



DEFINITIE VAN HET GASTVRIJHEIDSGILDE

'Gastvrijheid is de kunst om mensen een welkomsgevoel én oprechte aandacht te geven. Bij het ontvangst, het verblijf en ook bij het afscheid nemen. Want alles wat aandacht krijgt, bezorgt gasten een memorabele beleving. Daarvoor komen gasten graag terug en daardoor worden zij ambassadeurs van je bedrijf!



Kijkje in de keuken bij... Nico, Jarno en Jef



Hoe belangrijk is gastvrijheid? Cindy, Sonja en Nadine geven antwoord

Wat is gastvrijheid precies? En hoe bereik je topniveau? Restaurateur Joop Braakhekke van Le Garage zegt: "Het ritme vanaf het begin is heel belangrijk.", en gastvrijheidsdeskundige Jeannine Sok vindt: "Het afscheid is heel essentieel". In dit nummer van Extra Lekker komen drie van de beste gastvrouwen van Nederland aan het woord. Zij geven hun visie op gastvrijheid. Wat drijft de chef-kok van een toprestaurant om elke dag opnieuw tot het uiterste te gaan? Zijn het de Michelinsterren, de gasten, perfectionisme of is het de passie voor koken? Drie topchefs geven antwoord. Verder deze keer drie mooie zomerse menu's. Jarno Eggen laat zien hoe je creatief een vegetarisch menu op tafel zet, Nico Boreas kookt innovatief met behulp van de bbq en Jef Schuur geeft zijn geheimen prijs rondom vis. Een culinair kijkje achter de schermen...

Tekst t Jolande Vos Beeld Renée Frinking





Waarom herken je een goede gastvrouw of gastheer?

Noem je top 3.

- Natuurlijke spontaniteit
- Kunnen improviseren en inspelen op de situatie
- Flexibel zijn

‘Zorg altijd voor een glimlach op je gezicht!’

Hoogblond, bruin gelakte nagels, citroengele jurk. Cindy Borger (36), de gastvrouw van sterrenrestaurant De Groene Lantaarn, straalt als ze binnenkomt. Samen met haar partner, chef-kok Jarno Eggen, runt zij hun bedrijf dat gevestigd is in een Oud-Hollandse boerderij in het Drentse Zuidwolde. Opgeleid als kok, maar bij toeval in het gastvrouwschap terecht gekomen. De ommekeer vond plaats toen ze werkten in keuken van restaurant Adema in Aalden. Er was te weinig werk in de keuken, maar wel iemand nodig aan de ‘voorkant’. En zo kwam ze er achter dat ze dit veel leuker vond. Cindy: “Ik miste in de keuken het contact met mensen.” Dat ze de koksopleiding heeft gedaan ziet ze als voordeel. Met die basiskennis kan ze haar gasten beter van dienst zijn. In 2012 wordt ze uitgeroepen tot beste gastvrouw van het jaar door het horecavakblad Culinaire Saisonier. Een prijs waar ze trots op is. Haar visie op gastvrijheid is: zorg voor een positieve uitstraling en een glimlach op je gezicht, dan gaat alles een stuk makkelijker!

Wat vind je zo mooi aan het gastvrouwschap?

‘Het verwennen van gasten, dat ze enthousiast de deur uitgaan en vervolgens ook weer terugkomen. En ook; geen enkele avond is hetzelfde, dat maakt het leuk!’

Waarom herken je een goede Kun je gastvrijheid leren?

‘Ja, veel dingen kun je leren. Maar het moet ook van nature in jezelf zitten. Je moet de psychologie van een tafel kunnen aanvoelen. Letten op de lichaamstaal. Wat hebben ze nodig, zijn ze in voor een grapje of juist niet. Je moet een kameleon zijn.’

Wie is jouw grote voorbeeld? En waarom?

‘Adriaan Bartels van Cliff House Hotel in Ierland. Hij geeft iedereen dat persoonlijke; hij is zó goed! Die man heeft heel veel indruk op ons allebei gemaakt door zijn manier van werken en zijn omgang met mensen.’

Welke eigenschappen moet je bezitten om een goede gastvrouw te zijn?

‘Flexibel zijn, kunnen aanpassen aan de situatie, complimenten willen geven, attent zijn, warme persoonlijkheid hebben, oprechte interesse hebben in mensen.’

