## Mmmm.... met Hesse

**Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.**

Hmmmm Met Hesse De Wakende Haan Abcoude

# Voor wie van rustig eten en wild houdt

**U wist het al lang: per 1 januari a.s. vormen Abcoude/Baambrugge en De Ronde Venen één nieuwe gemeente. Persoonlijk vind ik dit een verrijking voor De Ronde Venen en als krant begroeten wij onze nieuwe lezers met open armen! Als voorbereiding zijn we een paar maanden geleden al gestart met het leggen van contacten en komen wij nu regelmatig over de brug (van de A2) met verhalen en nieuwtjes van deze nieuwe aanwinst. Dit houdt onder andere in dat ik voor onze eetrubriek 'Hmmm met Hesse' regelmatig op 'werk'bezoek zal komen in het nieuwe deel van onze gemeente. We pakken maar meteen het hert bij de horens (het wildseizoen is tenslotte gestart) en begeven ons rechtstreeks naar het letterlijke en figuurlijke middelpunt van Abcoude: Restaurant De Wakende Haan, dat naast de kerk in het centrum van Abcoude een brok historie met zich meedraagt waar je 'U' tegen zegt. Dit schitterende restaurant begon ooit als dorpskroeg en is de laatste 100 jaar in het bezit van de familie Uiterwaal. Door de jaren heen is er verbouwd en uitgebreid tot een geweldig restaurant, hotel en slijterij, met een indrukwekkende wijnkelder.**

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Hotel Abcoude
**Restaurant De Wakende Haan**
Kerkplein 7
1391 GJ Abcoude
Telefoon 0294-281271
Telefax 0294-285621
Email info@hotelabcoude.nl
Website www.hotelabcoude.nl

Op internet zie ik dat bij De Wakende Haan het wildseizoen is gestart en als ik aan wild denk, dan denk ik aan mijn jonge enthousiaste collega Peter Bakker, die mij als mede-carnivoor vergezelt. Peter en ik worden buitengewoon vriendelijk ontvangen door de charmante eigenaresse Corry Uiterwaal. Wanneer we plaats nemen aan een tafeltje, valt ons onmiddellijk op dat de zaak lekker ruim is opgezet en dat het hele interieur mede door de goede verlichting licht, maar sfeervol is. En natuurlijk vinden we onmiskenbaar overal afbeeldingen en beeldjes van hanen.

We maken kennis met Hans Mayer, onze gastheer voor vanavond, die al 32 jaar zijn hart verpand heeft aan De Wakende Haan en ons meteen meeneemt voor een rondleiding door dit mooie bedrijf. We zien de slijterij met wijnkelder, keuren een hotelkamer en lopen via een prachtige vergaderzaal, waar vroeger een kegelbaan was, naar de vorig jaar gerealiseerde moderne keuken: het hart van het bedrijf. Daar maken we kennis met de rustige en aimabele chef-kok Chiel Rentick, die met veel plezier aan de nieuwe kaart is begonnen, ook ontmoeten we eigenaar R. Uiterwaal die vanavond samen met Chiel de keuken bestiert.

Na het bestuderen van de menukaart kunnen Peter en ik maar moeilijk kiezen uit al dit lekkers, maar uiteindelijk moeten er toch knopen doorgehakt worden. Peter bestelt de carpaccio als voorgerecht. De Wakende Haan biedt deze in een eigen interpretatie, door bij deze Italiaanse klassieker het vlees in te leggen met dragonmosterd en af te maken met knoflooksnippers, pijnboompitten, rucola, crouton en Parmezaanse kaasvlokken. De grote glimlach op het gezicht van mijn jonge vriend spreekt boekdelen: goedgekeurd dus! Zelf ben ik gegaan voor de wildragout, gemaakt van wild en gepresenteerd als pasteitje met gewelde pruimen en knapperige knolselderij. Ook ik ben dik tevreden het smaakt perfect! Hans verschijnt met ons hoofdgerecht; Peter had zijn oog laten vallen op de kalfsukade, waarvan het kalfsvlees langzaam is gegaard met groenten en kruiden. Het wordt geserveerd met overheerlijke risotto en prei. Zelf zag ik iets op de menukaart wat mijn nieuwsgierigheid onmiddellijk prikkelde: de bavette. Ik had er nog nooit van gehoord, maar het werd vroeger vinkenlap genoemd. Het is een stuk vlees uit de flank van het rund en heeft een mooie, biefstukachtige structuur. De Wakende Haan serveert 'm met een luchtige bearnaisesaus, gevulde aardappel en groente van de dag. Het vlees is heerlijk en erg mals (later diezelfde avond hoor ik de bekende TV-kok Herman den Blijker dit stuk vlees aanprijzen in zijn programma, dus bij De Wakende Haan weten ze waar ze over praten!). Na een door onszelf verplicht gesteld dessert, in de vorm van een ijsbombe (hazelnoot- en walnotenijs, bedekt met marsepein en mokka-advocaat), breekt de tijd aan om huiswaarts te gaan.

