Fryslân Culinair Journaal

Januari - februari 2023 | 12e jaargang | **nr. 77** | **www.fryslanculinair.nl** | Verschijnt zes keer per jaar

Proef | Lokaal Dokkum begint culinaire wereldreis

Proef | Lokaal Dokkum, de voortzetting van het restaurant van hotel de ABDIJ, is begonnen aan de culinaire wereldreis die men heeft aangekondigd. Eerst nog in het kloosterpand van hotel de ABDIJ aan de Markt, maar vanaf 2024 in de voormalige Beurs schuin tegenover het hotel aan diezelfde Markt. De ambitie is om daar een van 's lands beste restaurants te openen. In elk geval zal het aan allure niet ontbreken want die is verzekerd in dit schitterende pand. De grote verbouwing is inmiddels in gang gezet. Als het allemaal klaar is wordt het huidige hotelrestaurant een brasserie plus lounge.

Het team achter Proef | Lokaal Dokkum: ***Hylke Tholen*** (ondernemer), ***Peter Schregardus*** (aandeelhouder), ***Liudger van der Meer*** (chef), ***Lammert Kalsbeek*** (gastheer), ***Hartog Ensel*** (aandeelhouder), ***Jan-Michiel van der Gang*** (aandeelhouder), ***Erik Kooistra*** (aandeelhouder) en ***Geert Jan Vaartjes*** (ondernemer en culinair adviseur). (foto Lisa Snip)

De heropening van het restaurant, de lancering van Proef | Lokaal Dokkum en de start van de verbouwing werden groots gevierd met enkele honderden gasten. Zij werden verwelkomd in de oude Beurs die reeds was gestript.

Burgemeester ***Johannes Kramer*** (l) is nu al onder de indruk.

Gebouw de Beurs waar het nieuwe restaurant Proef | Lokaal Dokkum wordt gehuisvest.

Maar met heaters en een sfeervolle verlichting was er al een entourage gecreëerd die de wowfactor in zich had. Daarna verhuisde men naar het hotel/restaurant waar een walking menu werd gepresenteerd. Het was voortreffelijk. Proef | Lokaal maakte indruk. Bovendien was het heel gezellig, ook in de kelder die in de gastvrijheid is opgenomen en die een rol gaat spelen in de concepten die worden bedacht.

De wereldreis start in Friesland. Chef hotel de ABDIJ en straks van Proef | Lokaal Dokkum is Liudger van der Meer. Hij specialiseerde zich in fermentatietechnieken om duurzaam te koken en seizoenen te verlengen: 'Wâldbeantsjes kun je op die manier gerust een halfjaar wegzetten. Asperges kun je dan bijvoorbeeld eten in december en kapucijners uit Jistrum kunnen we het hele jaar door serveren.'
Fryslân is een eldorado voor de keuken, vindt hij.
'Je kunt hier een zes gangendiner uit de berm plukken.' Dat noemt hij 'de nieuwe Friese keuken'.

— MENU —

Knolselderij (Waddenoester, rauwkost, zeewieren, BBQ geroosterde knolselderijjus).
Aardappel & Prei (gerookte paling, aardappelprei-slaatje, paling/preicrème, mierikswortel).
Rode biet (millefeulle, crème rode biet en rozijn, peterselie, saus van rode biet en geitenboter).
Aardpeer (Hollandse garnalen van Lauwersoog, aardpeersambal, aardpeer mousse, bisque van Hollandse garnalen).
Paddenstoel (Schotse Hooglander uit het Lauwersmeergebied, saus van gefermenteerd eekhoorntjesbrood, crème van Trompet de la Morte, pompoen zoetzuur, pompoenchutney).
Pre dessert (venkel, schuim van hangop, ijspastilles van venkel en gember, dille, groene appel).
Duindoorn (sorbet van duindoorn en sinaasappel, Milky Oolong theemousse, Matcha merengue, zeesla, mandarijnolie, kruidige sinaasappelbouillon).

Kerstmenu

Amuses

****
Krab | eendenlever | mandarijn | hazelnoot,
****
Heilbot | aardappel | mosterd | prei | beurre blanc
****
Kwartel | ravioli | kwartel ei | paddenstoel | truffel
****
Snoekbaars | pompoen | gele curry
of
Duo hert | tartetatin | stoofpeer | rode port
****
Moulleux au chocolat | pecannoten | gezouten caramel
****
Koffie | friandises

de kosten van het kerstmenu: € 75,- p.p.

