

EET TEAM

Harold Hamersma & Ronald Hoeben
keuren iedere week
wijnen, spijsen en culinaire noviteiten



Naar de pomp



Tostislaapzak

Voor de vervaardiging van tosti's – waarvan Nederlanders grootverbruikers zijn – is al heel wat apparatuur in de handel. In onze keuken hebben we, naast de geduchte pantosti, twee systemen: een dubbele contactgrill met instelbare temperatuur, en een klassiek tosti-apparaat van Milan Toast. Voor machinerie van dat laatste type, een verticaal rooster met gloeidraden, is een hulpmiddelje in de handel gekomen: de Toastabag. Een slaapzak voor tosti's die als een 'oven in een rooster' fungeert, verbranding sterk reduceert en een betere smelting van de kaas garandeert zonder fall-out in het rooster. Zie www.hpdetijd.nl voor een laboratoriumproef ter zake. | RH

Bar & Grill is een aantrekkelijke Amerikaanse combinatie die hier nog niet zo in zwang is, of wás, moet ik misschien zeggen, want ik ken inmiddels één Bar & Grill, en die heet Pompstation. Gevestigd in – hoe kan het anders – een pompstation, maar dan een voor water in het groot. We waren hier al eens eerder toen de zaak nog Tatin heette, maar nu waait er een andere wind. Pulserende muziek, een nerveuze projectie op de muur en een bijzonder opgeruimde gastvrouw die onze jas aanneemt en ons aan een van de houten tafeltjes zet, die door een grote bak hyacintebollen van de buurtafel gescheiden is.

We beginnen met de wijnkaart, en die is niet alleen imposant van omvang, maar ook interessant van prijsstelling. Pompstation werkt met een vaste opslag van twintig euro op de netto flesprijs, waardoor het aantrekkelijk wordt om bijvoorbeeld een meursault te laten ontkurken, voor (slechts) €59,50. We aarzelen niet.

De kaart omvat louter klassiekers; we proberen de salade niçoise (€9), de uiensoep (€5,50) en de steak tartare (€10). De

(slaloze) sla is lekker en leuk opgemaakt met gegrilde tonijn, aardappel, boontjes en een krokant sardientje, de tartare is a-typisch: handgesneden met een nogal olieerijk kruidenkroos, gehakte sjalot en een toastje. Geen klassieke tartaarervaring maar gewoon een ander, niet onaangenaam gerecht. De uiensoep met gegratineerde gruyère is lekker. Nu volgt een heel lange pauze; de keuken kan de toeloop kennelijk niet aan. **Heel slordig is dat de om kwart over acht bestelde kabeljauw om tien uur als 'uitverkocht' wordt afgemeld.** Gelukkig komen er vrij snel daarna twee gerechten: coquilles met brandade en gedroogde worst (€19) en een uitstekende zuurkoolcombi met procureur van berkshire-varken, een unieke verrukking van slechts €12,50. We sluiten af met scroppino (€7), île flottante (€3,75) en een glas champagne (€9,50), en betalen 140 euro. Sympathiek adres, alleen nog even wachten tot de logistiek op orde is. | RH

*Pompstation, Zeeburgerdijk 52, Amsterdam.
Tel. 020-6922888.*

Spannend een-tweetje

Waar Hongarije grossiert in onalddagse druiven, zijn de wijnmakers in Australië niet bang om minder voor de hand liggende blends te maken. In eerste instantie werd er wat meewarig gereageerd op bijvoorbeeld duopresentaties van

cabernet sauvignon en shiraz. Maar dat waren tenminste nog blauwe druiven. Hoongelach ging er op toen die gekke Ozies shiraz met viognier gingen mengen. Nu klonk dat geschamper voornamelijk vanuit het zogenaamde 'kennerskamp'. Bij de gewone wijn drinkers daarentegen vielen de gelegenheidseen-tweetjes bijzonder in de smaak. Uit McClaren Vale is er nieuwe aanvoer voor hoonlachers én liefhebbers: een onderonsje tussen shiraz en roussanne, uniek voor de streek. Tot

ons gebracht door Chester Osborn, de wijnmaker van d'Arenberg die het experiment niet schuwt. We zijn hem er dankbaar voor, want zijn The Wild Pixie 2008 (€17,99) is spannend. Aards, mintig, linoleum. Rood fruit, peperigheid, behaaglijk, zwoel maar zonder slap te worden. Integendeel zelfs. The Wild Pixie heeft een stevige *bite*. Die houdt de criticasters wel op afstand. | HH

*Coenecoop Wine Traders, tel. 0180-635123.
www.coenecoop.com.*

Eten als gezelschapsspel

De Münchener acteur Walter Sedlmayr trad op in tal van krimi-series en in vele speelfilms, waaronder twee van zijn stadgenoot Rainer Werner Fassbinder. In 1990 raakte Sedlmayr zelf in een echte krimi verwickeld: hij werd verminkt en vermoord thuis aangetroffen. Naar later bleek was zijn halfbroer een van de daders; bovendien kwam aan het licht dat Sedlmayr zijn leven lang in de spreekwoordelijke kast had vertoefd om zijn conservatieve Beierse publiek niet te shockeren.

