

Hare koninklijke heerlijkheid



MARCO BOSMANS



MARCO BOSMANS



MARCO BOSMANS



Eten in een kasteel maakte diepe indruk op spuit elf. „Dit was echt het mooiooiste restaurant waar ik ooit ben geweest.“

MARCO BOSMANS



MARCO BOSMANS

Het was afzien voor Yaimy-Lynn, Thijmen en Edmond, deze zomer. Niks vakantie, gewerkt moest er worden! Het juniorpanel van De Gouden Pollepel keurde willekeurige kindermenu's en is nu toe aan de ultieme beproeving:

MARCO BOSMANS

Het was de afgelopen zes weken niet eenvoudig om te ontkomen aan frikadellen, kroketten en nuggets met friet. Feit is nou eenmaal dat de meeste restaurants in ons land jong publiek bij voorkeur een snelle frituurhap voorschotelen. Geen gedoe, mondje toe. Gelukkig was er tijdens onze trektocht hier en daar nog wel sprake van enige creatieve (op)voeding. Het is daarom dat de expeditie van spuit elf enigszins moralistisch eindigt in de keuken bij SVH meester-kok André van Doorn. Dit keer niet om de maat, maar om de tijd te nemen voor een masterclass van deze oud-winnaar van De Gouden Pollepel.

We zouden met gemak twee pagina's kunnen vullen met het cv van de patron cuisinier en de historie van zijn charmante onderkomen, maar we doen het niet. Niet nu. Het draait om de kinderen vandaag en dat maakt

een ietwat ongemakkelijke entree. Yaimy-Lynn, Edmond en Thijmen - gekleed conform de dresscode - kunnen amper een woord uitbrengen, terwijl de gastheer juist veel woorden nodig heeft om het vakmanschap naar een snuffelstage te vertalen. Gelukkig is daar Marita van Doorn, die de 'snuffelaars' op hun gemak stelt met een sapje.

Tja, kinderen. Talloze vragen werden deze week uit de mouwen geschud en ook in de auto overheerste de bravoure, maar oog in oog met de chef en omringd door allerhande blingbling, willen de junioren vooral ademloos kijken. Van Doorn vertelt ondertussen over het bijzondere kasteel, over sterrenrestaurants en over zijn gasten. Zij zijn voor hem de ultieme drijfveer; de gast boven de ster. Ook kinderen krijgen hier overigens alle aandacht. Zo gaat de brigade graag in overleg met kleine gasten en probeert de keuken te verrassen zonder te choqueren. En geen paniek: er zijn ook altijd frietjes in huis.

Bij het serveren van drie chocoladetaartjes met mango, ontpopt de chef zich ineens als smaakmeester. Hij wil dat de junioren proeven, maar wel met alle zintuigen. Van Doorn probeert ze uit te leggen dat je niet alleen met je mond, maar ook met je ogen eet. En wat doet de textuur met je smaak? Is gepureerde biefstuk bijvoorbeeld net zo lekker?

Kippenpoot 2.0

Voor een lesje kippenpoot 2.0 neemt de meester zijn stagiairs mee de keuken in. Immers, de kipnugget is zó jaren 80. Bij Kasteel Heemstede wordt het pootje daarom ontleed en opnieuw gevuld voor een ultieme smaakverrassing. De chef bakt en vertelt, onze Pollepel-jury kijkt, proeft en... jubelt! Dat een gewoon kippenpootje zo bijzonder kan zijn. We want more!

Na een rondje door het kasteel en

een bezoek aan het koetshuis en de wijnkelder, steelt kok Max de show. Als een ware dj mixt hij perzik, amandel, rode bessen en anijs tot een subliem zoet festival. De chef laat in de koude keuken al een paar smaaklepeltjes rondgaan, waarbij Edmond zowaar de anijsmuisjes herkent in de cress. Uiteindelijk gaan de borden mee naar tafel, waar het trio zich opnieuw hult in stilzwijgen. Mmm.

Kasteel Heemstede in Houten.