



Knallende kurken in Oranjewoud

Het jaarlijkse Preuvenement van Fryslân Culinair in Golden Tulip Hotel Tjaarda Oranjewoud was drukker dan ooit. Sinds kort is Laurent-Perrier de huischampagne van dit culinair samenwerkingsverband waarbij de betere restaurants in Friesland zijn aangesloten. **Martijn Kwast** en verkoopmanager **Jan Volker** van Kwast Wijnkopers waren scheutig met inschenken.



• *V.l.n.r.: IJsmaker Romke de Jong, wijnkoper Jan Volker, voorzitter Reitse Spanninga, wijnkoper Martijn Kwast, wijnauteur Noëlle van Ruitenbergh en Heleen Sonnenberg van Weduwe Joustra.*

FOTO'S: DE TELEGRAAF

„Zo hoort dat bij het openen van zo'n prachtig culinair festijn”, riep Martijn voordat voorzitter **Reitse Spanninga** van Fryslân Culinair met vaste hand een fles sabreerde. Reitse zei blij te zijn met de samenwerking: „Dit is een champagne die bij het niveau van onze club hoort, maar die bovendien op heel persoonlijke wijze door de familie Kwast op de markt wordt gebracht. Dat

sluit aan bij het gastheerschap van de Fryslân Culinair-zaken.”

Kwaliteit was het kernwoord in Tjaarda, dat gelegen is in de vroegere luthof van de Friese **Nassaus**, de rechtstreekse voorvaders van onze koninklijke familie. Nog altijd straalt het parklandschap Oranjewoud allure uit. De ambachtelijkheid op de proeverij was indrukwekkend. In totaal hadden de restaurants drieduizend hapjes en gerechten bereid.

„Heerlijk!”, zei **Heleen Sonnenberg** over het eten. Zij is de zesde generatie van Weduwe Joustra in Sneek, de koningin onder de beerenburgen. Fryslân Culinair omringt zich met meer gerenommeerde merken zoals Bru (bronwater) en Buscaleone (koffie). **Andreas van den Berg** schonk namens UNIK Wijnhuis wijnen van het Chileense huis Casa Silva.

„Wij gaan allianties aan om de club optimaal te ondersteunen”, zei **Fons van Groeningen**, die dit jaar vicevoorzitter van Fryslân Culinair werd. Hij ontving onder anderen zijn vroegere patroon **Joop Braakhekke**, die in het gezelschap was van moeder **Loek** (101!).

Fijnproevers liepen er genoeg rond onder de 240



• *Restaurateur Joop Braakhekke (l.) met Andreas van den Berg van UNIK Wijnhuis en vicevoorzitter Fons van Groeningen.*

gasten, zoals **Romke de Jong** (26), die ons land verovert met zijn ijs dat hij verkoopt via bakfietsen, ijswinkels en zijn franchiseformule Lilly's IJssalon (elf zaken inmiddels, waarvan één op Bonaire). De Nederlander eet steeds meer ijs. Hoe dat komt? Romke: „Ten eerste liep ons land achter in ijsconsumptie en ten tweede waardeert de consument steeds meer kwaliteit, ambachtelijkheid en versheid. Net als de gasten van Fryslân Culinair.”

SCHEURKALENDER

Ook in de liefde ontwikkelt men zich van smulpaap tot fijnproever. **Marcello Mastroianni**

BRIGADE



• *aan Ronald Giphart en echtgenoot*
FOTO: FRANS PAALMAN

er voor de gelegenheid ook een stukje kalfswang op tafel, want het was tenslotte een feestelijk moment.