Een jaar voor zijn dood richtte Sedlmayr een monument voor zichzelf op: Gaststätte Beim Sedlmayr, in de Westendriederstraße in München. Om te zeggen dat hier de *gutbürgerliche* Beierse keuken wordt geserveerd is een understatement; die wordt hier *gevierd*. In een houten interieur worden we door een *Dirndl* naar twee plaatsen op een aanschuifbank geleid, waar we onmiddellijk worden opgenomen in een van de vele vrolijke gezelschappen die hier voor de lunch zijn neergestreken. Onze jassen worden doorgegeven en door de laatste aan tafel aan de

kapstok gehangen. Eten is hier een gezelschapsspel. Binnen vijf minuten ontspint zich aan tafel een gesprek over de kwaliteitskenmerken van een lederhose en als mijn *Surhaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln* (€10,90) ter tafel komt, is er oprechte bewondering en aanmoediging: “Wel alles opeten, hoor.” Dat is nogal een opgave: de gepekeld varkensknij weegt ongeveer een pond. Veel spoelen met Paulaner bier lijkt de aangewezen methode. **Vergeleken bij de Haxe lijkt de kalfschnitzel (€17,50) van mijn disgenoot, die aan drie kanten de bordrand raakt, een dameshapje.** Met anderhalve liter bier achter de knopen en 39 euro lichter staan we een half uur later weer in de Westendriederstraße, rijp voor de aanschaf van een lederhose. Wat een feest. En wat een tragiek, die Walter. | RH

Beim Sedlmayr, Westendriederstraße 14, München. Tel. 0049-89226219.



Schapenstaart

Miranda Beems is zo'n beetje beschermvrouwe van de Hongaarse wijn in Nederland. Makkie voor haar, zou je zeggen, want meer dan stierenbloed en tokaji zal dat toch niet om het lijf hebben.

Maar dat is een lelijke misvatting. Nu hebben autochtone druiven, bijzonder terroir en vooral ook kwaliteit behoorlijk te lijden gehad van de zegeningen van de communistische heilstaat. Maar nadat de Muur was gevallen en het IJzeren Gordijn aan de kant was geschoven, konden individuele producenten weer laten zien wat ze in huis hadden.

En dat is veel meer dan het voornoemde duo. Ik proefde bijvoorbeeld opwindende wijnen uit Villány, Somló en Balaton. Gemaakt van kadarka, hársvelu, cserszegi fűszeres, druiven die klinken als een zigeunerorkest. Ofschoon dat namen zijn die een snelle internationale doorbraak in de weg staan, zet Hongarije niet extra in op de internationale druivenrassen. Richárd Nemes, directeur van het promotiebureau Wines of Hungary, zegt daarover in de special die het blad *Perswijn* aan het wijnland wijdde: “Dat zijn weliswaar blijvers, maar er zijn duidelijke aanwijzingen voor een groeiende belangstelling voor lokale eigen rassen.” Daartoe behoort ook de juh fark, vrij vertaald ‘schapenstaart’. Een druif die de hoofdrol opeist in de Kreinbacher Nagy Somló 2007 (€12,50). Het is de lokale held die vaste grond onder de voeten heeft gekregen op een oude vulkaan, terroir dat een jaar of twintig geleden herontdekt is. Blij toe, want er is sprake van een bijzondere wijn. Met ingetogen, bijna voorzichtig geel fruit. Bloesem, een partje perzik, wat mandarijn, mineralen – hoe kan het anders met een vulkaan als roots – en een snippertje notigheid dankzij een lagering op vijfhonderdlitervaten van Hongaars eiken. In eerste instantie lijkt het wijn vol schuchterheid. Maar dan komt dit wit tot volle wasdom en verrast je. Als een puberdochter die plots in haar galajurk en op hoge hakken de kamer in komt en vraagt: “Pap, wat vind je?” Tja, wat moet je dan zeggen? “Lekker?” | HH

*Miranda Beems Wijnimport.
www.wijnadvies.com.*

