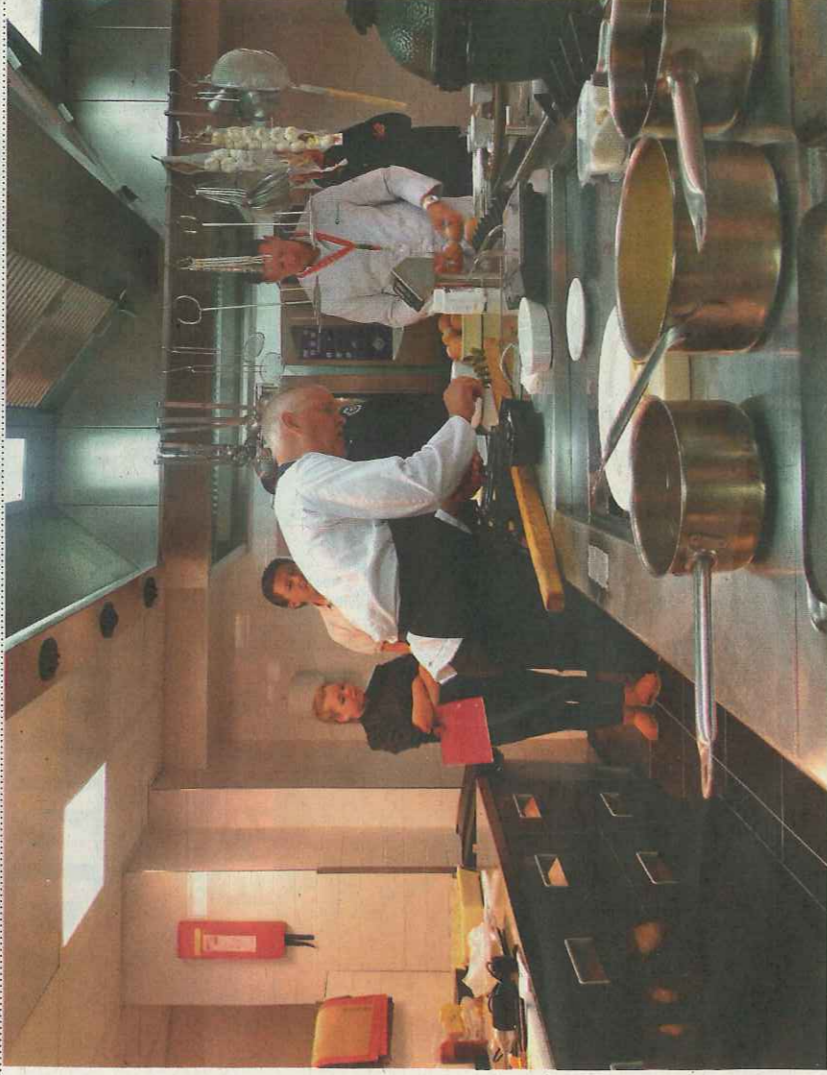


al.

Stadsgroen.



Onder het toezend oog van de Haagse koks prepareert 'prinsjeschef' Martin Kruitthof zijn amuses.

Haagse koks maken Overijssels Prinsjesdiner

Door Annerieke Simeone

Na de wasabimacaron met gerookte paling en het filodeeghoornje met pata negra is de hazellino met ganzenlever en jeneverbes inmiddels het derde hapje dat Martin Kruitthof deze ochtend uitdeelt in de keuken van de Horeca Academie. "Ze noemen me ook wel de amusekoning", grapt de lange cheffuit Giethoorn. "Ik houd ervan om gasten te verwennen. Mensen moeten geen halfuur naar het linnen staren. Binnen vijf minuten heb je bij De Lindenhof zeven amuses op tafel staan". Terwijl hij de tartaar van rund met een krokantje van Zwolse mosterd op de bordjes legt, kijkt hij even naar zijn leerlingen van vandaag: de koks van Le Bistrotquet, It Rains Fishes, Het Kabinet, Schlemmer en La Liguria. Ze staan in een rondje om Kruitthof heen. "Goede combinatie hè, dat krokante van de hazellino, het vette van de lever en het frisse van de bes". Niemand waagt het om de man die twee Michelinsterren op zijn naam heeft staan, tegen te spreken. Ze zijn hier om wat van zijn kennis op te steken.