Wanneer Peter en ik na een hartelijk afscheid van het team van De Wakende Haan meer dan voldaan in de auto stappen, kunnen we op de terugweg naar Vinkeveen alleen maar concluderen, dat onze eerste culinaire ontmoeting met Abcoude een schot in de roos is. Wat ons betreft is de toon gezet! Lezers in Abcoude weten natuurlijk allang waar ik over praat, maar voor de andere Rondeveners: een prachtig bedrijf, waar met ziel en zaligheid gewerkt wordt om het de gasten naar de zin te maken en bovendien voor een alleszins redelijke prijs. Op naar Abcoude dus!

ROEKZ
PARTYCENTRUM

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

ROEKZ.NL

Poelier van Egmond start met wildpagina in De Groene Venen

## Mensen kiezen steeds meer weer thuis tafelen en daar hoort wild bij

**Terwijl het buiten kouder en kouder wordt, lokt de dis uw huisgenoten en bezoekers naar tafel. Veel mensen kiezen deze maanden voor een heerlijk wildhapje op tafel. Anderen willen er nog niet zo aan. Onbekend maakt onbemind, vinden Sebastiaan Strubbe en Dirk van Egmond. Daarom starten ze volgende week met een tweewekelijkse wildpagina in De Groene Venen. Daarin vertellen ze hoe lekker wild kan smaken en geven aan hoe je het feestmaal optimaal ter tafel kunt brengen. Dat het eten van wild een feest kan zijn, weten zij maar al te goed.**

DOOR PAUL BOSMAN FOTO PATRICK HESSE

Wild is onder te verdelen in grof – zwijn en hert bijvoorbeeld– en een categorie fazant, haas en konijn. De eerste categorie is beschikbaar vanaf september tot maart, de andere vanaf oktober tot begin januari. Het eten van wild hoort een beetje bij de koude maanden. De jacht op beide wildsoorten is streng gereguleerd. Een jachtopziener maakt een overzicht van het aantal dieren dat overtallig is. De eenden worden bijvoorbeeld in kaart gebracht. De overschotten, vaak de mannetjes, komen in beeld voor de jagers. Dat lijkt hard, maar niets is minder waar. Tien mannetjes waar een vrouwtje het tegen op moet nemen is dieronvriendelijk. De mens neemt op dat moment de verantwoordelijkheid dit evenwicht te herstellen. Prima voorbeeld daarvan is ook de overpopulatie in het gebied Oostvaardersplassen. Door het wildbestand terug te brengen, wordt voorkomen dat er dieren uithongeren. Beide heren zijn overigens van mening dat er geen beter scharrelvlees is dan dat van wild. Ieder geschoten dier heeft een natuurlijk leven gehad. Goed voedsel tot zich genomen en daardoor een verantwoorde voedingsbron voor de mens. Heel anders dan wat vaak in de bio-industrie voorkomt.

"Door onze pagina samen te stellen, willen we graag aandacht vragen voor wild. We willen de mensen vertellen dat er op dit moment specifieke wintergroenten op de markt komen, die zich uitstekend lenen om met wild gecombineerd te worden. Dat we daar een adviserende rol in kunnen hebben is natuurlijk duidelijk. Ook willen we duidelijk maken dat je niet zo maar iets op tafel moet gaan zetten. Krijg je bezoek dat komt eten, dan wil je je van je beste zijde laten zien. Dus als iemand ons vraagt over hoe en wat, adviseren we eerst maar eens even je diner in het klein voor te bereiden en zo door een stukje voor te proeven te bepalen wat je in huis haalt. Dan weet je waar je aan begint en ben je vooraf verzekerd van een geslaagd wilddiner. In onze winkel zijn overigens een flink aantal recepten voorhanden die u de weg kunnen wijzen naar een smakelijke maaltijd."

In de uitgave van volgende week vindt u ons terug. Wij verheugen ons op deze kennismaking en zien u overigens graag in onze winkel in De Passage in Mijdrecht. En het is maar een weet, vragen staat vrij.