

Uitkijken naar sterren.

Soms zijn er van die avonden waar je naar uitkijkt. Maandag 9 juli 2007 was er zo één. Een avond waarop een wijnspijscombinatie van vijf gangen werd genoten in Restaurant Thull. Otmar heette alle 45 aanwezigen welkom en viel met de deur in huis door een overtreffende combinatie verantwoordelijk voor de organisatie van deze avond bekend te maken. Naast Restaurant Thull hebben aan de organisatie het team van In De'n Dillegaard uit Nuth, commercieel manager van versvishandel Jan van As, Weingut Norbert Bauer, kloostervarkenshoeder Frans de Rond van Livar, Rando Trading en de vereniging van vrienden van Oostenrijkse wijn meegewerkt. Al die kennis en kunde bij elkaar moest toch heel wat beloven, iets wat je niet zou willen missen!

Het team van In De'n Dillegaard bereidde de gerechten in de keuken onder leiding van Michèl Kagenaar en serveerde de gerechten uit onder leiding van zijn vrouw Suzan Kagenaar-Stevens. Ik kreeg het idee dat ze hun Michelinster uit Nuth hadden meegetroond voor de in totaal vijf gerechten die werkelijk op sterrenniveau werden neergezet. Het begon met een amuse om de smaakpapillen te prikkelen, wat uitstekend lukte door de kleine loempia gemaakt van gerookte paling in een sausje van mosterd met dille. Ik ben alleen vergeten te vragen of die dille nu echt uit hun eigen gaard afkomstig is.

De wijnen van de avond kwamen allemaal van het huis Norbert Bauer, zelf aanwezig met zijn vrouw Giesela en één van hun zonen. De heer Bauer gaf steeds een korte uitleg over de wijnen die bij elk gerecht een combinatie moesten vormen. De wijn bij binnenkomst was een Welschriesling uit 2006. Voor deze druivensoort hadden we een wijn in het glas met een meer dan redelijk expressieve neus die deed denken aan meloen en peer met voldoende kracht door de afgeronde zuren die uitstekend combineerde met een miniem zoetje op de tongpunt. Geschonken als aperitief, maar ook een mooie vondst naast het loempiaatje.

Alle wijnen kwamen in ieder geval uit de eigen wijngaarden van Norbert Bauer, herkenbaar aan het zonnetje op het etiket en de handtekening van de heer Bauer om de kwaliteit te bekrachtigen. Hij verbouwt zijn wijnen zonder het toestaan van compromissen, zich geheel conformerend aan de natuurlijke omstandigheden die ten volle worden gerespecteerd en benut. De zonnebloemen die Kee zo geweldig had gedrapeerd op de tafels en tevens als blikvanger tussen de wijnen van Bauer duiden ook op het land van het Pulkautal, waar de rijkdom aan licht en warmte van het land zich weerspiegelt in de wijnen van Weingut Norbert Bauer. Het Pulkautal ligt in het Weinviertel, een uur autorijden ten noordwesten van Wenen. Hier is een zogenaamde Kessellage, een gebied beschut door omliggende bergen met expositie naar het zuidoosten, naar de zon, en rechtstreeks beïnvloedt door de pannonische warmte. Een microklimaat uitstekend geschikt voor rode wijn. Bauer heeft zijn bezit uitgebreid buiten dit rode wijneiland in de omgeving, waar hij zijn witte druiven verbouwt.

Overall in de wereld wordt de verse vis gevangen die wordt geleverd door versvishandel Jan van As uit Amsterdam. Michel Jongsma vertelde heel erg enthousiast over het brede internationale assortiment verse vis op maat. Jan van As onderschrijft ecologisch duurzame visserij door de vangstseizoenen te respecteren en is actief bezig zijn klanten te overtuigen van deze filosofie. Hierin is Jan van As pionier en hoopt dat anderen het goede voorbeeld zullen volgen. Dit is noodzaak, willen we over een aantal jaren nog steeds van verse vis kunnen genieten. Aan kwaliteit worden geen concessies gedaan. Verse vis wordt direct bij binnenkomst teruggekoeld en in vloeibaar ijs opgeslagen zodat de vis niet beschadigt. Er wordt alleen maar vis afgenomen van zogenaamde "dagboten": vissers die elke dag hun vis

aanleveren en niet weken op zee zwalken waardoor de vis niet controleerbaar wordt bewaard. Michel Jongsma straalde met een enthousiasme dat zon brengt tussen de grauwe wolken waarover we vaker lezen als visquota worden besproken. Het kan dus wel goed zijn en blijven, als we de natuur maar respecteren.

Livar staat voor respect vertelde Frans de Rond. Hij begon in het Duits te vertellen dat ze bij Livar respect hebben voor de gasten, de dieren en de omgeving. In Echt mogen de kloostervarkens rondscharrelen, in de modder wroeten en mooie granen eten bij de monniken van Abdij Lilbosch. Ze worden vertroeteld, opgevoed en volgens natuurlijke weg groeien tot ze echt volwassen zijn. Uiteraard geeft ook hier het volgen van de natuurlijke weg een mooier product met goede vetten die bijdragen aan de smaak en niet aan het cholesterolgehalte.

