



## PASHOUDER

Word lid van Fryslân Culinaire en ontvang de pas. Kijk op de site voor alle voordelen.

Volg Fryslân Culinaire via

www.fryslanculinaire.nl

## De beste Fryske Nageltsiis 2023

Op de jaarlijkse streekproductverkiezing van Fryslân Culinaire, die al sinds 2001 wordt gehouden, kwam ditmaal de Fryske Nageltsiis (Friesse nagelkaas) aan bod. De winnaar werd meesterkaasmaker **Jan Craens** van Kaaslust bij Veenhuizen op de Fries-Drentse grens.

Friesse nagelkaas werd oorspronkelijk alleen van magere, afgeroomde (goedkopere) melk gemaakt. Het was een 'armeluiskaas'. Omdat magere melk minder smaak heeft dan volle melk werd er aan de kaas kruidnagel en komijn toegevoegd. Dat had bovendien als voordeel dat de kaas langer bewaard kon worden; handig op de lange scheepsreizen in vroeger tijden. De kruiden haalde men uit de Oost. Oude recepten worden nauwelijks meer gebruikt, liet **Sjoerd Hiemstra** weten. Hij is procestechnoloog bij CONO Kaas in de Beemster en kaaskeurkampioen. Zeg maar de winnaar van de kaasolympiade. Betere en strengere keurders dan hij zijn er niet.

Nog altijd worden Friesse nagelkazen gemaakt al is de markt klein. De smaak is ook niet erg toegankelijk. Het zijn de liefhebbers die deze kaas kopen. De Friesse nagelkaas



Winnaar **Jan Craens** met de Joop Braakhekke Bokaal van de Streekproductverkiezing van Fryslân Culinaire, geflankeerd door juryvoorzitter **Robert van Beckhoven**, presentator **Reitse Spanninga** en **Dick Braakhekke**, neef van de naamgever.

wordt behalve van gangbare melk ook van biologische en van volle en rauwe melk gemaakt. De verschillen kunnen behoorlijk zijn en dat bleek tijdens de finale op het terras van restaurant De Hinde in Hindeloopen.

Iedere kaasmaker maakt naar eigen wens, smaak en inzicht een unieke nagelkaas. Die krijgt door het bereidingsproces, de kortere of

langere rijping, het toevoegen van natuurlijke kleurstoffen en vooral door de verdeling van kruidnagel en komijn (grof of fijn) een eigen karakter en gezicht. De eigenschappen van de Friesse nagelkaas zijn eveneens verschillend. De oudere brokkelen, de jongere kun je buigen, net als met gewone kazen. Die rijping is van invloed op de zout-, zoet- en zuurgraad. Hoe groter de kaas trouwens, hoe smaakvoller



De jury vlnr: **Pietie van Keimpema** (publieksjurylid), kaaskeurmeester **Sjoerd Hiemstra**, Fryslân Culinaire-jurylid **Sjouke Schilstra** (Vis en Meer Woudsend), **Reitse Spanninga**, **Harm Abma** (juryadviseur) en **Albert van Keimpema** (Fries Journal).



De finalisten op een rij vlnr: **Dory van der Gun** (Kaasboerderij De Stelp), **Theo van der Gun** (Kaasboerderij De Stelp), **Jan Otto Bokma** (Kaasmakerij De Nylander), **Jan Craens** (Kaaslust), **Elia Jelsma** (Kaasboerderij De Deelen), **Tjitske Kingsbergen** (Kaasboerderij De Deelen), **Hans Peter Vogel** (Kaasmakerij De Gelder), **Jenny Vogel-van Emst** (Kaasboerderij De Gelder), **Anne Vogel** (Kaasboerderij De Gelder).

### De uitslag:

1. Kaaslust Veenhuizen 221,5 pt.
2. De Stelp Oldeberkoop 220,5 pt.
3. De Nylander It Heidenskip 195,5 pt.
4. De Gelder Tynje 193 pt.
5. De Deelen Tynje 191,5 pt.

omdat ze daardoor een langere rijpingsduur hebben en de melkzuurbacteriën volop hun nuttige werk kunnen doen.

