

MET JE NEUS IN DE BOTER

Lindenhoff Marché Baambrugge

WWW.DAVIDHAGUE.NL

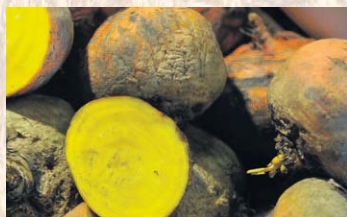
DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Ze zeggen dat het nooit een goed idee is om boodschappen te gaan doen als je honger hebt, maar als je naar de Lindenhoff gaat in Baambrugge, dan heb je geen keuze. Ik daag iedereen uit die van goed eten houdt deze geweldige Marché te bezoeken en niet te bezwijken voor al die culinaire heerlijkheden die in deze verrukkelijke landwinkel verkrijgbaar zijn. Als je er nog nooit geweest bent, daag ik je uit.

De familie Te Voortwis is onder begeleiding van vader Ben en zijn vier zonen misschien wel de meest bekende en gerespecteerde horecaleveranciers/boeren in het hele land geworden. De boerderij begon in 1974 met het houden van Gasconne runderen. Inmiddels is Lindenhoff uitgegroeid tot een professioneel bedrijf dat zes dagen per week (dag)verse producten levert aan diverse gerenommeerde restaurants in Nederland en België. Vijf jaar geleden hebben zij de Marché landwinkel in Baambrugge toegevoegd aan hun lijst van activiteiten, zodat nu ook de consument toegang heeft tot de producten die voorheen alleen geleverd werden aan de meest exclusieve restaurants. Dit zorgt ervoor dat thuiskoks en connoisseurs, zoals u en ik, die houden van "het goede spul" af en toe ook de meest authentieke producten van heel Europa kunnen verkrijgen.

Als je de Marché voor het eerst bezoekt (zie het kader met openingstijden), rijd dan de hoofdingang in en volg het met bomen omgeven weggetje naar de parkeerborden. Patrick en ik raden aan dat je onderweg een Jacques Brel CD draait, om in de juiste stemming te komen. Dit is een werkende boerderij en dus kan het modderig zijn, dus een paar goede buitenschoenen of laarzen zijn een must! Terwijl je de winkel binnenloopt zul je veel etenswaren zien die je misschien niet eerder hebt gezien. Gele bieten of paarze wortels bijvoorbeeld. Ook zie je hele stukken vlees en biggetjes uitgestald. Naar mijn mening moet een winkel er zo uitzien. Authentieke etenswaren, puur traceerbaar naar ras, gecertificeerd vlees en mensen die wijn proeven terwijl ze Frans of Italiaans spreken. Voor mij is dit Nederland op zijn best en het ligt gewoon in onze eigen omgeving! Een mekka van fijne etenswaren, verzameld rond de Lindenhoff's hoofdproduct: authentiek vlees. Neem bijvoorbeeld hun droog gerijpt Gasconne of Simmenthaler rund; een absolute must voor vleesfanaten. Als dit je eerste bezoek is, zorg er dan voor dat je genoeg tijd hebt. Er is veel om te zien en te leren. In tegenstelling tot veel andere winkels tegenwoordig, zijn de mensen die bij de Lindenhoff werken professionals. Zij zijn specialisten die je alles kunnen vertellen over elk product in hun assortiment.

De Lindenhoff heeft een relatie met de boeren die voor hen produceren, wat betekent dat elk product getraceerd kan worden naar de origine en is de reden dat zij zo trots zijn op hun producten. Trots, passie en authenticiteit zijn woorden die vaak gebruikt worden. Hier bij de Lindenhoff zijn het standaard termen. Bon Appetit!



Als je besluit jezelf te trakteren op een heerlijke steak van de Lindenhoff, dan is hier een snel recept dat alles heeft waar ik van hou als een begeleiding bij vlees; peper, zout, ui en gebakken aardappelen.

4 Gasconne steaks à 200 g
50 g zacht gezouten boter
2 fijn gesneden biologische sjalotten
Gemalen peper en Meldon zeezout

Druk de steaks plat met de bal van je hand. Meng de boter en de sjalotten tot een pasta. Wrijf de pasta over het vlees aan beide kanten en maal dan zwarte peper over het vlees. Laat het vlees twee uur in de koelkast staan. Ik hou ervan om mijn steaks te grillen, dus zorg er eerst voor dat de grillpan superheet wordt. Grill nu het vlees ongeveer 4 minuten aan elke kant. Serveer met waterkers, tuinbonen en roseval aardappelen uit de oven. Besprenkel met een beetje zeezout en geniet!