Het is mogelijk het menu uit te breiden met kaas (voor het dessert) €12,50 p.p.

DE JOUSTER TOER RESTAURANT

Kaas proeven op de Nylander

Met de winnende oranjekoek van *Roel Boonstra* tijdens de streekproductverkiezing werd het mini-event van Fryslân Culinair op kaasboerderij de Nylander in It Heidenskip geopend.

En met champagne van Laurent-Perrier werd een toast uitgebracht op de nieuwe kaasinrichting die voorheen was gevestigd aan de Lange Leane in Workum. Nu zijn boerderij en kaasmakerij onder één dak. Organisator ***Bea Ligthart*** omschreef het bedrijf als 'de crème de la crème'. Daarmee is niets te veel gezegd. De Nylander maakt de lekkerste kaas van de rauwe romige melk van de 115 Jersey-koeien van de familie Bokma. Het plan is om jaarlijks 300.000 liter te verkazen. De andere helft van de 600.000 liter gaat naar kaasmaker Henri Willig in Heerenveen.

Vlnr ***Sander***, ***Petra***, ***Otto-Jan***, ***Marianne***, ***Lianne***, ***Gerbrand***, ***Anne-Wieke*** en ***Mariska***.

'Dit is altijd mijn droom geweest,' zei ***Otto-Jan Bokma***, wiens schoondochter ***Mariska*** (getrouwd met oudste zoon ***Arjen***) de kaasmaakster is. Overigens is het een puur familiebedrijf want mem ***Marianne*** werkt mee, tweede zoon ***Gerbrand*** is boer op de Nylander, zijn vrouw ***Lianne*** maakt boter, jongste zoon ***Sander*** melkt en maakt kaas, zijn vrouw ***Petra*** doet de boekhouding en jongste dochter ***Anne-Wieke*** runt samen met personeel de winkel in de nieuwe versmarkt De 3 Ambachten in Workum die een groot succes is.

Het bedrijf ging in 1998 biologisch. Het was een ideetje van ***Klaas***, zijn oudste broer. Je bent hartstikke gek, zei Otto-Jan, maar voortschrijdend inzicht deed zijn scepsis kantelen.
'Altijd meer, meer en meer zag ik niet zitten. Meerwaarde toevoegen, dat was wat ik wilde.'
Otto-Jan, die in die jaren een inkomen had als vertegenwoordiger in stiersperma, ging op cursus en zag biologische boeren op zandgrond. Als het daar kan, dan helemaal op de vruchtbare kleiveen van It Heidenskip, dacht hij. Hij koos voor Jersey-koeien. Een kleinere, sterke koe die makkelijk bevalt en minder melk geeft maar wel hoogwaardiger melk met hoog vet- en eiwitgehalte (6 en 4%) waardoor je minder melk nodig hebt voor kaas- en boterproductie.

Otto-Jan en heit ***Siebe*** verrichten de openingshandeling.