Het waren allemaal factoren waar de jury op moest letten. De afwerking van de kazen had een factor 1, de eerste indruk (uiterlijk) een factor 2 en de smaak (plus reuk en mondgevoel) woog natuurlijk het zwaarst en had een factor 3. Voor de technische ondersteuning was behalve jurylid ook kaasspecialist **Harm Abma** van DSM Food Specialities aanwezig. Wat opviel was dat sommige inzenders een tikje zuinig waren met de kruidnagel en komijn waardoor de smaak een tikje vlak was.

Het publiek in Hindeloopen at lekker mee van de gepresenteerde blokjes kaas zonder te weten van welke kaasmaker die was. Dat bleek pas na de bekendmaking van de uitslag door de bevolgen **Reitse Spanninga** die alle 22 edities van dit bijzondere evenement heeft gepresenteerd. De Joop Braakhekke Bokaal, vernoemd naar de man die vijftien jaar juryvoorzitter was, werd uitgereikt door zijn al even illustere opvolger **Robert van Beckhoven**, de meesterpatissier die in Brabant een groot banketbakkersbedrijf runt en de keurmeester van het immens populaire tv-programma *Heel Holland Bakt*. Na het inschenken van de Laurent-Perrier champagne door gastvrouw **Bea Ligthart** en de door haar man **Harmen** bereide lunch met een voortreffelijke lamsbout, waar het mes als door zachte boter heen gleed, werd het Streekproductfestijn afgesloten.



Restaurant Le Petit Bistro

CULINAIR  
GENIETEN VAN  
EEN 4, 5 OF 6  
GANGENDINER!

Petitbistro-sneek.nl

Le Petit Bistro is een intiem restaurant in het centrum van Sneek met plaats voor slechts 16 couverts. Met een moderne twist en eigentijdse principes streven wij naar de ultieme fine dining ervaring. Kom genieten van puur en eerlijk eten, prachtige wijn en een compleet verzorgde avond uit!

## Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend in een beschermd natuurgebied in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels en minerale evenwicht doen gerechten en wijnen alle eer aan, waardoor elke smaak helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs altijd voor BRU® kiezen als perfecte tafelenoot bij hun gastronomische creaties.



www.bruwater.nl



# VRIENDEN VAN



	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.nnr.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 Nicolaasg 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.nl
	Wielinga Wijnimport Molenstraat 34 Leeuwarden www.wielinga.nl
	Icarus Hendrikalaantje 14 Laren www.icarus.nl
	Brouwerij Gudzekop It Nije Hof 5 Goingarjip www.gudzekop.nl
	Weduwe Joustra Kleinzaand 32   Sneek www.weduwejoustra.nl
	Veltman Visservice Industrieweg 18   Harlingen www.veltman.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

## Marc van Gulick voorzitter SVH-commissie Meesterkok



Directeur Marc van Gulick van Landgoed Lauswolt is voorzitter geworden van de SVH-commissie die koks beoordeelt en de titel SVH Meesterkok toekent. Van Gulick heeft zelf al vele jaren deze titel. Er zijn ook SVH-commissies voor ijsmeester, wijnmeester en gastheerschap. De hoofdtaak van SVH is onderwijs bieden aan studenten mbo en hbo, opleiders en ondernemers.

**Marc van Gulick (l)** met zijn chef **Arjan Bisschop** van de restaurants De Heeren van Harinxma en Bistro Nijeholt op Landgoed Lauswolt.

### Jaarevent 2023

**Datum: 29 oktober**  
15.00 uur 15.45 uur 16.00 uur  
18.30 uur Dresscode  
Luxury Lazy Sunday  
Walking Late Lunch

#### Programma

- Ontvangst met bruisend aperitief en amuse.
- Opening en welkom door Tjitte de Wolff (voorzitter Fryslân Culinair).
- Aanvang proeverij met heerlijke gerechten en wijnen aan de stands van de chefs van Fryslân Culinair die u graag hun produc-



ten laten proeven. Wij zorgen voor swingende muziek.

#### Afsluiting.

Feestelijke kleding met een Touch of gold

Kom op zondagmiddag genieten van al het moois wat het Noorden te bieden heeft, heerlijk eten en drinken en prachtige bedrijven die hun "luxury of gold" aan u laten zien.