Wat is een lastig aspect van je vak?

‘Weinig tijd hebben voor je privéleven. Vervelende gasten zijn geen probleem, want die hebben we eigenlijk niet. En als ze er zijn, dan is het juist een uitdaging om ervoor te zorgen dat ze toch tevreden de deur uitgaan.’

Ben je vervangbaar door iemand anders?

‘Natuurlijk heb ik een goede rechterhand. Maar wij zijn hét gezicht van de zaak. Ik ben er altijd, want ik wil weten wat er gebeurt. Het is ons bedrijf.’

Waar let je op als je ergens gaat eten, en wat irriteert je?

‘Als wij ergens gaan eten, dan gaan we voor de gezelligheid. Dus echt kritisch opletten doen we niet. Maar ik kan mij wel storen aan een arrogante houding in de trant van ‘je mag blij zijn dat je hier mag eten’. Of als je niet meteen geholpen wordt, je hand op moeten steken om te vragen of je iets te drinken kunt krijgen. Want als een gast ergens om moet vragen, dan ben jij als gastvrouw té laat.’

Welke invloed heeft een gastvrouw op de kwaliteit van een restaurant?

‘Goed gastvrouwschap kan absoluut een meerwaarde geven. Er kan een prachtig gerecht uit de keuken komen, maar als er iemand chagrijnig naast je tafel staat, dan denk je niet, o laten we de volgende keer daar weer gezellig gaan eten. Goed gastvrouwschap is belangrijker dan de keuken.’

Wat houdt ulthm gastvrouwschap in?

‘Het willen verzorgen en verwennen van je gasten. Laten zien dat je blij met ze ben, zonder dat het gemaakt is.’

Wat zou je jong talent willen meegeven?

‘Ga ervoor! Je moet er wel alles voor opzij willen zetten. En aan de andere kant; het leven wat wij hebben geeft ook veel rijkdom. Je krijgt er veel voor terug. Maar je moet je eraan over kunnen geven, en anders moet je het niet doen.’

‘De boerderij is mijn inspiratiebron’

CV JARNO EGGEN

Geboren 21 februari 1978 in Giethoorn

OPLEIDING

- 1990 – 1993 Mavo
- 1993 – 1997 Opleiding zelfstandig werkend kok
- 1997 - 2000 SVH-vakopleiding
- 2004 – 2008 Diverse SVH deelopleidingen

CARRIÈRE

- 1993 – 1997 Keukenhulp Restaurant de Kiewiet, Dedemsvaart
- 1997 - 1998 Leerling-kok Restaurant de Bootsman, Stegeren
- 1998 - 1999 Leerling-kok Restaurant de Lichtmis, Nieuwleusen
- 1999 – 2000 Leerling-kok Restaurant de Klomp, Vilsteren
- 2000 – 2001 Leerling-kok Restaurant de Groene Lantaarn, Zuidwolde
- 2001 – 2001 Demi-chef de partie Restaurant Partick Guilbaud **, Dublin
- 2001 – 2002 Chef-kok Restaurant Adema, Aalden
- 2002 – 2002 Chef de partie, Restaurant De Stenen Tafel *, Borculo
- 2002 – 2009 Chef de partie, sous-chef en chef-kok, Restaurant De Lindenhof **, Giethoorn
- 2009 – heden Eigenaar/chef-kok Restaurant De Groene Lantaarn *, Zuidwolde

Jarno Eggen woont in Giethoorn en heeft een relatie met Cindy Borger. Ze hebben 2 kinderen (2 en 3 jaar).

‘**A**lles is begonnen met mijn snuffelstage in restaurant De Kiewiet in Dedemsvaart. Ik was 15 jaar en had toen in totaal drie verschillende baantjes.

Maar het werken in die keuken vond ik het allerleukst. Ik hou namelijk van eten en drinken. Daar ging al mijn zakgeld aan op! Dus was de kokschool een logische stap, eerst in Zwolle, later in Groningen. In die tijd werkte ik hier in restaurant De Groene Lantaarn als leerling-kok. Doordat de toenmalige chef-kok vertrok, en de nieuwe man op dezelfde dag als ik een opleiding deed, vroeg de eigenaar mij over te stappen van Zwolle naar Groningen. Daar zat Cindy op school, zij deed ook de koksopleiding. We zijn gaan carpoolen, omdat we allebei in Dedemsvaart woonden.

En zo is onze relatie begonnen. Tien jaar later (2010), op precies dezelfde dag, kregen we onze eerste Michelinster! Ja, we hebben hier een echte superstart gehad. We wilden eenvoudig beginnen, maar binnen een jaar hadden we die ster. En daarna is alles in een stroomversnelling gekomen. Mijn inspiratiebron is de boerderij. Ik kom uit een boerenfamilie, maar als je hier eet dan ben je in feite ook op een boerderij (De Groene Lantaarn is gevestigd in een Oud-Hollandse Saksische boerderij/red.)

Ik kook eerlijk, gul en royaal. Alle producten komen zoveel mogelijk uit de omgeving: we hebben een eigen groente-, en kruidentuin, de jagers brengen hun reeën. Ook maken we er elk jaar een sport van om eekhoortjesbrood te zoeken; steevast elke dag op pad met soms een oogst van 20 à 30 kilo. We houden de hele regio schoon. Dat drogen we vervolgens zelf en hebben er het hele jaar plezier van. Mijn ambitie voor de toekomst? Een gezond bedrijf houden, beter worden, blijven ondernemen, blijven aanvallen, blijven vernieuwen. Sinds een maand hebben we een ouderwetse ijscocker aan de overkant van de straat neergezet. Hiermee maak ik mijn zaak laagdrempelig, het maakt verbinding met de lokale mensen. En ik durf te zeggen dat ik het beste ijsje uit de omgeving maak. Ook de hoortjes bakken we zelf, van Drents kniepertjesbeslag. We hebben maar twee smaken: vanille en een vruchtenvariant. Want ik geloof in de kracht van eenvoud.’



.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 00
[let op!!!]

RODE BIETENRISOTTO

- 9 dl groentebouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- 300 gram risottorijst
- ½ dl witte wijn
- 50 gram roomboter
- 1 fles bietensap
- 40 gram krenten
- 2 eetlepels balsamico-azijn
- 40 ml PX sherry
- 40 gram Granny Smith-appel, fijngesneden
- 4 eetlepels crème fraîche
- groene kruiden naar keuze?
- pompoenpitten

Het restaurant De Groene Lantaarn van Jarno Eggen en Cindy Borger bestaat bijna 6 jaar. Sinds 2010 bezitten ze een Michelinster. Ze werken zoveel mogelijk met de groenten en kruiden uit eigen tuin. Speciaal voor de Lekker heeft Jarno dit vegetarische menu bedacht. Cindy heeft deze bijpassende wijnen erbij vermeld.

❶ Breng de bouillon aan de kook. Verwarm de olijfolie in ruime braadpan. Bak de sjalotjes ca. 2 minuten. Roer de rijst erdoor totdat de korrels glanzend en doorschijnend zijn. Roer de witte wijn erdoor en laat absorberen. Doe daarna in gedeelten de warme bouillon erbij. Voeg niet eerder een volgende soeplepel toe dan dat de vorige is opgenomen. Blijf roeren en kook de rijst in ca. 15 minuten beetgaar is. Roer de boter erdoor en spreid de risotto uit op een plat bord. Laat afkoelen.

❷ Breng het bietensap aan de kook en laat in ca. 00 uur inkoken tot stroopdikte. ((hoelang is 00 uur?))
Roer in een kom de balsamico-azijn en PX-sherry door elkaar. Voeg de krenten toe en laat 2 uur wellen. Laat uitlekken in een zeef. Meng krenten en appel door elkaar.

❸ Verwarm het bietensap en laat inkoken. Voeg de risotto toe en laat opnieuw aan de kook komen. Van vuur af het krentenmengsel erdoor roeren.

PRESENTATIE

Verdeel de risotto over vier borden. Schep de crème fraîche erop. Garneer met de groene kruiden.

WAT IS PX SHERRY?

PX sherry is een zoete, likeurachtige sherry, gemaakt van de Pedro Ximénez-druiven. Vaak afgekort tot PX. De kleur is donkerbruin en hij smaakt naar iets van appelstroop, maar ook vijgen en rozijnen. Ook kun je aroma's waarnemen van toffee, chocolade en karamel. Eigenlijk hoef je er niets bij te eten, het is eten en drinken tegelijkertijd.

