

**HORECA** kort

**DRIEBERGEN**

**Chef Groenland kookt op landgoed Vollenhoven**

Chef-kok André Rigault van restaurant Groenland in Driebergen verzorgt met sommelier Martijn Verkerk het diner dat de Amerikaanse organisatie 'Outstanding in the Field' op 13 september houdt op landgoed Vollenhoven in De Bilt. 'Outstanding in the field' zet pop-up-restaurants op bijzondere locaties. De Amerikaanse organisatie is op tournee door Europa. Nederland heeft een Outstanding-variant in 'Buitengewoon in het land' waarbij restaurant Groenland en landgoed Vollenhoven eerder betrokken waren.

**WIJK BIJ DUURSTEDEN**

**Bourgondisch wandelen**

Eerst wandelen en vervolgens eten onder het motto van Bourgondisch genieten. Dat presenteren vier restaurants in Wijk bij Duurstede samen met de VVV in september. De gasten van De Gouden Leeuw, Naast de Poort, Dorestad of De Engel maken eerst met een VVV-gids een stadswandeling. Het accent ligt op het laatmiddeleeuwse leven in Wijk bij Duurstede toen de Bourgondische bisschoppen op kasteel Duurstede resideerden. De wandelingen worden op alle woensdagen in september gehouden. Ze beginnen om 16.30 uur op de Markt bij het VVV-kantoor.

**NIEUWEGEIN**

**Mercure heeft eigen Cultuurprijs**

Mercure hotels, waaronder Mercure Utrecht in Nieuwegein, hebben sinds dit jaar een eigen cultuurprijs. Bij de Mercure Cultuurprijs gaat het om een jaarlijkse ontwerpwedstrijd voor kunstenaars en ontwerpers. Dit jaar staat tafelaankleding centraal (servies, tafellinnen, bestek etc.) De keten wil met de prijs het moderne imago uitdragen en de bezuinigingen op kunst en cultuur enigszins compenseren. Naast Michelinkok Ron Blaauw zit ook de directeur van het Groninger Museum, Kees van Twist, in de jury.

**DE GOUDEN POLLEPEL**

**Eetcafé De Eend**

Eetcafé De Eend ligt aan de Horndijk die van Nieuw-Loosdrecht naar Vreeland en Kortenhoeft leidt langs de Vuntusplas.



**Eigen olijfolie en paling**



Eigenaar Annemieke Ostendorf en chef-kok Melvin Keff in eetcafé De Eend. FOTO MARNIX SCHMIDT

De Eend heeft in de Italiaanse provincie Basilicata een landgoed waar biologische olijven worden geoogst. Aan de tafels wordt de heerlijke olie uitgeschonken bij het stokbrood dat vooraf wordt gegeten.

Elk jaar kunnen gasten die er zin in hebben, gaan meehelpen bij de pluk; het eten is gratis en voor de logies betalen ze maar 30 euro per dag. Dat is bijzonder. Maar zeker zo bijzonder is dat de burens, de familie Van Wettum sinds mensenheugenis de beroepsvisserij uitoefent op de Vuntus en dan met name paling verschalkt in de fuiken. En die paling komt bij De Eend op tafel. Ook wel apart is dat op de menukaart Pekingend prijkt.

We veroveren op het terras het laatste tafeltje aan plas en jachthaven. De vlotte bediening brengt direct de eigen, koud geperste olijfolie. En een glas Zuid-Afrikaanse Cinsault rosé.; droog en elegant.

We beginnen met gravad lax en uiensoep. Gravad lax heeft een lange geschiedenis. Vroeger begroeven Noorse en Zweedse vissers de gevangen zalm onder het zand met iets zwaars er op, om te rijpen en mals te worden.

Onze zalm is bedekt met een zoetig sausje van mosterd en dille. Het sausje maakt goed dat de zalm totaal geen smaak heeft, vermoedelijk zoekgeraakt in de koeling.

De uiensoep van De Eend geniet faam en dat is terecht. Donkerbruin van de rode wijn en uien, licht gebonden en hoog op smaak gemaakt met onder andere knoflook en peper. De soep is nu eens niet gratineerd met magrette Gruyère. Er komt wel een stukje stokbrood met geraspte kaas bij.