## Agenda De Slotplaats

### 13 september

- **MindFit in de achtertuin met Fenna**  
Aanvang 10.00 uur. Opgave uiterlijk dinsdagavond vooraf via [fenna@zenmetfen.nl](mailto:fenna@zenmetfen.nl), klik op de volgende link voor meer informatie: [www.zenmetfen.nl](http://www.zenmetfen.nl). Neem je een waterfles en dekantje mee?



- **Slotplaats Hypnoseshow 'Even terug naar niks 2'**

Een heerlijke massage voor je brein, ditmaal versie 2.0. Je wordt wederom begeleid middels meditatie- en hypnosetechnieken. Er worden nieuwe hypnosetechnieken ingezet om voor jezelf als deelnemer te ontdekken hoe de verschillende suggesties voor jou werken. Tijdens deze versie wordt ook gebruik gemaakt van lichteffecten.

Het evenement vindt buiten plaats, in de tuin van De Slotplaats te Bakkeveen. Meer informatie vind je hier [www.happyhipnose.com](http://www.happyhipnose.com) (Bij slecht weer wordt het evenement verplaatst naar een latere datum)

### 20 september

- **MindFit in de achtertuin met Fenna**  
Aanvang 10.00 uur. Opgave uiterlijk dinsdagavond vooraf via [fenna@zenmetfen.nl](mailto:fenna@zenmetfen.nl), klik op de volgende link voor meer informatie: [www.zenmetfen.nl](http://www.zenmetfen.nl). Neem je een waterfles en dekantje mee?



### 07 oktober

- **NMF Kamermuziekfestival**  
Lunch & concert van jong talent Hassler-Forest en Van Brummen. Meer informatie vindt u via de volgende link [www.natuurmonumenten.nl](http://www.natuurmonumenten.nl)

### 14 oktober

- **Happy Hipnose 'Even terug naar niks' Wellnessdag**  
Een dagje om helemaal terug te komen tot jezelf op een prachtige buitenlocatie inclusief een heerlijke luxe lunch met gezonde streekproducten. Meer informatie vind je hier [www.happyhipnose.com](http://www.happyhipnose.com)

### 15 oktober

- **Paddestoelen wildplukwandeling met 5 gangen diner.** Samen met John Zijlstra gaan we het bos in om eetbare paddestoelen te zoeken. En wees gerust, we laten genoeg staan voor de bosbewoners! Lijkt het je leuk en leerzaam om mee te gaan, geef je dan op via [info@deslotplaats.nl](mailto:info@deslotplaats.nl) of bel 06-22201770. We starten om 13.30 met koffie/thee en eindigen rond een uur of 20.00. Wandeling en 5 gangen diner €70 (excl. drankjes)



### 29 oktober

- **Het Slotplaatsfestival**  
Na het grote succes van vorig jaar vindt er zondag 29 oktober een nieuwe editie plaats van het Slotplaatsfestival. Rondom het iconische landhuis De Slotplaats kun je deze dag heerlijk struinen langs kraampjes vol mooie en lokale producten.

## Rechtgezet

In het vorig nummer van het Fries Journaal stond bij het artikel over oranjeboekbier de naam Marten Boonstra als bakker vermeld. Dat had Roel Boonstra moeten zijn. Marten Boonstra is bakker in Akkrom en Roel in De Knipe. De naam van zijn zoon en opvolger wordt gespeld als Hielco in plaats van Hielko.

## Column

### FEESTSFEER OP DE FILIPPIJNEN

Deze zomer hebben mijn vrouw Marie en ik en onze dochter vakantie gevierd op de Filippijnen, het land waar zij is opgegroeid. Vijftig jaar geleden was ik er voor het laatst. Wat een groei heeft deze eilandenarchipel in een kwart eeuw doorgemaakt. Destijds telde het land zo'n 70 miljoen inwoners, nu zijn het er 102 miljoen.