Al deze producten, volgens natuurlijke processen tot stand gekomen, moeten met het sterrenteam wel leiden tot die avond waarnaar je allang hebt uitgekeken. De avond die na de amuse en de Welschriesling aan tafel verder werd ingevuld met de volgende gerechten en wijnen;

Langzaam gegaarde makreel met een zalf van aubergine en auberginekaviaar, geserveerd met een coulis van Pomodoro en een crème van basilicum. Michèl Kagenaar legde uit dat auberginekaviaar zeer fijn gesnipperde schil van de aubergine is. Dit smaakte uitstekend bij de makreel, maar zelf vond ik de combinatie met de verfijnde tomatencompote, afgewisseld met de crème nog mooier. De hierbij geserveerde wijn, een Grüner Veltliner Kellerweg uit 2006, had behoorlijk veel kleur met een lichte groene tint, een pepertje, iets kruidigheid en een hint van honingmeloen. De goed gedoseerde zuren hielden de wijn fris. Omdat het gerecht subtiel van smaak was en de wijn niet te breed, hielden ze elkaar goed in evenwicht.

Op de huid gebakken rode poon met een cannelloni van octopus en katenspek met een champagnebotersaus. Het stukje inktvis ingerold in een stukje spek was mals door een goede behandeling direct na de vangst. Octopus kan mals blijven door hem direct in te vriezen (-60°) en met ontdooien te wachten tot vlak voor de bereiding. De Grüner Veltliner Alte Reben uit 2005 wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van 42 jaar oude stokken. De tot 15 – 20 meter diep gewortelde planten staan op een Löss bodem en leveren door hun leeftijd kleinere druiven. Hierdoor is er meer extract in de most, wat bijdraagt aan een krachtiger wijn. Alcohol, vlezigheid en een intensieve neus met exotische aroma's maakten de wijn tot een goede begeleider van het spek met inktvis. De rode poon had wat meer moeite om met de wijn te spelen.

Gegrilde steenschol met een tartaar van Yellow Fin tonijn met een schuim van citroen, geserveerd met een mousseline van Nicola aardappelen en een jus van kreeft. De Grüner Veltliner Haidberg uit 2005 maakte van de mooie combinatie op het bord een waar feest. De wat droog gegrilde schol met de mooie rode tonijn, aangevuld met fris schuim en een toefje door kreeft aangesterkte aardappel was een uitgekende combinatie, waarbij de krachtige wijn alle componenten keurig aaneen wist te smeden. De wijn van kalkrijke bodem was 4 tot 5 maanden opgevoed op nieuwe Allier eiken vaten van 300 liter. Het resultaat was een doortimmerde wijn die wel zacht was maar veel kracht leverde door mooie tonen van vanille en extra vruchtenaroma's .

Gekaramelliseerde buik van het Livar kloostervarken met een trio van twee Franse kazen en een Italiaanse kaas. Het vlees was een werkelijk genot, waarbij de overigens heerlijke kazen naar mijn smaak iets te ruim aanwezig waren. Hierdoor was de romigheid van de kazen iets

aan de overhand, wat het moeilijk maakte voor de wijn. De cuvée Schatzberg uit 2003 is een net rijpe wijn die 14 maanden Allier eiken heeft gehad gevolgd door 2 jaar flesrijping. Omdat deze cuvée gemaakt wordt van Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot en Cabernet Sauvignon hebben we hier te maken met een wijn die voldoende kracht en complexiteit bezit om de uitdaging aan te gaan.

Het verrassingsdessert bestond uit een trio van abrikozen met schuim van After Eight, chocolademousse met aardbei en abrikozen sorbetijs, gegarneerd met spaghetti van Callebout chocola. Het moge duidelijk zijn dat de Eiswaan van Grüner Veltliner uit 1999 hierbij een feest was. Honing, rozijnen en hint van krenten vormden met citrus een even mooie combinatie in het glas als het gerecht zelf. Persoonlijk was ik blij met de keuze voor ijswijn, omdat dessertwijn gemaakt van botritusdruiven vaak wat zwaarder uitvalt en de frisheid mist die ook in het dessert zelf behouden was gebleven.

De vrouw van onze wijnboer, Giesela Bauer vertelde dat zij alle bijkomstige klussen op het bedrijf, zoals de administratie, voor haar man opknapt. Zij had echter ook een leuke bezigheid gevonden in het maken van bonbons met een Grüner Veltliner brand. De koffie van Kee combineerde daar uitstekend bij.

Suzan, Giesela, Kee, Michèle, Michel, Norbert en Frans is een bonte namenstoet van mensen, verantwoordelijk voor een uiteindelijk product waar je nog vaak aan zult terugdenken. Het is echter Otmar die de drijvende kracht is en het hele feest weet te organiseren. Allen een pluim voor een avond waar we terecht naar hebben uitgekeken.