In 1998 haalde hij de eerste vijf Jersey's uit Denemarken
Otto-Jan: 'Niemand snapte mijn keuze. Maar de Jersey's waren echt de baas tussen de Holsteins en altijd goed gehumeurd. Ze liepen fluitend naar de melkstal. Het bleek een schot in de roos. De Jersey-koe is de kip met de gouden eieren, zeker in deze tijd.'
In 2008 kocht hij de kaasboerderij aan de Lange Leane. Wederom was er weerstand.
'De boekhouder zei: doe het niet. Maar van mem had ik geleerd nooit achter de meute aan te lopen.'
Wederom legde die switch hem geen windeieren. Hij leerde ***Joop Braakhekke*** kennen en die was wild van zijn kaas. Joop introduceerde hem bij ***Betty Koster*** van L'Amuse in Amsterdam, dé kaasvrouw van Nederland.
Otto-Jan: 'Eén mailtje en het was bingo. Op vleugeltjes vertrok ik uit Amsterdam. Joop werd het uithangbord van ons bedrijf. De kaas is sindsdien niet meer aan te slepen, zoveel vraag is ernaar. Zelfs uit het buitenland. Bussen overal vandaan rijden langs onze winkel.'
Dat zijn melk niet wordt gepasteuriseerd vraagt veel van de bedrijfsvoering maar Otto-Jan wil er niet aan: 'Je gooit dan veel smaak weg.'
Twee jaar geleden is het bedrijf van de familie opgesplitst. Klaas en ***Bettie*** melken samen met hun zoons ***Siebe-Klaas*** en ***Wytze*** op de Gouden Boayum, hun andere zoon ***Harmen*** boert aan de Lange Leane en Otto-Jan melkt met Gerbrand en Sander in It Heidenskip. Zijn familie doet de kaas- en botertak van de Nylander in It Heidenskip en Workum.
De bijenkasten verhuisden mee naar It Heidenskip. Imker ***Guus Verhoef*** uit Amsterdam maakt honing die in de winkel wordt verkocht.
Met hergebruikte oude balken en planken uit De Hinde en de burgemeesterswoning in Hindeloopen werd op de Nylander een ontvangstruimte vertimmerd waar de gasten van Fryslân Culinair bijeenkwamen en waar ze een lunch van ***Harmen Ligthart*** kregen voorgeschoteld die werkelijk subliem was: jonge Nylander nagelkaas, paté de campagne en preskop op brood van ***Christa Bruggenkamp*** van graanmolen Mevrouw de Molenaar in Witmarsum, met kaas gegratineerde mosselen, tomatensoep van tomaten uit de kas van ***Daan Trimpe*** in Koudum.
De deelnemers genoten van de verhalen en het gebodene. De mini-events van Fryslân Culinair vallen goed in de smaak.

Winterlunch in Vis en Meer

Op de winterlunch van Vis en Meer werden 26 gasten getrakteerd op een uitgebalanceerd 8-gangen eetfestijn.

De lunch was een vervolg op de winter-BBQ van vorig jaar. Het menu was als volgt samengesteld: gerookte paling met bietensalade en appelstroop; rundercarpaccio met gegrilde scampies en kimsi van pompoen; tartaar van Yellow Fin-tonijn met kruidencrèmefrêche en Furiaki-zeewier; kleintje bouillabaisse; coquilles met parelgort en gegrilde pompoen; schelvis met Hollandse groenten en spinaziejus; Beef de Tira; vanille-crème brûlée. Een toplunch dus, bereid door chef ***Sjouke Schilstra***, ***Rudi de Vries*** en stagiair ***Huub Spoelstra*** (op de foto vlnr) en gastvrouw ***Maya Schilstra*** en ***Jet Reekers*** in de bediening. Rudi is anderhalf jaar souschef. Hij deed ervaring op bij AnderS Langweer en Zuiver Vlieland.

Het kookteam.

▼ Beef de Tira.

▲ Gasten die kwaliteit weten te waarderen: ***Nynke Arendz***, ***Afke van der Heide***, tandtechnicus ***Nico Burgers*** en ***Jaap Wolters*** (vroeger van vis- en palingrestaurant Op Hatsum.)

VRIENDEN VAN Fryslân Culinair

Weduwe Joustra
Kleinzand 32 | Sneek
www.weduwejoustra.n

Veltman Visservice
Industrieweg 18 | Harlingen
www.veltmanvis.nl

Slagerij van Huisstede
De Alde Mar 24 | Dronrijp
www.vanhuisstede.nl

Spadel Nederland BV
Brieltjenspolder 28-D | Made
www.spadel.com

Hanos Heerenveen
Houtdraaier 2 | Heerenveen
www.hanos.nl

Kwast Wijnkopers B.V.
Roggestraat 30
Nieuw-Vennep
www.kwastwijnkopers.nl

Velzen Textielreiniging B.V.
De Marne 108A
Bolsward
www.velzentextiel.nl

Fourcroy
Parklaan 43
Bussum
www.fourcroy..nl

NNRD
Het Helmhout 5
9206 AZ. Drachten
www.nnrd.nl

Mocca d'Or
Curieweg 25
Zwolle
www.moccador.nl

Unik Wijnhuis/LFE
Moleplaat 59
Leeuwarden
www.unikwijnhuis.nl

Vanilla Venture
Contactweg 30e
Amsterdam
www.vanillaventure.nl

Bouwhuis
Horeca en Grootverbruik
De Wieken 2 Sint Nicolaasga
www.bouwhuis.nu

Culinaire Groothandel G. Krikke & Zn. B.V.
Biensma 34 Grou
www.krikke.nl

Fortuin Wilhelmina Pepermunt
Fortuinweg 2
Dokkum
www.fortuin.com

Boomsma
Edisonstraat 4-6
Leeuwarden
www.boomsma.frl

Wielinga Wijnimport
Molenstraat 34
Leeuwarden
www.wielinga.nl

Icarius
Hendrikalaantje 14
Laren
www.icarius.nl

Brouwerij Gudzekop
It Nije Hof 5
Goingarijp
www.gudzekop.nl

Column

FRITUREN

Onlangs overleed de uitvinder van de airfryer, ***Fred van der Weij***. Deze droge frituurpan (zonder olie) – het is niet meer dan een heteluchtoven – is een doorslaand commercieel succes geworden. Maar of de airfryer de frituurpan gaat verdringen, is nog maar de vraag. Zo is bijvoorbeeld de Senseo, tegen de verwachting in, niet de vervanger van het koffiezetapparaat geworden. De airfryer mag dan makkelijk en handig zijn, je moet niet denken dat je zonder frituurolie gezonder bezig bent, en qua bite mis je het krokante van frituren. Er mankeert trouwens helemaal niks aan frituren. Het is een van mijn favoriete bereidingswijzen. Rondom gelijkmatig garen en verhitten komt de smaak van het product ten goede. Je moet ook aan meer dan patat denken als het gaat om frituren.

Zo heb ik enkele keren gefrituurde spieringen gegeten in De Hinde in Hindeloopen, waar Harmen Ligthart, een van mijn favoriete chefs, de scepter zwaait. Harmen staat met zijn zaak niet in de Lekker 500 en dan weet je dat je dit blad niet té serieus moet nemen. De redactie heeft trouwens niet eens het geld om jaarlijks enkele duizenden restaurants te bezoeken en daaruit een top 500 samen te stellen.

Ik heb vernomen dat vegetarisch van groot belang is om op die lijst te komen. En Harmen, een non-conformist, heeft daar lak aan. Geen vlees en geen vis is voor hem letterlijk vlees noch vis. Maar vergis je niet, Harmen kweekt in zijn moestuin middenin het stadje Hindeloopen de heerlijkste groenten en de kruidigste kruiden. Verder struint hij landerijen en bossen af op zoek naar het lekkerste wat de natuur hem biedt. Zijn gerechten brengt hij ermee hoog op smaak. Bovendien is vlees en vis van Harmen héél duurzaam en héél goed voor Moeder Aarde.

Maar goed, terug naar de spieringen. Harmen gooit ze 'yn hun hiele hear en fear' in de pan. Glazig kijken de oogjes van de gefrituurde spierinkjes je aan. Een topmayonaise erbij en smullen maar.

Vis, al dan niet in beslag gedoopt, is volgens Harmen bij uitstek geschikt voor frituren. Maar ook vlees, neem een schnitzel, kun je heel goed frituren. Juist omdat je geen kans hebt op verbranding van het product, zegt Harmen. Groenten zijn gefrituurd ook lekker in een (Japans) gerecht als Tempura met broccoli, bloemkool, zoete aardappel en groene asperges. De Oosterse keuken is dol op frituren. Ongezond is frituren niet. Integendeel. Als je het vet maar op tijd vervangt, aldus Harmen.

Gebruik wel de beste olie. Bij voorkeur die van eigen Friese bodem: Levo van de firma Rollingswier in Franeker (Grenada Gold). Dat mag je gerust een streekproduct noemen!

Albert van Keimpema

Vriendenlunch bij Zuiver Joure

Fryslân Culinair is niet alleen een club van restaurants maar ook van partners in de culinaire wereld.

Sommigen zijn vriend, anderen producent. Samen vormt men een collectief waarin je elkaar sterker maakt. De laatste Vriendenlunch was in Zuiver Joure bij chef ***Marten Haga***. Op de foto vlnr staand: ***Andreas van den Berg*** (UNIK wijnhuis), ***Siebolt de Bruin*** (NNRD), ***Aafke van der Veen*** (secretaresse), ***Elke Valk*** en ***Stefan Visser*** (Steef), ***Jan Douwstra*** (Boomsma distilleerderij), ***Thom van der Heide*** (Tjaarda), ***Rudi Feenstra*** (HANOS), ***Paula Blaauwgeers*** (De Baai van Lemmer), ***Sjouke Schilstra*** (Vis en Meer), ***Raymond Blaauwgeers*** (De Baai van Lemmer), ***Jan Volker*** (Kwast Wijnkopers/Laurent-Perrier), ***Bea Ligthart*** (De Hinde), ***Johan Schotanus*** (de Jouster Toer), ***Michiel Zwaagstra*** (Mocca d'Or), ***Edwin Suykerland*** (Spadel), ***Jan Bezema*** (Hanos), ***Freerk de Boer*** (Icarius wijnen) en ***Roland Bakker*** (Zuiver Vlieland). Geknield vlnr: ***Diana Thijsseling*** (De Jouster Toer), ***Maya Schilstra*** (Vis en Meer), ***Nely Smit*** (Restaurant Zuiver Joure), ***Tjitte de Wolff*** en ***Dietmar*** en ***Trea Laske-Aldershof*** (brouwerij Gudzekop).

PRODUCENTEN MET HET *Fryslân Culinair* LABEL

Onderstaande bedrijven brengen streekproducten op de markt onderscheiden zich daarbij door hoge kwaliteit, vakkennis, ambachtelijkheid en duurzame teelt, kweek of productie. Het Fryslân Culinair Label garandeert deze kwaliteiten. Alle bedrijven verkopen hun producten vanaf hun zaak.

Bakker Kluft
Kerkstraat 31
Makkum
www.bakkerkluft.nl

Pieter Peit's Hoeve
Buitenwalweg 6 Lies
(Terschelling)
www.pieterpeitshoeve.nl

Bakker De Vries
Hoofdstraat 5
Koudum

De Molenaar
Mouneplein
Witmarsum
www.mevrouwdemolenaar.nl

Kaasboerderij De Gelder
Heawei 42
Tynje
www.kaasboerderijdegelder.nl

Ambachtelijke Slagerij
Menno Hoekstra
Bumaleane 2 Anjum
www.slagerijmennohoekstra.nl

van Huisstede dé Slager
De Alde Mar 24
Dronryp
www.vanhuisstede.nl.

Weduwe Joustra
Kleinzand 32
Sneek
www.weduwejoustra.nl

Kaasmakerij De Nylander
Ursaladijk 28B
It Heidenskip
www.nylander.nl

Fiskerijbedriuw Ale de Jager
Oan it Swin 9
Reduzum
www.praamvissenadejager.nl

Boomsma
Edisonstraat 4-6
Leeuwarden
www.boomsma.frl

IJsselmeervisbedrijf
Bootsma
Buren 5 Hindeloopen

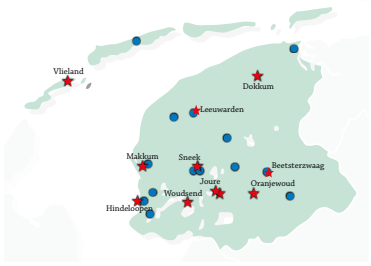
Havenbrouwerij Het Brouwdok
Nieuwe Willemskade 8
Harlingen
www.hetbrouwdok.nl

Bakkerij Schotanus
Doarpsstrjitte 10
Twijzelerheide
www.bakkerijschotanus.nl

Hâld Moed Cidery
Mientwei 6-8
Hemelum
www.cider.frl

By Boonstra
Pleinweg 6/Meyerweg 77
Heerenveen/De Knipe
www.byboonstra.nl

Dé Culinaire adressen van Fryslân



Bistro Nijeholt	Beetsterzwaag
Slotplaats	Bakkeveen
Restaurant logement De Hinde	Hindeloopen
Restaurant de Jouster Toer	Joure
Restaurant Zuiver Joure	Joure
Bistro Aragosta	Leeuwarden
Restaurant Steef	Leeuwarden
De Baai van Lemmer	Lemmer
Restaurant De Oranjetuin Tjaarda	Oranjewoud
Restaurant Vis en Meer	Woudsend
Restaurant Zuiver Vlieland	Oost-Vlieland
Restaurant Le Petit Bistro	Sneek

Deze restaurants zijn aangesloten bij Fryslân Culinair. Een samenwerkingsverband van 12 gedreven restaurateurs, die naast hun eigen stijl en uitstraling het regionale product op een creatieve manier promoten.