Wat wij op vakantie belangrijk vinden is eten. Het is heerlijk ontspannen om elke dag lekker te lunchen en te dineren. Op de Filippijnen kun je wat dat betreft goed terecht. Zeker als je van schaal- en schelpdieren houdt en van seafood. Daar is rond die duizend eilanden geen gebrek aan en ze weten hoe je het moet bereiden. Maar ook in vlees zijn ze goed. Je eet er met name varken en kip. Verder is er een overvloed aan fruit in een enorme diversiteit en groente. Omdat alle eilanden rotsig en bebost zijn is er weinig landbouw en praktisch al helemaal geen zuivel. Trouwens, ook op de Filippijnen hebben boeren het niet eenvoudig als gevolg van de global warming. De voedselproductie daalt. Daar komt tot overmaat van ramp nog bij dat de Indiase rijstexport keldert. De aanvoer op de Filippijnen stopt en het voeden van die ruim honderd miljoen wordt lastiger. India produceert minder rijst en heeft bovendien zelf steeds meer nodig voor de geëxplodeerde bevolkingsgroei. Het land telt 1,3 miljard inwoners.

Ook op de Filippijnen heb je verschil tussen de stedelijke gebieden en het platteland, waarbij opvalt is dat de bereikbaarheid er groot is. Overal wordt glasvezelkabel aangelegd. De Filippijnen moeten het vooral hebben van de handjes, de arbeid. Dat is het belangrijkste exportproduct van het land. Dertig procent van het nationaal inkomen komt van Filipino's die werken in het buitenland!

De mensen op de Filippijnen leven voor eten en vieren het bestaan. Alles wordt met een feestje opgeluisterd. De gastvrijheid is er optimaal, zowel thuis als in de restaurants. Je ziet ook in ons land hoe gemotiveerd en vriendelijk Filippijnen hun werk doen. Ze zijn geboren voor de hotel- en restaurantsector. Wij Nederland kunnen een voorbeeld aan hen nemen. Er is daar een groot verschil tussen rijk en arm. Je hebt er zeer luxe vijfsterrenhotel en resorts maar ook de sloppenwijken in hoofdstad Manilla. Het contrast is verder ook groot tussen de steden en de ongerepte bounty-eilanden.

Wij hebben al eiland hoppend een schitterende vakantie gehad en ik kwam met nieuwe spirit terug. Wat mij opviel was de romantische aankleding van de terrassen op de Filippijnen. Ik denk dat ik de zaak nog voor Sinterklaas in kerst- of feestsfeer breng en dat ik die tot medio januari erin hou!



**Tjitte de Wolff,**  
voorzitter Fryslân Culinair - directeur Marijke Muoi Wine & Dine en Parkhotel Tjaarda.



"Bakker Vakkeuken is specialist in keukens en koeltechniek voor de professionele keuken."

### De beste oplossing vraagt om maatwerk

Bij Bakker Vakkeuken werken we aan prachtige projecten in de horeca, het onderwijs, de zorg en de maritieme sector.

Kennismaken? Bel 0518 - 46 30 00

Bakker Vakkeuken, Bûtenpôle 1, Berlikum, [www.bakkervakkeuken.nl](http://www.bakkervakkeuken.nl)

**ambacht  
maakt het  
verschil**

# Fryslân Culinair met NAP toprestaurant rijker



Kees de Lange voor zijn hotel-restaurant NAP

Fryslân Culinair mag zich gelukkig prijzen met de toetreding van een nieuwe topzaak: hotel-restaurant NAP op Terschelling. Het is een famous hotel met een restaurant van hoge kwaliteit. De fijnproevers die er zijn geweest weten dat inmiddels. Naar NAP ga je ook om te tafelen.

Sinds 2019 is de nieuwe eigenaar **Kees de Lange** (50) bezig om het bedrijf nog sterker op de kaart te zetten. Qua keuken is NAP een gewild adres geworden. Niet voor niets kreeg het bedrijf vorig jaar een notering in de Lekker 500 en behoort het tot de beste restaurants van Friesland.



Kees met Sander Wever, trots op de notering in de Lekker 500

De reden om bij Fryslân Culinair aan te sluiten is volgens De Lange gelegen in de kwaliteit en de missie: 'De werkwijze van deze collega-leden komt overeen met wat wij doen. Dat is puur koken met lokale producten.' Wat het laatste betreft verkeert NAP in de gelukkige omstandigheid dat Terschelling veel specifieke producten van eigen bodem kent: zeebaars, eekhoortjesbrood, lam, eilander rund, oesters, andere schaal- en schelpdieren, kaas van zelfkazende boeren, cranberry, duindoornbessen, zeekraal en nog veel meer. Chef **Sander Wever** kan zich uitleven.



