



Mmmm... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

Hesse ontmoet Hague Met je neus in de boter

Ik kan gerust zeggen dat ik heel wat restaurants heb gezien. Sinds de herstart van De Groene Venen mag ik dit op wekelijkse basis doen, maar eerder verzorgde ik al een soortgelijke rubriek in een regionaal bedrijfsblad. Het bevalt me uitstekend, want inderdaad: ik houd van lekker eten en dan vooral kwalitatief goed eten. Alleen hoe definieer je 'goed'? Gaat het om de smaak of hoe het eruit ziet? Of waar het vandaan komt? Of welke ingrediënten er worden gebruikt? Deze interessante vragen houden me al een tijdje bezig.

TEKST PATRICK HESSE FOTO'S PETER BAKKER

Ik zou graag meer willen weten over wat nou gezond en puur is en waar kan ik dat kopen. Er is iemand die daar alles over weet. Regelmatig kom ik hem in de regio tegen: David Hague, een sympathieke, aimabele Engelse Chef-kok, woonachtig in Vinkeveen. David kookt vrijwel uitsluitend met organische producten, die puur en ambachtelijk gekweekt zijn en hier uit de omgeving komen. Met David heb je altijd gezellige gesprekken vol met (Britse) humor. Al pratend kwamen we samen op een nieuwe rubriek voor De Groene Venen.

Wie is David Hague? Deze Chef (de Engelsen laten het woord kok weg) mag zichzelf zeer ervaren en allround noemen: in 1983 zijn kokdiploma gehaald en vervolgens vijf jaar lang gewerkt als chef-kok in diverse restaurants in London. Studeerde af in Gastronomie & Horeca Management.

Werkte vervolgens bij tal van toprestaurants in tal van Europese landen. In 1999 kreeg hij de vraag een concept te ontwikkelen voor een Frans restaurant in Amsterdams oudste toren: de Schreierstoren. Het werd een groot succes en hij werd uitgenodigd om concepten te bedenken voor horecabedrijven op de Zeedijk. Inmiddels was David een eigen cateringbedrijf begonnen, gebaseerd op smaakvol, kwalitatief goed organisch voedsel. Inmiddels is David Hague een veelgevraagde chef-kok, die op geheel eigen wijze invulling geeft aan zijn bedrijf. David: "Het moet vooral lekker zijn en gezellig, mensen moeten zich op hun gemak voelen. Als ik zelf een restaurant bezoek, dan heb ik het niet zo op een Michelinster, heb je enig idee hoeveel vingers er door de saus zijn gegaan voordat het goed is? En het is allemaal erg opgeklopt, mensen moeten op hun tenen lopen. Geef mij



maar een gezellig klein restaurant, met eerlijk voedsel, geen protserigheid en gewoon een relaxte sfeer. En nouvelle cuisine? Ik moet altijd goed op mijn bord kijken of er voedsel op ligt. Zelf heb ik bij een boer hier in onze regio een kweektuin met organische groenten. Want hier De Ronde Venen zitten we met onze neus in de boter, want je loopt de straat uit en de boerenbedrijven staan voor het uitzoeken."

En dat is precies wat David en ik om de week gaan doen: onder de titel "Met je neus in de boter" gaan we in deze regio op bezoek bij mensen die zuiver voedsel verbouwen of produceren. Denk bijvoorbeeld aan

een boer die bepaalde groenten op organische wijze verbouwt, of een dame die thuis eigen jam maakt, of aan andere gezonde streekproducten. David en ik gaan langs om te kijken hoe het verbouwd of geproduceerd wordt en David geeft elke week een tip over bijvoorbeeld het bereiden van de groente en waar die te koop is. We hebben inmiddels al een aardig adreslijstje, maar we zijn ook bijzonder geïnteresseerd in tips van onze lezers. Weet u iemand die voor ons artikel in aanmerking zou kunnen komen of maakt u zelf iets ambachtelijks, mail ons dan op: metjeneusindeboter@degroenevenen.nl.

Tot volgende week!



ROEKZ
PARTYCENTRUM



"7 MAART
OPEN DAG"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Vervolg van pagina 1.

groepen leerlingen de kans een voorstel te ontwerpen en dit te presenteren voor de gemeenteraad, onder begeleiding van ouders en docenten. De raad heeft toen het project van Niels en Joost uitgeroepen tot winnaar, waarna de fietscrossbaan in 2009 is gelanceerd.

Tijdens de landelijke finale kregen Niels en Joost de kans om hun project te presenteren voor een jurypanel bestaande uit leden van verschillende sportinstanties en andere grote namen in de sportwereld. Bijgestaan door Bas van Amersfoort, projectleider van de gemeente, kregen ze de kans om nog eenmaal kort de inhoud van hun project uit te leggen: "De essentie van ons plan is dat kinderen van 8 tot 14 leuk kunnen crossen op verschillende fietsbanen".

Volgens Manja van Buul, leerkracht op de Eendracht, ligt de kracht van de fietscrossbaan in het feit dat dit project 'niet alleen voor, maar ook

door jongeren' is gerealiseerd en in stand gehouden.

Niels en Joost hadden wel geweten wat ze met de geldprijs van €10.000,- hadden willen doen: het zou gestoken worden in een clubhuis en het organiseren van verschillende activiteiten rond de crossbaan zoals wedstrijden, clinics of partijtjes. Helaas voor team Utrecht zat een geldprijs er dit jaar niet in. De hoofdprijs ging naar de provincie Zeeland voor een project

dat zich inzette voor gehandicapten sport in de gemeente gevolgd door de provincie Noord-Holland en de derde plaats was voor Drenthe.

Niels en Joost bleven, ondanks dat er geen prijs in de wacht is gesleept, erg sportief: 'we zijn heel blij dat we zo ver zijn gekomen en Zeeland is de terechte winnaar'. Ook Van Amersfoort is trots: 'Ik vind dat de jongens het supergoed gedaan hebben.'



Brasserie
de Waard



Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl