

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



OPLADEN EN DÓÓR

Terwijl zij haar elektrische motor – waarvan zij een heuse ambassadeur is en waarop je haar kan uittekenen – toch echt zo'n elke honderd kilometer moet opladen, had Laura de Grave ons land al helemaal gezien – daar maakte zij *Nederland kookboek* over – en toog met het ding maar eens naar Oostenrijk, *of all places*, om te onderzoeken hoe het er daar culinair voor staat. Net als u waarschijnlijk, was ook zij slechts bekend met *Apfelstrudel* en *Kaiserschmarrn*. Zij reed van laadpaal naar laadpaal, praatte met boeren, kookte met chefs, en genoot van de uitzichten – het toeristenbureau zal haar dankbaar zijn. Alles wat zij proefde staat nu in *Natuurlijk Oostenrijk*; het land blijkt een rijkere keuken te hebben dan ik dacht. Of ik mijn gasten de volgende keer nou een *Gammelknödel* voorzet, weet ik eerlijk gezegd nog niet, maar Laura heeft wel (op een prettig leesbare manier) duidelijk gemaakt dat Oostenrijk veel meer is dan goedkope worsten in drukke skistations.

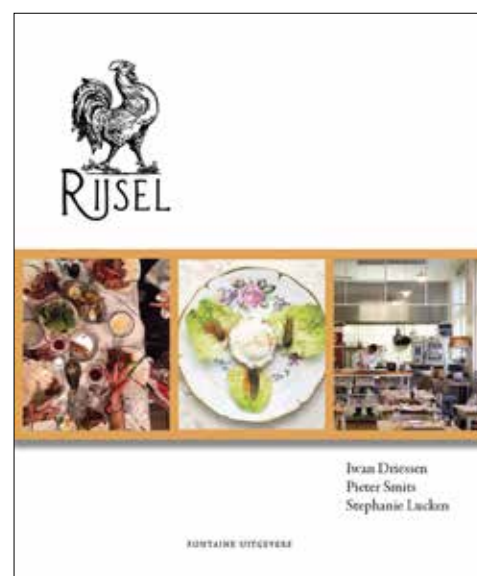
Uitgeverij Brandt,
ISBN 9789493095793, € 30,00



OVER KOKEN

Ondernemer en *Quote*-bedenker Maarten van den Biggelaar was ooit mijn baas; hij had op enig moment op jongensachtige brutale wijze het vrouwenblad *ELLE* naar Nederland gehaald en daarvan ben ik in de beginjaren vijf jaar lang chef vormgeving geweest. Wat een fantastische tijd heb ik daar gehad. Ook al is het lang geleden: zonder *ELLE* was er waarschijnlijk geen *Vision* geweest, want ik heb daar zo vreselijk veel geleerd. Maarten is een man van duizend talenten en interesses, dat blijkt wel uit alle ondernemingen die hij is gestart of waarin hij deelneemt. Dat koken er één van is wist ik niet: ik was het die het kerstdiner bij *ELLE* verzorgde. Maar *Kook!* is het bewijs dat daar echt zijn hart ligt. *Kook!* is een boek óver koken, en is echt meer dan alleen een kookboek. Er staan recepten in, al kookt 'Big' het liefst zonder recept. Dit is het boek zoals ik dat zelf had willen schrijven – het is geweldig en ik heb daarom slechts één welgemeend advies voor u: *Koop!*

Uitgeverij Podium,
ISBN 9789463811347, € 29,99



INSTITUUT

Restaurant Rijsel^{14,5} in Amsterdam bestaat tien jaar en is... tijdloos. In die relatief korte tijd is de zaak van Iwan Driessen, Stephanie Lucken en Pieter Smits een heus instituut geworden, waar chefs graag komen eten op hun vrije dag. Maar niet alleen chefs natuurlijk. Het lijkt wel alsof iederéén in Amsterdam snakt naar de eenvoudige, maar tot in de perfectie bereide klassieke gerechten van Rijsel – de zaak is een hit vanaf dag één. In *Rijsel. Het kookboek* worden alle recepten van tien jaar Rijsel – op een aantal vaste nummers na – wisselt de kaart met grote regelmaat – ruimhartig gedeeld. Het klinkt misschien een beetje raar, zeker in een rubriek als deze, maar weet u: eigenlijk heeft u geen ander kookboek meer nodig. Tenminste, voor uw Franse klassiekers. U zult verbaasd staan: zijn er maar zo weinig ingrediënten nodig? Ja. Maar koop alleen topkwaliteit, dat doen ze bij Rijsel ook. Het befaamde 'lekkerste kippetje van de stad' maakt u nu thuis!

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464041446, € 34,99



ROMANTIEK VAN DE MOESTUIN

Culinair journalist, historicus, visser, jager, wildplukker en moestuinier Jacques Hermus heeft bij wijze van spreken elke keer een boek klaar als er een nieuwe *Vision* verschijnt. Hij vertelde mij eens dat hij, heel geordend, in een ladenkast op zijn werkkamer, allemaal onderwerpen heeft gerangschikt waar hij nog een boek over wil maken. Hermus woont in Haarlem, waar hij over een moestuin van vijfhonderd vierkante meter beschikt – ik wist niet eens dat dat soort oppervlakten bestonden voor moestuinen. Het kloekte *Oogsttuinen* is niet alleen slechts leesvoer voor hen die zelf de spade ter hand nemen of op hun knieën liggen op hun eigen stukje grond, maar beschrijft ook (de geschiedenis van) kloostertuinen, Engelse en Franse kitchen gardens en jardins potagers, schooltuinen, wijngaarden – en nog veel meer. Nederlandse topchefs – die steeds vaker een eigen moestuin hebben bij hun restaurant – doen hun verhaal, wijnmaker Stan Beurskens van wijndomein St. Martinus in Limburg komt aan het woord en natuurlijk ook 'groentekoningin' Mari Maris, die zelf het ene na het andere boek met groenterecepten publiceert. Heb ik hier, als stadsbewoner die nog een navigatie nodig heeft om de volkstuintjes aan de rand van de stad te vinden, eigenlijk praktisch gesproken ook iets aan? Jazeker, er zijn heus zaken die het ook op een balkon prima doen. Aardbeitjes, allerlei kruiden, al moet ik er nog wel wat over leren want de ene soort doet het altijd beduidend beter dan de andere. Of misschien moet ik die plantjes eens wat meer water geven. Ik heb niet de groene vingers van Jacques Hermus.

Uitgeverij Nijgh Atelier,
ISBN 9789038810911, € 34,99

THE
LONDON
ESSENCE
CO.
FINE MIXERS FROM
DISTILLED ESSENCES



DISCOVER OUR ELEGANT
COLLECTION OF MIXERS, ALL
DELICATELY LIGHT
AND LOW IN CALORIES

*The London Essence Company is the only mixer that
uses distilled essences of the finest fruits and
botanicals to create superior drinks*



TONICS GINGERS SODAS

SERVE THE BEST!
*Only jaw-droppingly
delectable cocktails
deserve London Essence*

INTERESTED?

info@londonessence.nl

Call: 0346-258002

LONDONESSENCECO.COM

@londonessenceco

Drink Responsibly