

## Van het Bestuur:



Hopelijk heeft iedereen een fijne Kerst en een goede jaarwisseling gehad. Het bestuur hoopt dat u allemaal zult gaan genieten van opnieuw een fijn culinair jaar.



## Nog geen drie sterren: maar wel een 3-sterren ervaring rijker . . .



Het is december 2013 en iedereen is druk in de keuken met de voorbereidingen voor de komende feestdagen en jaarwisseling, wanneer ik van een kookvriendin een bijzonder berichtje ontvang. Wat dan wel? De Volkskrant organiseert op 30 december 2013 in de Schouwburg in Middelburg een vraaggesprek met Jannis en Claudia Brevet van Inter Scaldes uit Kruiningen. De happening zal meer dan 2 uren gaan duren.

Het was dan ook niet moeilijk een besluit te nemen en dus waren de kaartjes snel geboekt. Tussendoor nog even gekeken, maar de belangstelling werd niet groter. Zou het wel doorgaan?? We wachten in spanning af, maar we krijgen geen bericht van afzegging. Gelukkig maar! Dus vertrekken we zeer nieuwsgierig naar Middelburg. Het wordt een FEEST!! De ontvangst is met "bubbels". Een eerste verrassing.

Vervolgens mogen we met alle aanwezigen plaatsnemen "OP HET PODIUM". Hier zijn rond de tafel waaraan Jannis, Claudia en de interviewer – Frank van der Linden van de Volkskrant - plaatsnemen, voor alle gasten stoelen geplaatst. Iedereen is blij verrast. Het voelt als in een huiskamer. Een goed gevoel.



Dat goede gevoel wordt versterkt door het bijzondere interview, waarin Jannis en Claudia indringend bevraagd worden door Frenk en dus ook veel vertellen over hun beider werk in de keuken en in het restaurant. Heel boeiend om te horen allemaal. Zo vertelt Jannis over de enorme werkdruk die elke dag weer aanwezig is. Er moet tenslotte elke keer weer het beste van het beste geleverd worden voor de gasten. En gelukkig lukt dit veelal ook. Ook maakt hij lange dagen en verzorgt een groot gedeelte van de inkoop nog steeds zelf.

Er zijn nog meer verrassingen. Want de gesprekken worden "gelardeerd" met gerechtjes, vergezeld van bijzondere wijnen.

Als eerste krijgen we een oester op een bedje van uien crème en voorzien aan de bovenzijde met een gelei van zilveruitjes. Zelfs voor een niet-fan van oesters (ja, dat kan echt als fervent kookster) een hemelse zaligheid.

Vervolgens worden we getrakteerd op een bijzonder langoustinegerechtje met onder meer zeebanaan-tjes. Een smaak, die ik nog nooit had geproefd.

En dan was er nog de gerookte steur! Eveneens een ervaring. Deze steur ging vergezeld van een Zuid-Duitse Spätburgunder. Een verrassende maar heel lekkere combinatie.

En . . . aan het eind van de avond – het was inmiddels laat geworden – kregen we een ware demonstratie van start tot finish door de chef patissier van Inter Scaldes van het maken van een suikerballon, waarin Jannis een van zijn inmiddels bijzondere nagerechten serveert. Het prijkt ook op de voorpagina van zijn boek. Toen het gesprek ten einde was en iedereen had genoten van alle lekkers en informatie, hebben we nog gezellig kunnen napraten en vragen kunnen stellen. Voor ons . . . voor herhaling vatbaar. En toch volgend jaar drie sterren??