Fryslân Culinair Secretariaat
postbus 30, 9270 AA de Westereen
info@fryslanculinair.nl
www.fryslanculinair.nl

Restaurant logement De Hinde
't Oost 4, Hindeloopen
T. (0514) 52 38 68
www.dehinde.nl

Restaurant de Jouster Toer
Midstraat 54, Joure
T. (0513) 41 82 16
www.dejoustertoer.nl

Restaurant Zuiver - Joure
Douwe Egbertsplein 1a,
Joure, T. (0513) 41 70 70
www.joure-zuiver.nl

Bistro Aragosta
Voorstreek 12, Leeuwarden
T. (058) 30 30 481
www.bistro-aragosta.nl

Restaurant STEEF.
Tweebaksmarkt 47
Leeuwarden
T. 06 308 156 78
www.restaurant-steef.nl

Restaurant De Oranjetuin Tjaarda
Kon. Julianaweg 98,
Oranjewoud
T. (0513) 43 35 33
www.tjaarda.nl

Restaurant Vis en Meer
De Dyk 6, Woudsend
T. (0514) 591 748
www.restaurantvisenmeer.nl

Restaurant Zuiver - Vlieland
Willem de Vlaminghweg 2,
Oost-Vlieland, T. 0562-451857
www.zuiver-vlieland.nl

Le Petit Bistro
Muntstraat 2 - Sneek
T 0515-433460
www.petitbistro-sneek.nl

Bistro Nijeholt
Van Harinxmaweg 10
Beetsterzwaag
T. 0512 - 38 12 45
www.lauswolt.nl

De Baai van Lemmer
Vuurtorenweg 17B
Lemmer
T. 0514 59 45 96
www.debaaivanlemmer.nl

De Slotplaats
Foarwurker wei 3
Bakkeveen
T. 06 - 222 017 70
www.deslotplaatsbakkeveen.nl

Sfeervolle kerst in Bistro Nijeholt

Op Landgoed Lauswolt (De Heeren van Harinxma* - beste restaurant van Friesland - en Bistro Nijeholt, bekroond met een Bib Gourmand) staat de gehele maand december volop in het teken van de feestdagen. Duizenden lichtjes, kerstbomen en heel veel kaarslicht zorgen voor het ultieme kerstgevoel.

De mooie kerstdagen naderen en Lauswolt kan niet wachten om kerstmis eindelijk weer samen met de gasten te mogen vieren. Men verwelkomt u graag voor een gezellige, informele kerst in Bistro Nijeholt. Geniet op de tweede kerstdag van een heerlijke lunch of een feestelijk diner van Chef de Cuisine ***Arjan Bisschop*** in onze sfeervolle Bistro Nijeholt. Voor de lunch serveren we u een plank met verfijnde, heerlijke creaties. 's Avonds kunt u, samen met uw geliefden, genieten van een verrassend vijfgangendiner.
Bezoek onze website voor meer informatie of om uw tafel te reserveren.

Maar we kijken ook al volop vooruit naar volgend jaar en zijn druk bezig onze plannen vorm te geven. Wij vinden het erg belangrijk om een stap te maken in het verduurzamen van ons prachtige landgoed en daarom hebben wij de beslissing genomen om enkele duurzaamheidsinvesteringen en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren in januari 2023. We gaan onder andere onze verwarmingsketels vervangen en sluiten daarom tijdelijk onze deuren van 31 december 2022 tot en met 26 januari 2023. Zo kunnen wij ervoor zorgen dat ons landgoed weer in een optimale staat is en wij nog meer bijdragen aan het beschermen van onze mooie aarde.

Wij ontvangen u wederom graag vanaf 27 januari 2023. Het gehele Lauswolt-team kijkt er naar uit u te mogen verwelkomen en om u weer heerlijk in de watten te leggen.
www.lauswolt.nl/bistro-nijeholt

Winterse/luxe lunch in De Hinde

Voor een winterse en/of luxe lunch bent u van harte welkom in restaurant logement de Hinde.

In de kerstvakantie (van 23 december tot en met 8 januari) dagelijks geopend tussen 12.00 en 17.00 uur.