Het restaurant

Contact met Fryslân Culinair ontstond afgelopen winterseizoen toen enkele chefs van deze club waren uitgenodigd voor de kookserie *Chef's Invites*. 'Dat was een succes en wordt het komend winterseizoen herhaald,' aldus De Lange, die in 2010 naar het eiland kwam. Hij werd manager van WestCord-hotel Schylge.

De investeringen die hij in NAP pleegde lonen: van maart tot en met oktober is de hotelbezetting tachtig procent en het seizoen van het restaurant is eveneens verlengd. NAP telt 32 luxe kamers, heeft de grandeur en service van vroeger terug. Het restaurant biedt 50 couverts. Het dubbele aantal zou mogelijk zijn maar wordt om de kwaliteitsbewaking en attente gastvrijheid nagelaten. Resultaat is dat gastronomen worden verwend. Zo'n vijftig tot dertig procent van de gasten zijn hotelgasten. Dat betekent dat een groot aandeel bewust voor NAP kiest om te eten.

De Lange: 'Steeds vaker reserveren mensen het arrangement om zeker te zijn van plaats aan tafel en overnachting. In dit kader hebben we een aantrekkelijk arrangement speciaal ook voor recreanten en mensen van de vaste wal. Dat omvat twee overnachtingen in een van onze meest luxe en royale kamers en één vijf- tot zesgangendiner met wijnarrangement.'

In de ambitie om op dit niveau te komen is De Lange geslaagd. Voorlopig is alle aandacht gericht om dat voorlopig waar te maken alvorens nieuwe stappen te zetten.

## Meer dan 300 jaar historie

Hotel NAP (thans met hoofdletters geschreven) kent een roemrijke geschiedenis. De locatie van NAP dateert van heel lang geleden. In 1666 bleef het toenmalig pand gespaard van een door Engelsen gestichte brand die bijna het hele dorp in as legde. De Enkhuizer **Bernhard Quirijn van de Willige** kocht het pand in 1787 en liet een van de twee belendende huizen verbouwen tot stalling. De functie van herberg begon in 1811 onder **Cornelis Schaap** die een jaar later al failliet ging. In 1847 kocht buurman/boer **Tjebbe Jans Swart** de herberg die toen de naam Wapen van Amsterdam en later Amsterdamsch Koffijhuys droeg. Daarna werd het Hotel Swart. In 1917 kreeg

de zaak de huidige naam toen boswachter **Derk Nap** met een lening van 35.000 gulden(!) de opstallen kocht en het bedrijf fors uitbreidde. Veel prominenten logeerden er, onder wie **Prins Hendrik** in 1920. Een jaar later werd het hotel aangesloten op gas en waterleiding. Een connectie van de prins nam de zaak in 1937 over. **Klaas van der Weide** was namelijk ober in Hotel de Keizerskroon bij Het Loo. Hij hield vast aan de naam Nap. In 1957 werd de familie Miedema eigenaar. Vijftien jaar later nam een groep investeerders het bedrijf over. In 1982 kwam **Chris Miedema** namens de aandeelhouders de leiding overnemen en twee jaar



later kocht hij hen uit. Hij overleed in 1999. Tot 2019 runde zoon **Chris jr.** met **Sonja Reitsma** de zaak, die

ze in dat jaar verkochten aan Kees de Lange, die het fameuze hotel-restaurant nieuw leven inblies.

## Column

### DE BESTE RESTAURANTS



Er moet mij iets van het hart. Al bijna vijftien jaar is dit blad mediapartner van Fryslân Culinair. Elk nummer bevat een katern van vier pagina's met wetenswaardigheden en nieuws over deze restaurantclub. Deze samenwerking kwam tot stand toen het voor Fryslân Culinair lastig bleek een eigen titel op de markt te brengen. Op mijn beurt vormt Fryslân Culinair een mooie distributiepartner. Weliswaar kan het voor mensen de impuls wegnemen voor een abonnement want je kunt dit blad bij de aangesloten restaurants gratis meenemen, maar je moet als blad wel onder de aandacht blijven en voor een 'dichte' (dus gerichte) verspreiding zorgen. Fijnproevers behoren bovendien tot de doelgroep van dit blad: zij gaan graag uit eten, waarderen kwaliteit, hebben joie de vivre, zijn graag op pad, onderhouden relaties en vieren het goede leven in Friesland, de ondertitel van het Fries Journaal. Tot dusver een vruchtbaar partnership. Op onze beurt afficheren wij ons graag aan kwaliteit.

