



Sherry

IN DE STRIJD

Bij de wedstrijd Copa de Jerez staat maar één ding vast: sherry. Deelnemers verzinnen daar drie gerechten bij. Alles mag, zolang het maar origineel en lekker is. Jarno Eggen en Cindy Borger van restaurant De Lindenhof in Giethoorn gaan de uitdaging aan. In maart reist het duo af naar het uiterste zuiden van Spanje om de jury te veroveren.

W

Wanneer Cindy Borger om tien uur 's morgens de deur opendoet regent het, maar zelfs dan is de tuin van restaurant De Lindenhof een klein paradijs. Van een met twee Michelinsterren bekroond restaurant valt niet anders te verwachten dan dat ieder detail tot in de puntjes is verzorgd. Van de rangschikking van de koekjes die op de donkere houten tafel zijn uitgesteld tot de glimlach van de gastvrouw.

In de acht jaren dat Cindy in de bediening van De Lindenhof werkt, heeft ze zich gespecialiseerd in wijnen. Veel zelfstudie, masterclasses en proeverijen later noemt Cindy zich gecertificeerd sommelier. Een van de wijnfamilies die ze inmiddels op de druppel herkent, is sherry, oftewel wijn uit Jerez.

Jarno staat nog broodjes te bakken als Cindy vertelt hoe hun verhaal begon. 'We komen allebei uit Dedemsvaart en Jarno woonde op een steenworp afstand, maar in het laatste jaar van de koksopleiding bloeide de liefde op. Al snel waren we het erover eens dat we ooit samen een restaurant willen gaan runnen.'

Het jonge stel – 28 en 30 – vond de perfecte gelegenheid om alvast samen aan de slag te gaan nadat ze op een avond in De Lindenhof hadden gedineerd. 'Ik trok de stoute schoenen

aan en belde Martin Kruihof, de eigenaar, op voor een sollicitatiegesprek: ik kon direct komen, en Jarno mocht mee.'

Eenvoud is de grote kracht

Jarno is inmiddels chef-kok in De Lindenhof, waar onder zijn bewind zes andere koks zich iedere ochtend en avond over verfijnde hapjes buigen. De broodjes zitten in de oven: Jarno heeft een uur voordat hij weer aan zijn ganzenleverkoekjes moet. Een ernstig gezicht, maar open uitdrukking verradert een no-nonsensementaliteit die zijn Overijsselse accent al snel bevestigt: 'Ik ben opgegroeid met de boerenkeuken, gewoon en lekker. Bij mijn opa en oma op de boerderij stond altijd een pannetje groentesoep op. Mijn moeder maakte nog wel eens macaroni of nasi, dat was dan exotisch.' Geen culinaire hoogstandjes in de familie dus, maar wel een sterk ontwikkelde smaak en een liefde voor 'echt voedsel'. Puur en origineel, zo beschrijft Jarno zijn gerechten. Smaakstoffen zijn in zijn eten niet te vinden en hij houdt de ingrediënten beperkt. 'Daarom is sherry mooi: het smaakt van zichzelf zuiver en authentiek en hoeft niet op smaak gebracht te worden.' Voor de gerechten die hij zal maken in Jerez wijkt hij niet af van zijn motto "eenvoud is de grote kracht", maar wel moet hij zich aan een opdracht houden: een optimale harmonie creëren tussen de sherry die ze serveren en de ge-



DE SHERRY'S VAN JARNO EN CINDY

Jarno en Cindy hebben alleen Jerez-wijnen gekozen van wijnhuizen die ze zelf hebben bezocht. Om precies te zijn: een droge Fino van Bodegas J.C. Gutiérrez Colosía, een Oloroso Muy Viejo Matusalem van González Byass en een Moscatel Goyesco van Delgado Muleta. Hun tocht door de broedplaats van de sherry heeft het stel op het idee gebracht mee te doen aan de Copa: 'We zijn daar zo enthousiast ontvangen dat we graag iets wilden terugdoen!'

rechten.

Samen bedenken ze de gerechten bij de drie soorten sherry die Copa voorschrijft. Jarno: 'We staan samen altijd honderd procent achter wat we serveren.' Op de bedenkelijke blik van Cindy voegt hij er toch maar aan toe: 'Uiteindelijk gaat het wel zoals ik het graag wil.' De keuze van de ingrediënten lijkt geen probleem te

'Bij mijn opa en oma op de boerderij stond altijd een pannetje groentesoep op. Mijn moeder maakte nog wel eens macaroni of nasi, dat was dan exotisch.'

zijn geweest: Jarno praat over zijn creaties alsof ze zich als vanzelfsprekend hebben aangediend. 'Je proeft de sherry en denkt: hé, wat is dat voor smaak? Daar wil je dan meer van weten. De smaken in een wijn probeer je te vertalen naar smaken op het bord.' Daarom hebben de gerechten ook niet veel meer ingrediënten dan dat >