Kruitthof is uitgenodigd door de organisatie van het Prinsjesfestival. Zoals elk jaar mag een provincie zich presenteren, ditmaal is het de beurt aan Overijssel. Het viergangendiner met echte Overijsselse producten dient als inspiratie voor de deelnemende restaurants. Uiteraard mogen ze er zelf een eigen draai aan geven. Dimitri Heinrichs van Le Bistrotquet heeft goede herinneringen aan de kookles van vorig jaar. Toen mocht Henk Savelberg namens Limburg gerechten bereiden. Heinrichs: "Een hele kalfskop bracht hij mee. Van de wang en de tong werd een terrine gemaakt, de rest werd zacht gegaard. Dat was geweldig". Niet dat de heren er destijds iets mee konden. "Vanwege de gekkeoienziekte is er in Nederland geen kalfskop te krijgen. Tja, Savelberg had contacten in België". Ook bij dit menu lopen de koks tegen wat obstakels aan. Want de reerug die Kruitthof met vers eekhoorn-tjesbrood presenteert, is voor sommigen te duur. "Vorig jaar betaalde je daar zo'n honderd-twintig euro per kilo voor", weet Erik Bijsterveld van It Rains Fishes. "Een fantastisch stuk mals vlees", vindt Marco van de Spek, mede-eigenaar van Het Kabinet. "Maar ja, het moet wel betaalbaar blijven voor onze gasten. Misschien dat we de ree vervangen door iets anders". Over de snoekbaars uit 't Vechtdal is iedereen enthousiast. Kruitthof draait de stukjes vis om met zijn vingers. Chef-kok Paul van Waarden, die momenteel lesgeeft aan de Horeca Academie, kijkt er jaloers naar. "Ik sta al zo lang in de keuken, maar ik heb nog steeds geen vuurvaste vingers". Lachend: "Zal ook wel niet meer gebeuren". Kruitthof ruikt ondertussen aan zijn thee van paling en munt. "De Wiedemunt combineert prachtig met vette paling", vertelt hij. "Het groeit bij

Prinsjesdiner, 10 t/m 15 september, vanaf 18.00 uur. Voor meer informatie: www.prinsjesfestival.nl

Zie ook het recept van Paul van Waarden op pagina 17 die de blif van WeerribbenZuivel met bramen en munt zelf uitprobeerde.



Groene Monumentendag

Het is een beschermd monument, de Joodse begraafplaats aan de Scheveningsweg. Onder de 2860 grafstenen met inscripties in het Portugees, Spaans en Hebreeuws liggen zo'n 10.000 mensen begraven. Behalve een religieuze betekenis bezit de begraafplaats ook een grote ecologische waarde. De begroeiing tussen de graven is er een van het soort dat we 'binnenduinaangebied' noemen. Ook staan er prachtige eiken. Op zondag 13 september worden tussen 12.00 tot 16.00 uur rondleidingen verzorgd.

Het was in de 17^{de} eeuw dat Portugese Joden, veelal zakenlieden, juweliers en financiers, zich vestigden in onze stad. Hoogduitse Joden uit Oost-Europa volgden. Alexander Polak, die op de hoek van het Spui en de Gedempte Burgwal een winkelhad, kreeg in 1694 toestemming een 'hoeke duijns van ses toeden vierkant' aan te kopen, ten behoeve van de aanleg van een begraafplaats. Het terrein werd in de loop der jaren een aantal keren flink uitgebreid, door onder meer de aankoop van een stuk 'wildernisse', een schenking en de aankoop van een stukje land van Z.M. den Koning. Tegelijk met de oprichting van de Stichting tot Instandhouding van de Joodse Begraafplaats heeft er rond 1988 een grootscheepse restauratie van dit cultuurerfgoed plaatsgevonden. Een uniek project, het was namelijk niet de bedoeling de gebroken zerken, omgevallen omheiningen en holle bomen eens flink op te poetsen. Intendeel.

Men wilde deze



Wendy Hendriksen

zichtbare historie intact laten, zonder het 'patina' aan te tasten. Uiteraard had dit ook te maken met de betekenis als monument van de Joodse geschiedenis in sociale zin en als entiteit. De sobere zerken zijn geconsolideerd om verder toekomstig verval onder controle te houden. Scheuren en breuken zijn met opzet in stand gehouden. De stenen muur om het perceel heen werd hersteld, een dubbele taxushaag werd aangeplant en acht oude eiken, die vermoedelijk uit zaailingen zijn opgegroeid en er waarschijnlijk al stonden voordat het duim als begraafplaats in gebruik werd genomen, werden vakkundig gesnoeid, gevoerd en waar nodig verankerd.

Het terrein, waarschijnlijk het enige stukje Nederland dat nimmer vergraven is geweest en dus nog 'origineel' is, werd de afgelopen jaren op gezette momenten gemaaid, omdat de grasmat anders te 'rijk' zou worden. In een schrale duimomgeving is dat wat onnatuurlijk, van daar. Er vestigde zich inderdaad vanzelf weer inheemse vegetatie en nu worden alleen de paden een paar keer per jaar gemaaid. Door het uitstekende beheer is deze oude verstilde begraafplaats met zijn terreinglooiingen en bijzondere beplanting een oase en rustgebied in de stad, maar ook een ecologisch waardevolle plek.

De openstelling van de Joodse begraafplaats op 15 september tussen 12.00 en 16.00 uur wordt gerealiseerd door de Stichting tot Instandhouding van de Joodse begraafplaats. Er worden rondleidingen gegeven. Aanmelding is niet nodig. Mannen en jongens dienen op de begraafplaats het hoofd te bedekken; voor bezoekers zonder hoofddeksel zijn keppeltjes beschikbaar. Huisdieren worden niet toegelaten. Let op: de sluitings tijd van de begraafplaats is zondag 13 september exact om 16.00 uur.