En dan volgt een tegenvaller. We hadden ons verheugd op de gestoofde paling van buurman Van Wettum. En die is er gelukkig ook

wel, maar de stukken paling liggen in een sausje van citroen, mosterd en dille. 'Bereid op grootmoeders wijze', meldt de kaart. Nu hebben we altijd al onze twijfels over de bereidingen van grootmoeders, die bijvoorbeeld groenten lieten zwemen in verschrikkelijke bloemsauzen en ook hier lijkt grootmoeders manier van koken fataal te zijn. De paling is volkomen suf gestoofd. Valt in het sausje lusteloos van de in stukjes uiteenvallende graat.

De ander heeft gekozen voor een gerecht waarmee De Eend al jaren furore maakt: Bourgondisch gestoofde en gekaramelliseerde lamschouder met Provençaalse saus. Een enorme bonk donkerbruin glanzend vlees. Volgens de beste regels gegaard. Een stevige hap voor een maag, die groter moet zijn dan de onze.

De nagerechten scoren hoog. Crème brûlée is precies goed, en dat

**DIRK DE MOOR**



**BEOORDELING**

VOORGERECHT	7,5
HOOFDGERECHT	7,5
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,0
SFEER	7,5
PRIJS-KWALITEIT (Telt dubbel)	7,0

**PRAKTISCH**

**Adres:** Horndijk 23, Nieuw Loosdrecht, 035-582551  
**Site:** www.eetcafedeeend.nl  
**Open:** alle dagen voor lunch en diner  
**Prijsindicatie:** lunch: verwenmenu 34,50. Uitsmijter 7,50, Salades 5 - 16,75, soep v.a. 5,50. Diner voorger. 8,75 - 14,75. Hoofd: vis v.a. 16,50, vlees v.a. 15,50, desserts v.a. 6,50. Huiswijn 3,50 glas  
**Terras:** ja  
**Rolstoelen:** ja  
**Betalen:** pin, cash, card +3%

**STAND**

1 <b>Goesting</b> Utrecht	9-
2 <b>Slangevegt</b> Breukelen	8,5
3 <b>Tante Loes</b> Rheden	8,5
4 <b>'t Stoute Soldaatje</b> Nieuwersluis	8+
5 <b>Rodaen</b> Bunnik	8+

zien we maar zelden. De vanillevla is koud en het laagje gecaramelliseerde suiker nog warm: zo hoort het.

Een gast naast onze tafel stuurt het gerechtje terug 'omdat de vla niet warm is'... Verder een heerlijk romige trifle van aardbeien met mascarpone in een glas.

**NIEUW**

**Chain & Oliver voor bijzondere taarten**

Het begon als hobby, maar nu verkoopt Anja via haar webshop bijzondere taarten en geeft ze workshops taarten decoreren. Vier vragen aan Anja Ketting-Olivier.

**Waarom Chain & Oliver?**

„De naam is een vertaling van de achternamen van mij en mijn man. Ik doe het meeste creatieve werk en mijn man houdt zich bezig met de website en dat soort zaken. Hij heeft me ook erg gestimuleerd om dit professioneel aan te pakken, toen het van een hobby een soort baantje werd.”

**Voor wie is Chain & Oliver?**

„Voor iedereen die zin heeft in een workshop taarten decoreren, of een taart op maat wil. Dat kunnen particulieren zijn, maar ook bedrijven, die bijvoorbeeld een taart voor een jubileum willen bestellen. Als je enthousiast bent geworden door een van onze workshops en zelf aan de slag wilt, kun je bij ons ook de materialen en ingrediënten bestellen.”

**Wat is je specialiteit?**

„Aan de workshops beleef ik het meeste plezier. Iedereen gaat met een eigen taart naar huis, dat is

heel dankbaar. Bruidstaarten zijn ook een specialiteit, maar daar zit soms wel honderd uur in!”

**Wat is er nog meer bijzonder?**

„Voor een workshop kom ik thuis of op kantoor en neem alle spullen mee. Ook werk ik samen met een restaurant, voor als je thuis geen plek hebt of na de workshop met een groep nog wilt eten.”  
**Chain & Oliver, 06 45708499, www.chainandoliver.nl. Ma t/m za van 9 tot 17 uur en van 20 tot 22 uur. Workshops vanaf 8 personen € 37,50 pp, kinderen € 17,50. ROSANNE SIES**



Anja Ketting-Olivier van Chain & Oliver bij een door haar gemaakte compositie van bruidstaarten. FOTO SIEBE BAARDA