

Restauranttip

Broederen-klooster

Rozengracht 3, Zutphen; tel. 0575-569995, broederen-klooster.nl

Chef

Niels Minkman (38) liep stage in *Het Koetshuis* en werd leerlingkok in *De Echoput*, *De Hoefslag* en *Parkheuvel*. In 2005 kreeg hij bij *Panorama* in Crans-Montana zijn eerste ster. Daarna nam hij in Rhenen het *Oude Gemeentehuis* over. Sinds 2020 is hij ook executive-chef van *Broederen-klooster* in Zutphen.

Menukaart

Van 2-gangen lunch voor €29 tot 6-gangen diner voor €65,50.

Wijnkaart

Oude Wereld, extra aandacht voor Duits (rieslings); huiswijn €27,50.



Het nieuwe sterrenteam van Zutphen met Niels Minkman (r.) en Niels van Dooijeweert.

FOTO'S APA

door Pieter Nijdam



Passie & historie

's Lands oudste klooster, Zwitserlands jongste sterrenchef en een van de beste vrouwelijke sommeliers van Nederland. Met deze bijzondere mix opent het *Broederenklooster* in Zutphen haar poorten.

Je moet maar lef hebben. De ergste corona-ellen-de is nog maar nauwelijks achter de rug, de recessie laat zijn eerste sporen na en dan open je een prestigieus horecaproject in het stadshart van Zutphen.

Gepassioneerd ondernemer-historicus Anton de Lange draait er zijn hand niet voor om. Drie jaar geleden kocht hij van de gemeente Zutphen het oudste, en volgens velen mooiste, gebouw van de stad. Kosten noch moeite werden gespaard om van het klooster uit 1293 een

boetiekhotel met restaurant te maken.

Waar ooit de broeders Dominicanen in de refter stilzwijgend hun bord leegaten, kunnen vanaf deze week wereldse gasten zich tegoed doen aan de specialiteiten van sterrenchefs Niels Minkman (ex-*Panorama* in Crans-Montana) en Niels van Dooijeweert (ex-*Het Koetshuis* in Bennekom).

Minkman kennen we nog van het *Oude Gemeentehuis* in Rhenen, waar hij in 2012 vanuit Zwitserland naartoe verhuisde. Onze ervaring was toen zó bij-

zonder dat de chef meteen werd gekandideerd voor de titel 'belofte van het jaar'.

Jarenlang probeerde vaste gast Anton de Lange de jonge chef over te halen om voor hem te werken (De Lange is tevens eigenaar van Kasteel-hotel Engelenburg in Brummen) en eindelijk is het zover. Hoewel Minkman zijn *Oude Gemeentehuis* aanhoudt, is hij vanaf deze week tevens verantwoordelijk voor de gehele *food & beverage* van het *Broederenklooster*.

Vriend en sterrencollega Van Dooijeweert wordt de uitvoerend chef. Deze adhd-kok moet zorgen voor de creatieve impulsen in de grote open keuken, centraal gesitueerd in wat eens de grafelijke zaal was. Vóór de Dominicanen hun klooster stichtte, deed het gebouw na-

melijk dienst als grafelijke residentie.

De kopie van de rolzaal in het Haagse Binnenhof biedt voorlopig plaats aan dertig gasten, terwijl in de binnentuin minstens even zoveel couverts kunnen worden geserveerd.

Van Dooijeweert neemt op zijn beurt Marieke Löhr mee. De dochter van wijlen topkok Wicher Löhr verzorgt de wijnkelder met Jurgen Luppés, die daarvoor speciaal is overgekomen van *Engelenburg*.

Het dreamteam wil niet hardop zeggen dat een Michelinster hun doel is, maar alles wijst erop. Een op klassiek-Franse leest geschoeide keuken, maar dan in een lichte eigentijdse uitvoering moet de inspecteurs overtuigen.

Intussen kunnen Zutphen-

ren eindelijk weer op niveau dineren zoals ze dat gewend waren uit de tijd dat sterrenchef Peter Gast daar nog zijn restaurant uitbaatte.

Minkman: „We beginnen met een kennismakingsmenu, waarbij we een kreeftenbisque gevuld met coquille en langoustine serveren. Vervolgens zwezerik op een luchtige crème van doperwten en dragon, kersenclafoutis met foie gras en saus van kriekbier. Als pièce: kloostervarken met langoustine.”

À la carte kan er ook gekozen worden voor Minkmans signatuurgerecht van tonijn, krab en oester of Van Dooijeweerts specialiteit: gebakken ganzenlever met ananas en macadamia.

Broederenklooster verenigt zo historie met de energie van jonge culinaire creatievelingen. ♦

Alles wijst op een ster

Wijncolumn

Kurk

Heb je jarenlang een dure fles wijn gekoesterd en maak je hem bij een speciale gelegenheid open, dan blijkt-ie kurk te hebben. Het is het horrorscenario voor iedere wijnliefhebber.

De nare muffe geur van nat karton heeft al het mooie zwarte en rode fruit om zeep geholpen. Wat rest is de gootsteen.

Het is nog maar zo'n tien jaar geleden dat bijna vijf procent van alle wijnen met een kurk de gevreesde TCA-besmetting (trichlooranisol) hadden. Dat is één op de twintig flessen!

Tegenwoordig worden de meeste kurken behandeld met stoom, microgolven of zelfs bestraling. Daardoor is het risico op kurk drastisch afgenomen.

Hoewel de schroefdop inmiddels kurk van zijn troon heeft gestoten, heeft de klassieke afsluiting nog steeds de voorkeur bij duurdere wijnen. Dat komt overigens niet omdat kurk zuurstof zou doorlaten, waardoor de wijn beter rijpt. Ook al zo'n mythe.

Kurk is namelijk als afsluiting voor honderd procent luchtdicht. Wel bestaat kurk uit miljoenen honingraatvormige cellen, die lucht bevatten. Daardoor komt er geleidelijk een beetje zuurstof in de fles, waardoor een subtiele micro-oxidatie plaatsvindt. Goede wijn heeft daar baat bij.

Van het Portugese huis Niepoort proefden we onlangs hun Gestolen Fiets 2018, een rode wijn uit de Douro. Helaas had de 'fiets' een lekke band, oftewel kurk. Precies dezelfde wijn onder het etiket Fabelhaft (kennelijk lag de naam Gestolen Fiets niet lekker voor de Duitse markt) was echter vlekkeloos.

P.N.

Niepoort Fabelhaft Tinto 2018

Pruimen, rode bessen, kers, frisse zuren, lichte tannines, elegant en zuiver. Importeur: gall.nl Prijs: €9,99

