

GrootSpraak proeft

GrootSpraak trekt door het land om overal de neus in te steken.

Als een restaurant al 39 jaar een Michelinster draagt, zou een chef dat als een last kunnen ervaren. Dat is in **De Kromme Dissel** niet zo: “We kunnen niets anders dan proberen onze gasten een plezierige tijd te bezorgen.” En dat lukt Tonny Berentsen wonderwel, samen met een uitstekend team.

Tonny Berentsen belandde in De Kromme Dissel – het restaurant van Bilderberg Hotel Klein Zwitserland – vanuit Kasteel Doorwerth, na onder andere La Vilette in Rotterdam en een verblijf in Duitsland. Angélique Schmeinck, toen net chef-kok, vroeg hem te blijven. Dat vormde Tonny mede tot wat hij nu is. “Haar stijl van vrouwelijke verfijning en mijn eigen invalshoek maakten dat we aan een heel mooie keuken konden bouwen.” Angélique vertrok, Tonny bleef als chef – en de waardering van Michelin bleef eveneens.

Het restaurant

Opvallend is de goede website. Alle informatie is erop te vinden, inclusief de wijnkaart. Dat laatste is bijzonderder dan je zou denken. “Het is een service voor de gast”, zegt sommelier Dolf van Drempt, die niet geplaagd wordt door de vrees van sommige collega’s om gekopieerd te worden. Want is gekopieerd worden niet juist het mooiste compliment?

De bediening is uitstekend en gastgericht. De chef zorgt ervoor dat ook de keukenmedewerkers zich een keer in het restaurant laten zien. “Dat was voor mij in het begin ook moeilijk, maar dat moeten ze leren.”

De Kromme Dissel is een prachtig ingerichte oude boerderij, met de focus op warme weelde. Open vuur, bloemen, vlekkeloos gedekt. Dit is bepaald geen hotelrestaurant. Met de negen tafels koos Bilderberg hier voor een perfecte formule. Je vindt hier wat we bijvoorbeeld in Lauswolt missen. Daar zijn de golfgasten en de bezoekers voor het vineus-culinaire in één formule geperst, wat ten koste gaat van de kwaliteit.

De wijn

Uiteraard staan er enkele Bilderbergwijnen op de kaart. Maar ook hier proeven we de vrijheid die het management, dus ook de directie van Klein Zwitserland, heeft verworven. Van Drempt voert een wijnkaart met veel klassieks. Dat verbaast ons; 80% van de gasten kiest immers een wijnarangement. Kennelijk vindt men nog steeds dat bij een bepaald soort restaurant een bepaalde wijnkaart hoort. Overigens is de spreiding prima en zijn er zeker goede keuzes gemaakt. Er is meer dan voldoende uitstekende wijn in de democratischer prijsklasse,

zeg tot 50 euro. Maar iets meer verrassingen op de kaart mag best.

Alles is hier in orde. Een mooie rij klimaatkasten. De schenktemperatuur wordt nauwlettend bewaakt. Er is een vijftiental leveranciers van naam. “Als de nieuwe kaart wordt gemaakt, vragen we onze leveranciers daarbij passende wijnen op te sturen. Dan kiezen we samen en gaan we met het hele team aan tafel, zodat iedereen de wijn kent.”

Opvallend is de indeling van de wijnkaart. Na het eerste deel, ‘de grootheden uit de vorige eeuw’, zijn alle halfjes vooraan gezet, in een behoorlijk ruime keuze. “Dat werkt echt. Daardoor kiest de gast ook eens wat anders dan het arrangement.”

Aan tafel

De chef komt bij iedereen aan tafel om samen een keus te maken. Er is een wisselend dagmenu, met wijnsuggesties, en de mogelijkheid à la carte te kiezen. Laat je hier maar leiden door de chef, dan komt het goed. Goed? Fantastisch. Prima brood wordt door de attente zwarte brigade telkens aangevuld. Aangename hapjes – vega, om alle gasten te plezieren – bij de uitstekende aperitiefchampagne: Henri Mandois, Blanc de Blancs, Premier Cru, Pierry. Heel verfijnde amuses, zoals salade van paling, crème van ganzenlever en doperwtentpuree en crèmesoep van kaisoi (pittige koolsoort) met haring en rode uitjes. Tonny: “Ik geniet van het buiten zijn, kom graag op het land of in de kas om naar mooie producten te kijken. Zo heb ik ook de kaisoi gevonden.”

Als eerste gerecht verschijnt gegrilde tarbot met tartaar van het Black Angusrund, Iberico-ham, witte asperges, vinaigrette van stengember, krokante aardappelkrul en saus van morieljes. Dat is de stijl van de chef: ‘eenheid in veelheid’, maar goed op elkaar afgestemd en mooi ondersteund door de gekozen wijn, Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi, 2008, van Umani Ronchi. Dat geldt ook voor de gerechten hierna. Groots.

Dan een crèmeuse van witte asperges met een marbré van gerookte zalm, piccalilly en asperges en gepaneerde kikkerbil. Ons enige kritiekpunt: bij zoveel moois en wilds en regionaals valt de kweekzalm uit de toon. Bij deze soep geheel correct geen wijn. En nog correcter de

vraag of een slokje mag worden bijgeschonken. Vervolgens gebakken zeebaars, tartaar van zeebaars met rettich, radijs, kreeft en een sojamarshallow. Ernaast Domaine de Chante Cigale, Vin de Pays de Méditerranée, 2009, Rhône. Een fraaie ‘niet-Châteauneuf’. Dan een kotelet, pastrami en saucijsje van lam, lamsrugfilet met persillade, gnocchi met tijm, crème van witte bonen en tomatencoulis. Ribje en filet in perfecte cuisson en door bereiding in een Green Egg met een ongelooflijk lekkere grill-rook-smaak. Het glas Bodegas Weinert, Carrascal, 2005, Luján de Cuyo, Mendoza is welgekozen. Na een dessertamuse vier kleine desserts op basis van witte chocola, citroen, rabarber en frambozen. Met een, qua kleur wat atypische, Sweet Emotion, Rivesaltes Tuilé, Hors d’Age. Goede koffie en zoetigheden toe.

Tot slot

We gebruikten een aantal malen het woord team. Dat is waar het hier om gaat. Een uitstekende illustratie hiervan is No 1: het eerste kookboek van De Kromme Dissel waaraan iedereen een bijdrage heeft mogen leveren. Ons oordeel over de wijn blijft een mooie 🍷. Een goede, tikje te klassieke kaart. Zorgvuldig gekozen wijnen in het arrangement, passend bij de tamelijk ingewikkelde smaakcombinaties die de chef op het bord brengt. Onze waardering voor de chef gaat opnieuw omhoog. Was ze dan te laag? Nee, maar deze chef weet bij elk bezoek te verrassen door meer verfijning, meer durf en meer eigenheid. Dat betekent nu een stijging naar een **8**. Maar het zal duidelijk zijn: ook in de toekomst is hier nog veel te verwachten. ■

De Kromme Dissel

8 🍷
Klein Zwitserlandlaan 5
6866 DS Heelsum
(0317) 313 118

Vier gangen: € 65,-
Vijf gangen: € 72,50
Zes gangen: € 77,50
Goedkoopste wijn: G. Fattori, Soave Classico, 2008, Verona, € 30,-
Duurste wijn: Petrus 1996, € 1250,-

Foto boven: Tonny Berentsen en Dolf van Drempt