De aandachtige lezer zal het zijn opgevallen dat in dit katern Fryslân Culinair altijd is geprofileerd als een samenwerking van 'de betere restaurants'. De 'beste restaurants' klinkt namelijk zo voorstaand en pocherig. Ik hou van een zekere bescheidenheid. Eigen roem stinkt. En je bepaalt niet zelf of je de beste bent, dat doet de klant, of in dit verband liever gezegd, de gast. Om die reden mag ik zelf ook iets vinden. Ik maak ditmaal graag een uitzondering als ik naar de stand van zaken van Fryslân Culinair kijk. Niet 'de betere' maar 'de beste'. Dat wil niet zeggen dat er geen restaurants in Friesland zijn die niet ook tot deze selectie kunnen behoren. Zeker niet. Er zijn meerdere uitstekende keukens te noemen. Echter, ik beperk me nu even tot de huidige leden. Spijtig genoeg zijn er twee topchefs door specifieke redenen buitenboord gevallen: Michael Roest (hij runt nu De Waard van Napels in Dokkum) en Marten Haga van het voorlopig gesloten Zuiver Joure. Dat is de loop van het leven: mensen komen en gaan, voor bedrijven geldt hetzelfde.

Gelukkig heeft Fryslân Culinair zich geweldig kunnen versterken met De Slotplaats in Bakkeveen, De Baai van Lemmer, Steef in Leeuwarden en 't Jagertje in Langweer. De reacties van gasten zijn lovend. Verder heeft Parkhotel Tjaarda een impuls gegeven aan het restaurant dat nu een culinaire bistro is (Marijke Muoi). De Jouster Toer (Joure), De Hinde (Hindeloopen), Zuiver Vlieland, Vis en Meer (Woudsend) en Le Petit Bistro (Sneek) zijn onveranderd en elk in hun eigen stijl steengoed. Om over Bistro Nijeholt als onderdeel van Landgoed Lauswolt onder leiding van Arjan Bisschop maar te zwijgen. Kwaliteit is daar een vanzelfsprekendheid. Kortom, er staat een uitstekend collectief.

Nu weet ik nog wel een paar keukens die hier heel goed in passen. Ik zou hun entree van harte toejuichen. Op hun beurt zouden zij blij moeten zijn met collega's van Fryslân Culinair. Die kunnen zich moeiteloos meten met de gastronomische top. Ik hoor van kritische liefhebbers namelijk hele goede berichten over genoemde zaken. Met klankborden, elkaar inspireren en aanbevelen kom je nu eenmaal verder als bedrijf. Dat heb je nodig, elkaars ambassadeur zijn, voor een goede toekomst. Dus deze keer een uitzondering op mijn eigen regel: Fryslân Culinair is een club van de beste restaurants.

Albert van Keimpema

## PRODUCENTEN MET HET Fryslân Culinair LABEL

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

**Bakker Kluff**  
Kerkstraat 31  
Makkum  
www.bakkerkluff.nl

**Bakker De Vries**  
Hoofdstraat 5  
Koudum

**Kaasboerderij De Gelder**  
Heawei 42  
Tynje  
www.kaasboerderijdegelder.nl

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

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

**Boomsma**  
Edisonstraat 4-6  
Leeuwarden  
www.boomsma.frl

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

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

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

**De Molenaar**  
Mouneplein  
Witmarsum  
www.mevrouwdemolenaar.nl

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

**Weduwe Joustra**  
Kleinzand 32  
Sneek  
www.weduwejoustra.nl

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

**Isselmeervisbedrijf**  
Bootsma  
Buren 5 Hindeloopen

**Bakkerij Schotanus**  
Doarpsstrjitte 10  
Twiizerheide  
www.bakkerijschotanus.nl

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

**Jelmer Albada**  
06-51435160  
gaastsparges@gmail.com  
www.gaastsparges.nl

## Dé Culinaire adressen van Fryslân



Slotplaats	Bakkeveen
Bistro Nijeholt	Beetsterzwaag
Restaurant logement De Hinde	Hindeloopen
Restaurant de Joster Toer	Joure
Restaurant 't Jagertje	Langweer
Restaurant Steef	Leeuwarden
De Baai van Lemmer	Lemmer
Restaurant Zuiver Vlieland	Oost-Vlieland
Marijke Muoi Wine & Dine	Oranjewoud
Restaurant Le Petit Bistro	Sneek
Hotel NAP	West-Terschelling
Restaurant Vis en Meer	Woudsend