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch	♥♥♥♥♥
Ambachtelijk	♥♥♥♥♥
Duurzaamheid	♥♥♥♥♥
Voedingswaarde	♥♥♥♥♥



Lindenhoff

**Rijksstraatweg 21
1396 JC Baambrugge
Tel: 0294 29 12 72
E-mail: info@lindenhoff.nl**

**Openingstijden:
Donderdag en vrijdag van
09.30 tot 17.30 uur
zaterdag van 09.30 tot 16.30 uur**

ROEKZ

PARTYCENTRUM



Herenweg 53/55
3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070
Mob. 06-50544674

ROEKZ.NL

De duizend leukste wijnweetjes van Hubrecht Duijker nu gebundeld

Zelf vindt hij het zijn rijkste, leukste en verrassendste wijnboek ooit. Hubrecht Duijker, fulltime wijschrijver uit Abcoude, had al 111 wijnboeken op zijn naam staan toen hij besloot er nog een aan toe te voegen. En wat voor een! In een bundel zo dik als een telefoonboek en twee keer zo zwaar verzamelde hij 1.000 smakelijke kooptips voor de lekkerste wijnen, de beste wijn-spijscombinaties, leuke anekdotes, rake citaten en vulde die aan met bijzondere reisverhalen.



De Duizend van Duijker moet je niet in één adem uitlezen. Het boek leent zich vooral om op je gemak door te bladeren, uiteraard ondertussen genietend van een goed glas wijn. Alleen dan krijg je antwoord op vragen als; bij welk gerecht is welke wijn het lekkerst? Hoe zit het nou met de juiste schenkt temperatuur? Wat moet ik weten over wijn bewaren? Welke wijn drink je bij oesters, bij een loempia of bij shoarma? Zijn kristalletjes in de fles gevaarlijk? Kan ik gerust een wijn met schroefdop kopen? Wijn glazen bewaren, hoe moet dat? Hoort bij kaas altijd rode wijn geschonken te worden? "Bij wijn blijkt de dorst

naar informatie bijna net zo groot als die naar het product zelf," stelt Duijker. Het besluit een nieuw boek toe te voegen aan de lange lijst reeds bestaande boeken over dit onderwerp, ligt in het feit dat er veel gaande is in de wereld van de wijn. "Voortdurend dienen zich nieuwe opwindende wijnen aan. Bekende en onbekende regio's krijgen een nieuwe elan, van Sicilië tot Nahe en van Cahors tot Californië. Er verschijnen nieuwe, hoogwaardige druivenrassen, terwijl traditionele variëteiten soms na eeuwen de erkenning krijgen die ze verdienen. Ook de technieken van wijnbouw en wijnbereiding worden steeds vernieuwd. Over dit alles valt véél te vertellen."

Dat doet Duijker dan ook als geen ander. Zijn teksten zijn zeer toegankelijk en de door hem opgetekende

anekdotes en spreken leiden niet zelden tot een glimlach. Duijker benadert wijn gelukkig niet altijd serieus of gewichtig, maar met een knipoog en relaterend. Je hoeft helemaal geen wijnkenner te zijn om dit boek toch op je leestafel te leggen en verzekerd te zijn van vele uurtjes leesplezier. Dit boek gaat bovendien hoge ogen gooien op de cadeauijstjes tijdens de komende feestdagen, want wat geef je iemand die alles al heeft? Hiermee scoort u gehed. Tot slot dan nog Duijkers antwoord op de prangende vraag hoe je een lekkere wijn herkent: 'Als de eerste slok onmiddellijk doet verlangen naar een tweede'.

GEPROEFD DOOR ROB ISAACS



De Duizend van Duijker verscheen bij uitgeverij Spectrum. ISBN 978-90-274-2695-6. Dit grote genietboek werd geheel in kleur gedrukt, telt 424 pagina's en kost €34,99. Verkrijgbaar bij o.a. Boekhandel Mondria. www.deduizendvanduijker.com