

op Drentse platteland



Na lekker te zijn uitgewaaid aan het Bak-kumse strand, trekken we dit keer weer het binnenland in. De Veluwe spookbos-sen, waar we twee weken geleden waren, smaken naar meer. Zeker wanneer we op het hoogtepunt van de herfst zijn. We rijden echter nog een stukje door. Even *snuusteren* in Drenthe, heet dat.

Wist u dat bij Dwingelo het grootste natte heidegebied van Europa ligt? Aan het begin van de zomer krioelt het hier van adder-gebreed, dus wel even uitkijken waar je loopt. Nee hoor, grapje. De meeste adders zijn allang in een diepe winterslaap. En die ene late opblijver is zo mogelijk nog veel banger van u dan u van hem.

Walhalla

Dit deel van Drenthe staat bekend als het walhalla voor fietsers en wandelaars. Maar op horecage-bied valt er niet zoveel te beleven, als we de plaatselijke VVV-folder tenminste mogen geloven. Nou, ik denk dat de VVV zijn folder mag herzien, want sinds kort zijn Jar-no Eggen en Cindy Borger neerge-streken in het dorp Zuidwolde. Ze kennen elkaar al vanaf de koks-school in Dedemsvaart.

Als setje vertrokken ze tien jaar geleden naar Dublin. Jarno ging er in de leer bij Patrick Guilbaud, goed voor twee Michelinsterren. Terug naar Nederland bij Adema in Aalden. Daarna nog een half-jaartje stage bij De Stenen Tafel * in Borculo, alvorens beiden aan de slag konden bij De Lindenhof ** in Giethoorn. Onder patron Martin Kruithof wist Jarno zich snel op te werken tot chef-kok, terwijl Cindy furore maakte als sommelier en gastvrouw.

En nu dus samen een nieuw avontuur in hun eerste eigen zaak in Zuidwolde. De voormalige Gas-terij de Groene Lantaarn werd in no time omgebouwd tot een res-taurant van deze tijd, waarbij de naam werd behouden. De wijn-kelder met nogal wat doorsnee-spul was bij de overname inbegre-pen, dus daarmee moet Cindy nog vol aan de slag.

De ontvangst is op zijn Drents, gemeend hartelijk. Aperitiefje bij de open haard. Aan sfeer sowieso geen gebrek in deze rietgedekte Saksische boerderij. De tafels zijn

• Een nieuw avontuur voor patron-cuisinier Jarno Eggen en diens partner-sommelier Cindy Borger.

FOTO: FRANÇOIS WIERINGA



Dé culinaire verrassing van het jaar?

prachtig gedekt met donkerpaars zijde en zwaar wit linnen. Glas-werk is van Riedel. Noblesse obli-ge van de sommelier.

Voordat we goed en wel zitten, komt het eerste visitekaartje van de chef: open kroketje van Hol-landse garnalen met whiskysaus. Yes, heerlijk *finger food*, net als de toastjes met gemarineerde bietjes, crème fraîche en balsamico. Het bolletje schuim met zure haring en appel is hemels subtiel, terwijl het soepje van citroengras met gember en soja ons weer bij onze positieven brengt.

We voelen dat dit een bijzonde-re avond wordt, dus geven we ons volledig over aan het 5-gangenme-nu van de chef (€ 47,50) en Cindy mag het bijpassende wijnarrange-ment (€ 25) verzorgen.

De roletjes gepocheerde Kem-perhoen met groentesalade, appel en ganzenlever voor het zalvende

verband zijn van sterrenniveau. Samen met de friskruidige treb-biano van Villa Girardi Terra Lunghe 2007 een perfecte combi.

De kabeljauw met stukjes var-kenswang onder een ravioli met parmezaan is een tikje te zout naar onze smaak. Gelukkig wordt een en ander gecompenseerd door het bloemige glas pinot blanc 2007 van Léon Beyer. De kreeft geweld in specerijenolie, grapefruit, wor-tel en eigen jus met cacao is wer-kelijk goddelijk mals. Wat een harmonie van smaken met dat lichte bittertje van de cacao. De wijn erbij is duidelijk een erfenis van de vorige eigenaren. De saaie Zuid-Afrikaanse chardonnay van Fleur du Cap 2007 is allesbehalve opgewassen tegen het raffinement van de kreeft. Jammer...