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**  
Muntraat 2, 8601 CJ Sneek  
info@fryslanculinair.nl  
www.fryslanculinair.nl

**Restaurant logement De Hinde**  
t Oost 4, Hindeloopen  
T. (0514) 52 38 68  
www.dehinde.nl

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

**Restaurant STEEF.**  
Tweebakmarkt 47, Leeuwarden  
T. 06 308 156 78  
www.restaurant-steef.nl

**Marijke Muoi Wine & Dine**  
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**  
Vuurtoerenweg 17B, Lemmer  
T. 0514 59 45 96  
www.debaaivanlemmer.nl

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

**Restaurant 't Jagertje**  
Buorren 7, Langweer  
T. 06-418 033 07  
www.jagertje-langweer.nl

**Hotel NAP**  
Torenstraat 55, West-Terschelling  
T. 0562 44 32 10  
www.hotelnap.nl

# Jouke Piet Drijfhout in finale Euro-Toques/ The Cookware Company Restaurantprijs 2023

**Jouke Piet Drijfhout**, chef van restaurant De Slotplaats in Bakkeveen, was in september deelnemer aan de finale van de Euro-Toques/The Cookware Company Restaurantprijs 2023. Te laat om een verslag mee te nemen in dit nummer. Zelfs voor de voorbereiding kwam de deadline te vroeg en dat lag mede aan Jouke Piet zelf: hij kan pas vlammen op het moment suprême.



Mieke Rijnbeek en Jouke Piet Drijfhout

De kookpurist zegt: 'Een criterium in de richtlijnen van de Code Van Eer van Paul Bocuse is lokaal- en seizoensgebonden koken. Daarom wachtte ik tot op het laatste moment met het maken van keuzes. Mijn manier van koken, en zeker voor deze culinaire prijs, is dat alles afhangt van de weersomstandigheden, hoe staan de producten ervoor, wat

komt er uit de tuin? Allemaal factoren die van invloed zijn op de smaak en kwaliteit. Ik anticipeer daarop en om die reden wist ik vier weken van tevoren nog niet welke driegangenu-menu ik zou samenstellen. Om een voorbeeldje te geven. Ik wilde wat doen met spekkeboontjes van De Broederij maar het steekt erg nauw wanneer je ze gebruikt. Het blijft nu eenmaal schipperen.'

Dat maakte zijn voorbereiding erg avontuurlijk maar tegelijk ook heel spannend. En dan moet je ook nog proeven en testen. Jouke Piet heeft een kring van mensen die smaak goed kunnen beoordelen.

Of hij een vleesgerecht zou bereiden was eind augustus eveneens niet zeker. Zo ja, dan zou hij de technische delen meenemen en ter plaatse uitsnijden.

Maar net zo goed werd het geen vlees en vis!

'Ik overweeg het vegetarisch te houden,' zei hij toen.

Dat is heel gedurfd maar het kan een pluspunt zijn.

'Je onderscheid je dan in elk geval van de andere finalisten,' zei hij.

Vervelend was dat Nederland is doorgeslagen in de regelzucht. Zo worden er nu weer eisen gesteld



De tuin van het restaurant.



Jouke Piet Drijfhout met verse kruiden uit zijn tuin.

aan de omstandigheden waarin je bijvoorbeeld fermenteert, een belangrijk bereidingsproces voor hoge smaken.

Jouke Piet, die vooraf een compleet en gedetailleerd plan moest schrijven voor zijn menu, daarover: 'Wij zijn vakmensen die weten wat we doen, die weten dat hygiëne een usance is. Maar wij hebben wel de vrijheid en ruimte nodig om op topniveau te acteren.'

In het volgend nummer een verslag van de finale.



