

Persbericht

Baarn, september 2006

SWEET TALK: De verrassende spanning tussen hartig en zoet

“Nieuwe ontwikkelingen in de keuken”

Suiker is een bijzonder belangrijk ingrediënt in de trendy Westerse keuken. Eén van de stuwende krachten hierachter is Hans van Wolde van het Maastrichtse twee sterrenrestaurant Beluga. Deze smaakmakende chef is één van de grote culinaire talenten in de Nederlandse keukens met een duidelijke visie op smaak in het algemeen en de combinatie van hartig en zoet in het bijzonder.

Suiker; een vaste plek in het kruidenkastje

Al heel lang wordt de combinatie zoet en hartig in de Nederlandse keuken gebruikt, maar veel mensen realiseren zich dat nauwelijks. In de meeste gezinnen staan er geregeld geglaceerde worteltjes op tafel, rode kool met kruidnagel, azijn en een schepje kristalsuiker, appelmoes met suiker, citroensap en een snufje kaneel, tomatensoep met suiker of het oer-Hollandse pannenkoeken met spek en stroop. Ook over de grenzen doet de combinatie hartig en zoet het goed, met name in de keukens van Azië (China en Indonesië).

Nieuwe trend in de keuken

De trendy culinaire wereld is echter continu in beweging. Nieuwe smaken komen op, verrassende ingrediënten verschijnen op de borden. De kracht van Hans van Wolde is de spanning tussen zoet en hartig! “Dat moet prikkelend, inspirerend en stimulerend werken op de smaakpapillen. Want eten is een kunst, een theater in de mond, dat je van het begin tot het eind moet boeien.”

Bij Hans van Wolde speelt zoet een belangrijke rol. En dat begint eigenlijk al bij het hapje bij het aperitief: een speciaal samengestelde notenmelange waarin de spanning tussen hartig en zoet te proeven is: een combinatie van scherpe Wasabi-noten, zoetbittere amandelen en noten met een krokant suikerlaagje. En zo gaat hij verder: van de amuse, het voorgerecht en het hoofdgerecht, via de kaas, de desserts tot en met de friandise bij de koffie. Steeds zijn zoet en suiker de rode draad.

Koken met een palet aan smaken

“Het ‘geheim’ schuilt in het gebruik van zoete natuurlijke smaken, zoals bijvoorbeeld kristalsuiker, maar ook verrassende zuren en spannende bitters. Allemaal in een subtiele balans met een structuur waardoor alle zintuigen geprikkeld worden. Door de combinatie van zoete ingrediënten en hartige hoofdbestanddelen ontstaan gerechten met een sensationele smaakbeleving.” Hans ‘schildert’ met zoete smaken. Om ze te vervolmaken heeft hij opmerkelijke culinaire combinaties ontwikkeld. Zo gebruikt hij suiker samen met kruiden als ananassalie en basilicum of met bloemen als viooltjes en Oost-Indische kers. Stuk voor stuk ingrediënten met veel aroma die harmonieus samengaan met zoet.

Dat is te danken aan het feit dat suiker aromastoffen kan 'dragen'. Suiker versterkt en ondersteunt de smaak van het aroma.

Maar ook andere natuurlijke zoete smaken zoals kokos en courgette gebruikt hij in combinatie met bijvoorbeeld het bitter van olijven, het zout van ansjovis en het milde zuur van komkommers.

Uitdagend en vernieuwend

Deze uitdagende smaken laat Hans van Wolde los op vis, schaal- en schelpdieren, kaviaar, lamsvlees, ganzenlever, groenten, salades, pasta's; alles wat een liefhebber van smaak, structuur en geur zich kan wensen. "Door het in de juiste balans combineren van zoet, zuur, bitter en zout, kom je tot een smaakcomplexiteit die vanaf het eerste moment boeit. Hierbij spelen natuurlijk ook de aroma's een smaakbepalende rol. Het is de kunst om deze smaken en texturen dusdanig te combineren, dat - door toevoeging van bijvoorbeeld suiker - zuur mooi zacht wordt, maar wel spannend blijft; bitter als prettig ervaren wordt en zout een intrigerend contrast geeft."

Neem bijvoorbeeld de amuse van warme truffelcake, waarin de aardse smaak van verse truffel, zout en peper prachtig harmonieert met de suiker in de cake en de zoete chocoladedip. Of het 'huisje van karamel', gevuld met een salade van krab, kaviaar, krablever en luchtige mayonaise. Naast het krokante van de zoete/bittere karamel die wordt gemaakt van suiker, is er het zoete van de krab, het zilte van de kaviaar, het zacht bittere van de krablever en het tikje zuur in de mayonaise. Het resultaat is een cirque du soleil in je mond, waarbij de smaken en texturen elkaar spannend aanvullen. Dit soort combinaties past Hans toe op alle gerechten in een menu, waardoor je uitkijkt naar de volgende verrassing op je bord. Tot en met het laatste hapje: zoetzoute chocolade. Ook weer met die verrukkelijke spanning: krokante stukjes zout, gewenteld in lekkere suikerzoete chocolade.

De perfecte vertaling naar thuis

De trend die Hans van Wolde zet, is voor Suikerstichting Nederland de inspiratie geweest om een hartig zoete vertaling te maken naar de thuiskeuken. Vandaar dat we een speciaal menu hebben samengesteld met drie hartig zoete gerechten, spannende, trendy smaakcombinaties waarin kristalsuiker een hoofdrol speelt:

- Salade van gerookte forel met appel-karameldressing en knoflookklets kopjes
- Duivelse koteletjes met compote van tropisch fruit met nootmuskaat
- Carpaccio van sinaasappel met kardemom en pepersuikerstroop

Noot voor de redactie: Heeft u naar aanleiding van dit persbericht vragen, neem dan contact op met Saskia Kliphuis-Schotsman van Suikerstichting Nederland, 035 - 54 33 455 of kijk op www.suikerinfo.nl