Enthousiast

Maar niet lang getreurd, want tafelgenote is laaiend enthousiast

over haar zeer kort gegrilde ossen-haas van Black Angus met kwali-teitstruffel in een mooie inge-kookte jus. Perfect bereid. Ikzelf mocht het hoofdgerecht van het menu wisselen voor de à la carte spare ribs met ganzenlever, melo-en en gesouffleerde aardappel-tjes. Spare rib, stukje ganzenlever en meloen in één keer in de mond. Wow! Zout, zoet, zuur. Knapperig, zacht, smeug. De ro-de wijnen bij beide vleesgerech-ten kwamen duidelijk weer uit de 'oude' kelder. Niet spannend, dus daar besteden we verder geen woorden aan.

A whole lot of passion heet het toetje en daarmee is geen woord te veel gezegd. Passiecrème, pas-siesorbet, gemarineerde vruchten met passievrucht: helemaal super. De moscato d'Asti, ook uit de 'ou-de' kelder, doet het dit keer voor-beeldig. De smaken van passie-vrucht en muskaat versterken el-kaar prachtig.

Is De Groene Lantaarn dé culi-

naire verrassing van het jaar? Om daags na de opening (de officiële opening is eigenlijk pas vandaag) al op zo'n hoog niveau te koken, zonder kinderziektes en met een uitzonderlijke prijs-kwaliteitver-houding: dat is héél knap.

PIETER NIJDAM

De Groene Lantaarn, Hoogeveen-seweg 17, 7921 PC Zuidwolde, tel. 0528-372938, www.degroenelantaarn.com. Dinsdag gesloten, terras, eigen parkeerterrein, menu's: €27,50 (lunch, 2 gangen inclusief 2 glazen wijn + koffie) – €60 (6).

Waardering

- T = kan beter
- T T = veelbelovend
- T T T = goed (sterniveau)
- T T T T = uitzonderlijk

Najaarsblues

Er zijn van die weken dat het helemaal niet gaat, voor-al nu in het najaar. Ik weet niet precies hoe dat komt. Ooit sloeg het op een dag

toe. Ik weet het nog pre-cies. Ik wan-delde met mijn broer door Amster-dam.

We gingen kijken of er

op het Waterlooplein nog van die dikke grote Zweed-se legerwinterjassen te koop waren. Zo'n jas wilden we allebei graag. We hadden destijds nog wel eens win-ters.

Het moet begin oktober zijn geweest, want oma was net daarvoor overleden. Ze had

op twee weken na de 90 niet gehaald en ons een voor-beeld gesteld hoe je met de dood zou kunnen omgaan. Zo lag ze te schuddebuiken



De Wereld van Wilbrink

van het lachen toen ze vertelde een lijstje te hebben gemaakt met dingen die nog moesten ge-beuren vóór

haar overlijden, maar ze had er onbewust een paar achtergehouden voor daarna: Dat doe ik dan zelf wel! Toen ze het in de gaten kreeg, lag ze als een jonge meid om zichzelf te lachen. Mijn broer en ik wandelden door en vroegen ons af of ze ons kon zien. Of ze van bo-



• Na een bezoek aan het Waterlooplein sloeg de depressie toe.

FOTO: DE TELEGRAAF

ven op ons neerzag. Op dat moment liepen we tegen een hele stapel van die jas-sen aan. Ja dus, ze ziet ons, riepen we naar elkaar en we waren blij. Als kinderen zo blij, terwijl we toen ook

echt al grote kerels waren. Oma had mij schalks be-loofd dat wanneer ze boven was, ze er alles aan zou doen om de hoofdprijs op mijn Staatslot te laten vallen, dus dat bedrag waren we al aan

het verdelen. Lachend en grollend namen we een biertje en gingen vroeg naar bed. Een dag later belde ik mijn werk af. Het ging niet. De wereld lag inktzwart op mijn schouders en drukte een brandmerk op ieder ge-voel. Sinds die tijd komt het terug, soms jaren niet, dan weer om het jaar.

Een goede vriendin schrijft me hoe ze door paardrijden vecht tegen de vreselijke verwoestingen die de ziekte MS bij haar aanricht. Een andere vriendin zegt me dat ze méér is dan uiterlijk en gaat dapper het ziekenhuis in voor een zeer akelige operatie. En ik zit met een soort deken in mijn kop, kijk naar die moedige men-sen, maar kan er even niet

de schop onder mijn kont uithalen die nodig is om weer te genieten. Raar hè, juist wanneer je een weke-lijkse column onder het kopje 'Genieten' mag schrij-ven. Dus wens ik het jullie. Geniet!

Liefde is...