**Wijnkeuze**

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE,
ROUSSANNE-VIOGNIER 2011,
JEAN MARIE GUFFENS
- FRANKRIJK

(te koop via internet bij
www.dikkers.nl)



RODE BIETENRISOTTO
voorgerecht, 4 personen



RAVIOLI (PLIN) MET KNOLSELDERIJRAGOUT
EN SAUS VAN EEKHOORNTJESBROOD
hoofdgerecht, 4 personen

❶ Knolselderijragout. Bewaar het blad van de knolselderij. Schil de knolselderij en snijd $\frac{3}{4}$ deel in blokjes van 4x4 cm. Breng water met zout aan de kook. Voeg de blokjes knolselderij toe en kook in ca. 20 minuten gaar. Giet af en pureer. Roer de rest van de boter erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de rest van de knolselderij in zeer kleine blokjes (brunoise). Kook in ruim kokend water met zout en citroensap in ca. 10 minuten beetgaar. Snijd het knolselderijblad in ragfijne reepjes (chiffonade). Roer de blokjes knolselderij en bladselderij door de puree. Laat afkoelen.

❷ Pastadeeg. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en meng tot een samenhangende deegmassa. Laat ca. 30 minuten rusten in de koelkast.

❸ Vulling. Klop de eieren met de bloem tot een gladde massa. Breng melk, boter, tijm en lavas aan de kook. Laat op zacht vuur ca. 15 minuten trekken. Zeef het roommengsel en breng opnieuw aan de kook. Roer de eimassa erdoor en blijf roeren tot de massa loskomt van de pan. Overdoen in de keukenmachine en voeg de Parmezaanse kaas toe. Meng tot een homogene massa. Breng op smaak met zout, peper en balsamico-azijn. Overdoen in een spuitzak. Tot gebruik in koelkast bewaren.

❹ Paddestoelensaus. Breng de bouillon met de gedroogde paddestoelen aan de kook. Laat op zacht vuur ca. 1 uur trekken. Zeef boven een andere pan. Klop de roomboter erdoor met behulp van een staafmixer tot een romige saus.

❺ Rol het pastadeeg uit met behulp van een pastamachine tot twee lappen van dezelfde vorm en grootte uit (het deeg moet zo dun is als een bierviltje). Spuit kleine toefjes van de vulling op één deeglap met tussenruimte van 3-4 cm. Leg de tweede deeglap erop en druk het deeg rondom de vulling aan (zorg ervoor dat de deegkussentjes geen lucht bevatten!). Snijd of steek de ravioli's uit. Bestrooi met bloem. Tot gebruik in de koelkast zetten.

PRESENTATIE

❻ Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Kook de ravioli's in ca. 5 minuten gaar. Giet af. Verwarm intussen de knolselderijragout en de paddestoelensaus. Verdeel de ragout over 4 borden en leg de ravioli's (plin) erop. Schuim de paddestoelensaus even op met de staafmixer en schenk over de ravioli's.

RAVIOLI DEL PLIN

In Piëmonte maken ze de ravioli's op hun eigen wijze. En ze noemen het daar 'Plin'. Eigenlijk is dit ook een hele simpele manier. Je gebruikt hiervoor maar één lange deeglap en spuit aan de bovenzijde de toefjes vulling. Vervolgens rol je het pastavel met de hoopjes vulling om, zodat ze helemaal rondom bedekt zijn met pastadeeg. Met je vingers knijp je alle vullingen dicht en snijd het vervolgens los met een ravioli-snijder. Wil je precies weten hoe dit moet? Kijk dan naar dit Italiaanse youtube-filmpje: www.youtube.com/watch?v=woAqhj4GU-w

WAT IS LAVAS?

Lavas is tuinkruid met een doordringende selderijachtige geur en smaak. Ook bekend onder de naam maggikruid of maggiplant. Je kunt lavas kopen in de groentespeciaalzaak. Maar je kunt het ook heel makkelijk zelf zaaien in de tuin of in een ruime pot op het balkon kweken.

