier in. Uit die inzendingen selecteerde men uiteindelijk elf gerechten voor de finale die op de 21 mei plaatsvond in Hostellerie Schuddebeurs te Schuddebeurs. Het was de bedoeling om een amuse te ontwikkelen, die met de Oosterscheldekreef en <i>Moët & Chandon Grand Vintage 2000 Rosé</i> goed te combineren zijn.</p>
POPULAIR NIEUWS	De jury bestond dit jaar uit Sergio Herman (eigenaar van het 3-sterrenrestaurant "Oud Sluis"), Gert Crum (wijnschrijver) en Peter Klosse (van Academie voor Gastronomie). De jury was unaniem in zijn oordeel. De gerechten werden 'blind' beoordeeld, dat wil zeggen dat de jury niet wist van wie een bepaald gerecht afkomstig was. Van de elf deelnemende restaurants, hadden er vier een Michelinster. Restaurant "De Lindenhof" heeft twee Michelinsterren. Klik hier voor de volledige tekst van het juryrapport.
Horeca- en cateringnieuws www.tannetje.nl Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren www.recensies.info Duizend feesten in het teken van de wijn	Het gemiddelde niveau van de inzendingen in 2007 kwalificeerde de jury als 'goed'. De uitdaging van deze wedstrijd is om een harmonie te vinden tussen de smaak van de unieke Oosterscheldekreef en die van de Champagne <i>Moët & Chandon</i> . Dit jaar was dat de Grand Vintage rosé van het jaar 2000. De jury is van mening, dat het belangrijk is dat de kreeft heel duidelijk proefbaar blijft en goed bereid is. In goede wijn-spijs-combinaties blijft het karakter van wijn en gerecht duidelijk herkenbaar.
	De rosé van <i>Moët & Chandon</i> is volgens de jury geen gemakkelijke wijn om mee te combineren. Koks die zich laten leiden door de smaakomschrijving van het Champagnehuis gebruiken fruit in hun gerecht. Bijna altijd geeft dat problemen in combinatie met de wijn. Dan wel het zoet, dan wel scherpe fruitzuren zijn spelbrekers. Het is dus belangrijk dat koks zelf de wijn proeven en vervolgens het gerecht bepalen. Het gaat dan om de kunst van het weglaten. Veel van de gepresenteerde gerechten zouden mooier zijn geweest als verstorende elementen waren weggelaten.
Cornelis Heystek	De hoofdprijs bestaat uit de wisselbeker die de gemeente Schouwen-Duiveland ter beschikking heeft gesteld en een volledig verzorgde reis voor 2 personen naar Château de Saran in Epernay (Frankrijk), gesponsord door <i>Moët & Chandon</i> . Deze werd uitgereikt door Sergio Herman. Laatst geupdate op (Friday 25 May 2007) <p style="text-align: center;">Volgende > [terug]</p>

Design by Les Gourmands