

PEPER & ZOUT

REDACTIE: ANNEKE LUKKEZEN

WAAROM HET TRENDY VEGETARISCHE EETHUIS in Nederland nog niet van de grond komt? Ik weet het niet, misschien is de sector wat behoudend.

Marianne Thieme, fractievoorzitter Partij van de Dieren, in HorecaVizier

NEDERLANDERS KOKEN VOOR HET OOG, NIET VOOR DE SMAAK. EEN DROL MET EEN STRIK EROMHEEN OP JE BORD; als het er maar fraai uitziet. Terwijl de kwaliteit abominabel is.

Culinair journalist Johannes van Dam in Horeca Info

Ook zijn we goed in wedstrijdcooken. Maar een winnende kok kan in een restaurant een puinhoop veroorzaken. **NEDERLAND IS GASTRONOMISCH GEZIEN EEN ONONTGONNEN DERDEWERELDLAND MET KAPSONES.**

Nogmaals Johannes van Dam

HET ROOKVERBOD? IK VIND DAT ONMENSELIJK. Roken is zo'n oude gevestigde gewoonte, dat het barbaars is om het te verbieden.

Gezelligheidsroker drs. P op www.telegraaf.nl

ANDEREN GAAN HARDLOPEN OF ZWEMMEN. WIJ NIET. WIJ GAAN NAAR HET CAFÉ.

De Friese advocaten Wim en Hans Anker in het Bierblad

HANS EN IK NAMEN VROEGER ONZE GEIT FLORIS MEE NAAR HET CAFÉ. Dan deden wij de deur open en zei die herbergier vanachter de tap: „**GOEDEMORGEN HEREN. DRIE BEERENBURGER?**” waarop wij zeiden: „Vanzelfsprekend, heer waard”.

Wim Anker, ook in het Bierblad

U DOET ONS GEEN PLEZIER MET EEN ZEVENGANGENDINER.

Nee, wij zijn meer van: laten we naar het café op de hoek gaan, daar hebben ze vast wel een tosti.

Nogmaals de gebroeders Anker

ITALIAANS ETEN IS ALS DE ITALIAANSE MAN. MINIMALE INSPANNING, MAXIMAAL RESULTAAT. FANTASTICO!

Restaurateur Gino D'Acampo in het persbericht over z'n eerste Italiaanse kookboek Fantastico!

De ene keer heb ik zin in Marokkaans met veel kruiden, de andere keer wil ik liever zo'n Hollandse maaltijd. **BLOEMKOOL MET EEN SAUSJE EN EEN KIPPETJE ERBIJ, DAT KAN IK SOMS ECHT NODIG HEBBEN.**

De (half Marokkaanse) zangeres Hind, in AllerHande

TAPASSERIE

Ik liep in mijn stad langs de etalage van een banketbakker. Plots viel mijn oog op een klein bordje met de tekst 'Tapasserie'. Nee, het was geen spelfout. Tapasserie, het stond er duidelijk. Ik moest er over nadenken. Blijkbaar was het een samenvoeging van de woorden tapas en patisserie. Maar, zo vroeg ik me af, tapas zijn kleine hapjes en bonbons zijn kleine hapjes. Dus wat voegde dit nieuwe woord toe aan de Nederlandse taal? Toen zag ik het: het snoepgoed dat in de etalage rond het bordje Tapasserie was uitgesteld, was vermomd als hartig. Zo zag ik een koekje met rozijntjes en fijngehakt gekonfijt fruit dat zijn best deed te lijken op een toastje met grove paté. Op weg naar huis bleef de tapasserie me bezig houden. Wat was er mis met de wereld? Mocht zoet niet meer onverhuld zoet zijn? Als daad van protest serveerde ik thuis die avond rookworst vermomd als banketstaaf.

Radboud Bergevoet

VOLTREFFER

Net voor jezelf begonnen en dan al zo'n prachtige tent... Een beetje verbaasd keken wij om ons heen tijdens een Zeeuwse persreis: restaurant De Perenboom van Barbara en Martijn Mastenbroek in Burgh-Haamstede is groot, mooi en trendy. Het heeft een loungegedeelte, een à-la-carterestaurant en een bistro met een wat eenvoudiger kaart. Met aparte ingangen, maar wel onderling verbonden. „Als de gasten twijfelen, zetten we ze in de loungehoek met beide kaarten, dan kunnen ze rustig een beslissing nemen”, vertelt gastvrouw Barbara Mastenbroek. Haar man Martijn, kok, afkomstig van De Waag in Serooskerke, bezorgde ons de verrassing van de avond: kabeljauw gepocheerd in het water van de Oosterschelde. Een voltreffer. Ik weet niet wat het is met die Oosterschelde, misschien komt het doordat het water zo schoon is, maar de vis was heerlijk. De smaak van de kabeljauw werd prettig versterkt door de bereidingswijze. De smaak bleef heel puur en dat is ook precies wat Martijn wil: pure producten op tafel zetten. Ook de rest van het menu was uitstekend. En lekker licht. Vis pochieren in Oosterscheldewater. Je moet er maar op komen!

Lieneke Schuitemaker