RAVIOLI (PLIN) MET KNOLSELDERIJRAGOUT EN SAUS VAN EEKHOORNTJESBROOD

KNOLSELDERIJRAGOUT

- 1 knolselderij
- 40 gram boter
- zout, versgemalen peper
- citroensap

PASTADEEG

- 250 gram bloem
- 2 hele eieren
- 6 gram zout
- 6 gram suiker
- 12, 5 ml olijfolie
- 12, 5 ml citroensap

RAVIOLIVULLING

- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 50 gram bloem
- 200 ml melk
- 100 gram roomboter
- takje tijm
- takje lavas (of bladselderij)
- 150 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- zout, peper
- balsamico-azijn

PADDESTOELENSAUS

- 100 ml runderbouillon
- 25 gram gedroogd eekhoorntjesbrood (funghi porcini secchi)
- 60 gram roomboter

KEUKENGEREEDSCHAP

- keukenmachine of foodprocessor
- pastamachine
- staafmixer



Wijnkeuze

PINOT NERO 2013,
BOTTEGA VINAI,
TRENTINO - ITALIË

(te koop bij www.wijnimportbart.nl)

**SORBET VAN ZURING MET
AMANDELROOM,
SNIJBOONTJES EN
BASILICUM****ZURINGSORBETIJS**

- 1 blaadje gelatine
- 200 gram suiker
- 1 eetlepel citroensap
- 3 Granny Smith appels
- 100 gram veldzuring*

BASILICUMSIROOP

- 70 gram suiker
- ½ eetlepel citroensap
- 1 bosje basilicum (= 60 gram)

AMANDELROOM

- 100 gram crème fraîche
- amandelsiroop*

GARNERING

- 1 snijboontje
- olijfolie

KEUKENAPPARATUUR

- keukenmachine, foodprocessor of blender
- ijsmachiner

❶ Zuringsorbet. Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water. Breng al roerende 200 ml water met de suiker en citroensap aan de kook. Van vuur af de uitgeknepen gelatine erin oplossen. Laat de suikersiroop afkoelen tot handwarm. Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Pureer intussen de zuring met de appel in een blender. Voeg de suikersiroop toe. Overdoen in de kom van de ijsmachine. Laat het ijs in ca. 10 minuten tot smeug ijs draaien. Bewaar tot gebruik in de diepvries.

❷ Basilicumsiroop. Breng al roerende 100 ml water met de suiker en citroensap aan de kook. Laat de suikerstroop afkoelen tot lauw. Pureer de basilicum met de suikersiroop in een blender. Zeef de basilicumsiroop en bewaar tot gebruik in de koelkast.

❸ Amandelroom. Klop met een garde de crème fraîche op. Breng op smaak met amandelsiroop. Zet apart.

PRESENTATIE

Snij 1 snijboon in ragfijne plakjes. Schep 2 banen amandelroom op elk bord. Schep 1 bolletje zuringijs in het midden. Giet er wat basilicumsiroop en olijfolie rond omheen. Garneer met snijboontjes en zuringblaadjes.

VELDZURING:**ZAAIEN OF PLUKKEN**

Veldzuring (*rumex acetosa*) is een wilde groente. Het groeit overal in de natuur waar de grond goed vochtig is. Daar kun je dus naar gaan zoeken en zelf plukken. Veldzuring heeft pijlvormige bladeren met lange stengels (ca. 60 cm) waarop rood-bruine bloemetjes groeien. In de keuken gebruik je alleen de blaadjes. Uiteraard kun je het ook zelf kweken. Zaai in april de zaden op een rij, net zoals spinazie. Eventueel kun je in het recept de zuring ook achterwege laten, als je het nergens kunt vinden.

AMANDELSIROOP

Amandesiroop (orgeat) is een zoete siroop op basis van amandelen, suiker en oranje-bloesemwater. Het is melkachtig van kleur en heeft een extreem intensieve smaak. Je kunt het kopen bij AH van het merk Douwe Egberts of van het Surinaamse merk Moksi Patoe.

**Wijnkeuze**

MOSCATO D'ASTI, BRICCO RIELLA,
PIEMONTE - ITALIË
(te koop bij
www.wijnimportbart.nl)

SORBET VAN ZURING MET AMANDELROOM,
SNIJBOONTJES EN BASILICUM

nagerecht, 4 personen