De Slotplaats.

## De code van eer van Paul Bocuse

In 1986 riep de vermaarde wereldberoemde Franse top-chef **Paul Bocuse** alle Europese chefs op zich aan te sluiten bij zijn missie en een halt toe te roepen aan het gebruik van kunstmatige toevoegingen aan het eten. Zijn kernwaarden: ambachtelijk werken, alleen gebruikmaken van eerlijke producten, liefst uit de omgeving, en het seizoen volgend om onnodige voedingsafstanden tegen te gaan.

Deze duurzame missie werd beschreven in *De Code Van Eer*. Alle chefs en restaurants aangesloten bij Euro-Toques Nederland handelen volgens deze richtlijn. Deze missie is actueler dan ooit. Een gezonde levensstijl en een goed voedingspatroon zijn van levensbelang. Duurzaam handelen een must voor het voortbestaan van ons leven op aarde.

### De strijd tegen PFAS

PFAS zijn chemische stoffen die door de mens gemaakt zijn en een negatief effect hebben op milieu en gezondheid. Naast handige eigenschappen hebben PFAS vooral ongewenste effecten. Ze zijn niet afbreekbaar, brengen schade toe aan mens en milieu, verspreiden zich snel en gemakkelijk en hopen zich op in mens, dier en plant. *The Cookware Company* bindt met o.a. de merken *Greenpan* en *Greenchef* al jaren de strijd aan met PFAS. Ondertussen heeft *The Cookware Company* wereldwijd eigen fabrieken waarbij tijdens de productie de focus ligt op kwaliteit, nieuwe technologieën en duurzaamheid. De organisatie stelt een prijzenpot ter beschikking van maar liefst € 23.500 om chefs te belonen die de Code Van Eer dagelijks uitdragen.

De leden zijn ambassadeurs van Euro-Toques Nederland. Zij dragen de missie uit. Met name de jonge chefs geloven in het nieuwe ambachtelijke koken; weg met de fastfoodcultuur en terug naar de natuur met gezonde, duurzame producten van topkwaliteit. Door de verscheidenheid van ambachtelijk werken met producten uit de streek en met het seizoen mee, bieden zij de gast een unieke en gevarieerde smaakbeleving.

### Wedstrijd

Op 19 september binden de Euro-Toques Nederland Chefs de

strijd met elkaar aan tijdens de beurs Gastvrij Rotterdam. In samenwerking met hun eigen leveranciers van Euro-Toques waardige producten gaan chef en gezelschap drie gangen menu inclusief amuse en bijpassende drank bereiden voor de vakjury. De eigen maître zal de gerechten en wijn/bierspijscombinaties toelichten. De genomineerden zijn: **Jouke Piet Drijfhout** van restaurant De Slotplaats Bakkeveen, **Gijs Geerts** van Landgoed Huize Bergen Vught, **David van de Gevel** van Ingenhouz Breda, **Frank Streeland** van restaurant de Nieuwe Polderkeuken Stolwijk en **Sander de Vette** van hotel-restaurant de Mandemaaker Bunschoten/Spakenburg.

**bier-winkel.com**



**BIEREN VAN OVER DE HELE WERELD OP 1 WEBSITE!**



**kom ook in onze winkel** Tsjükemarwei 20 • Sint Nicolaasga

## NIJEHOLT

BISTRO

Chef de Cuisine Arjan Bisschop en zijn team staan voor u klaar in onze sfeervolle Bistro Nijeholt. Al meerdere jaren op rij is de Bistro bekroond met een BIB GOURMAND, een erkenning voor een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding en smaakvolle gerechten.

In ons huiselijke restaurant wordt niet alleen gebruik gemaakt van streekproducten, maar ook van kruiden en specerijen uit eigen moestuin.

Vindt u het leuk om iemand anders met een heerlijk diner te verrassen? De 'Nijeholt' dinervoucher is leuk om te geven en te ontvangen!

Bistro Nijeholt is zeven dagen per week geopend voor lunch en diner.

Wilt u vast een tafel reserveren?  
Onze collega's helpen u graag via onderstaande contactgegevens:

Van Harinxmaweg 10 Beetsterzwaag  
0512 38 12 45 info@lauswolt.nl www.lauswolt.nl