Sherry

IN DE STRIJD

er smaken zijn: een basis van vis of vlees, een kruid en een 'final touch' van bijvoorbeeld fruit. 'Een product moet je in z'n waarde laten en niet te veel mee rommelen. Het moet lekker en herkenbaar blijven, maar wel verrassend zijn.' Verrassend zijn de drie creaties zeker. 'Voor de eerste categorie heb ik zeebaars gemaakt, met oesters, pata negra en yoghurt. De frisheid van de yoghurt en het zilte van de zeebaars zitten ook in de fino.' Cindy laat zien dat de spareribs in de tweede categorie inmiddels op de menukaart van De Lindenhof staan. 'Daar wordt vaak nogal lacherig op gereageerd en gevraagd of men hier ook onbeperkt spareribs kan eten. Die zie je natuurlijk ook niet zo vaak in de haute cuisine.' Toch zijn de spareribs zeker niet ordinair, vergezeld door meloen en ganzenlever. De derde categorie overtreft in originaliteit: moka-crème met pruimen en kerrie, bij rijst en kruidenkoek.'

Boerenkool en bier

Zelfs een leek in de keuken merkt op dat de gerechten die het stel in Jerez presenteren weinig te maken hebben met de klassieke Spaanse keuken, ook al zijn ze met Spaanse wijn gecombineerd. 'Mijn keuken heeft geen etiket en kent geen grenzen. Natuurlijk smaken veel tapas goed bij een wijn uit Jerez, maar dat betekent niet dat er geen ruimte is voor meer. De typische dingen die we in Nederland hebben – neem boerenkool en bier – combineer je ook niet altijd bij elkaar.' Jarno bewondert de Spaanse keuken niet zozeer om de traditionele recepten 'de la mamá'. 'Spanje is vooral vernieuwend bezig met nieuwe technieken en producten. De beste koks gaan nu naar Spanje om zich te ontwikkelen op grote culinaire congressen als Le Mejor de Gastronomía of Madrid Fusion.' Zo heeft Jarno de bereiding van het zeebaarsje van een Spaanse kok geleerd. 'Ik laat de schubbetjes overeind staan zodat ze lekker knapperig worden.' Ook het brede scala aan gezonde producten in Spanje trekt Jarno aan. 'Maar in Jerez zijn veel dingen gefrituurd en de keuken is dus nogal zwaar. Dat zou ik zelf niet zo gauw doen.'

Sherrydieet

Cindy vindt sherry leuk om mee te werken. 'Mensen zijn er hier vaak niet zo bekend mee, ik wil ze er graag kennis mee laten maken. Bij een sherry ziet iedereen zo'n smal glaasje voor zich, maar de wijn smaakt veel mooier in een wittewijn-glas, dan krijgt het meer zuurstof.' Sherry wordt toch al gauw geassocieerd met een koningin Juliana die bescheiden aan haar glaasje nipt. 'Wanneer ik ze een wijnarrangement met sherry voorstel, krijg ik vaak een opmerking over een

sherrydieet. Dat schijnt dertig jaar geleden in de mode te zijn geweest.'

In Jerez ziet het stel de kansen schoon om sherry van haar stoffige karakter te ontdoen. Na drie dagen koken zullen Jarno en Cindy op 15 maart te horen krijgen of zij de Copa op het prijzenplankje in De Lindenhof kunnen zetten. Een spannende wedstrijd, vindt Jarno ondanks zijn nuchterheid. 'Natuurlijk willen we graag winnen. Maar je bent toch vooral samen bezig hé, heel collegiaal. Je proeft van elkaar en probeert er gewoon iets lekkers van te maken.'



DE COPA DE JEREZ

De Copa de Jerez is een internationale sherry-spijscompetitie die in 2005 is ontstaan om de Vinos de Jerez nieuw leven in te blazen. Om het jaar houden de deelnemende landen een finale waar koks en sommeliers van toprestaurants drie gerechten moeten bereiden. De gerechten zijn zo perfect mogelijk afgestemd op de drie sherry's die de deelnemers zelf mogen uitkiezen. 'De wijnen zijn op basis van de smaakstijlen onderverdeeld in categorieën. Eerst een droge Fino of Manzanilla, dan een medium – Amontillado, Oloroso, of Palo Cortado. En tenslotte een zoete sherry, zoals de Moscatel', legt Cindy uit.

De winnaars van de landelijke competities gaan naar Jerez voor de internationale finale, deze keer in maart 2009. Jarno en Cindy vielen in de Nederlandse finale in 2005 af. Bij een tweede poging in december 2007 waren de wijn-spijscombinaties van Jarno en Cindy wel goed voor de eerste prijs.