

# LOHBERGER *Keukenparty* Zeeland internationaal **TOPEvenement!** Katseveer

*Wilhelminadorp*



AXEL KAMMERL  
VAN VILLA VITA ROSENPARC IN MARBURG



NICO BURCKHART  
VAN OLIVO IN STUTTGART

Als dank voor de fijne samenwerking en de ontstane vriendschap heeft de Oostenrijkse keukenbouwer Lohberger op 4 oktober een keukenparty georganiseerd in het zojuist geopende Zeeuwse toprestaurant Katseveer.

Het internationale gezelschap kwam, op uitnodiging van Lohberger Oostenrijk en de twee Nederlandse dealers Regeer Grootkeukentechniek BV uit Wateringen en De Keuken BV uit Goes, al vroeg in de middag bij elkaar in Katseveer.

Bij ontvangst werd men getrakteerd op een kopje koffie met een echte Zeeuwse bolus en voerde een luxe autobus hen naar Prins & Dingemanse bekend van de mosselen en oesters. Daar werd de groep in twee gesplitst. De ene helft kreeg een rondleiding door het indrukwekkende oesterverwerkende bedrijf en de andere helft toog naar de oesterkwekerij waar een nieuwe oester geproefd werd: De Creuse Caresse. Een Oosterscheldeoester die door Prins en Dingemanse op een speciale manier opgekweekt wordt.

De echte Oosterscheldeoester wordt in gefilterd zeewater opgevoed en met speciaal door hen zelf gekweekte algen gevoed zodat er een oester met een specifieke smaak en textuur ontstaat. Hij doet nog het meest denken aan de beroemde Franse Tsarskaya-oesters. Fijn en delicaat van smaak en vlezig zonder vet of melkachtig te zijn. Het zijn niet te grote schelpen maar zitten vol vlees. Een bijzonder mooie oester die zeker zijn weg naar de horeca zal vinden.

[www.lohberger.com](http://www.lohberger.com)  
[www.regeergrootkeukentechniek.nl](http://www.regeergrootkeukentechniek.nl)  
[www.dekeukenbv.nl](http://www.dekeukenbv.nl)  
[www.katseveer.nl](http://www.katseveer.nl)



Eenmaal terug in Katseveer, het liep al tegen de avond, kon het gezelschap genieten van het fraaie, op het water uitkijkende, terras waar al snel de equipe van Katseveer liet zien waarom ze zo goed aangeschreven staan bij hun vele vaste gasten. En ook al was het een beproeving voor chef/eigenaar Rutger van der Weel en gastvrouw/eigenaresse Jessica van der Weel om niet mee te werken, het liep perfect!

**HET KEUKENTEAM EDWIN DINGEMANSE, LUK BRILMAN EN LEERLING MARC CORBIJN LIETEN ZIEN DAT ZE EEN HECHT TEAM ZIJN DAT VOLLEDIG IN DE GEEST VAN RUTGER DE GERECHTJES KONDEN DOORGEVEN. OOK DE BEDIENING, PAUL LABRUIJERE, SJOERD DOOGE EN STEPHANIE GOUD, LIET ZICH VAN HUN BESTE KANT ZIEN EN ZORGDEN HAAST ONGEMERKT VOOR EEN STROOM VAN HEERLIJKE HAPJES, BEGELEIDENDE WIJNEN EN WATERS.**

Lohberger had twee Duitse topchefs ingevlogen, Axel Kammerl van Villa Vita Rosenparc in Marburg en Nico Burckhart van Olivo in Stuttgart, om mee te feesten en die kregen zowaar een "black box" waarmee ze moesten koken. En eerlijk is eerlijk, het getuigt van veel lef om daarin toe te stemmen. Immers "à l'improviste" te koken in een vreemde keuken, met onbekende ingrediënten en voor een "lastig" publiek is geen sinecure. Maar zoals topchefs dat nu eenmaal doen brachten ze het beste in zichzelf naar boven en serveerden een prachtig hoofdgerecht van tarbot, rookworst, pastinaak, zuurkool en oesters. Knap gedaan, zeker onder deze omstandigheden.





HARRY REGEER  
REGEER GROOTKEUKENTECHNIEK



GERARD KOOMEN  
DE KEUKEN BV

Harry Regeer en Gerard Koomen toonden dat ze echt collega's zijn, een uitzondering in de keukenbouwersbranche, door 'gezamenlijk' de party te regelen en gasten uit te nodigen.

Daar waren natuurlijk hun relaties bij, die al een keuken gerealiseerd hadden en hun tevredenheid nog maar eens kracht bijzetten door hier aanwezig te zijn. Maar ook een aantal toekomstige klanten kwamen, nieuwsgierig gemaakt door hun collega's, alvast eens een kijkje nemen in de fraaie keuken van Katseveer.

Mart Scherp van het gelijknamige restaurant in Middelburg, eigenaar Ron Schrijver van de Keizershof in Rotterdam en Rob Timmer en Ruud Heerdink van restaurant Boode in Bathman waren heerlijke getuigen van hun tevredenheid over de samenwerking met beide leveranciers.

Woorden als topkeuken, superfornuis, fraaie afwerking, prettige samenwerking lieten niets te raden over. Maar vooral de manier waarop Koomen, Regeer en de Oostenrijkse Lohberger afgevaardigde Leupold met de chefs omgaan, liet geen twijfel bestaan over de amicale band die er ontstaan is tijdens de vaak ingrijpende en verregaande verbouwingen.

Andere aanwezige chefs waren Marco Bastiaanse van Badhotel Domburg, Hans Everse van huis Cleyenborgh die al twee maal achtereen de gouden dessertlepel won, Raymond Nicodem van restaurant Zomerkoning, Erik van Dijk van Kon-Tiki, Ard van de Kreeke van Hof Welgelegen, Stefan Harthoorn van Grand Hotel Westduin, Alex Kooman van De Godevaert en Ronnie Diephout van Brasserie Appelmans.

Al met al een puik gezelschap dat tot na twaalf van het mooie weer kon genieten.

RUTGER EN JESSICA VAN DER WEEL



LANGOUSTINE, KOFFIE,  
WIT BIER EN AMANDELCRÈME

#### LANGOUSTINES

Pel de langoustines en plet ze tussen twee lagen plasticfolie. Liefst meteen in de juiste vorm.

#### KOFFIEMAYONAISE

0,5 l zonnebloemolie, 100 g koffiebonen, 1 eierdooier, mosterd, peper, zout, azijn.

Doe de bonen in de olie en laat een nacht staan.

Zeef en maak er een mayonaise van.

#### AMANDELCRÈME

500 g blanke amandelen, 4 knoflookteentjes, 500 g water, 30 g sherryazijn, 30 g Pedro Ximenez azijn, 50 g brood, 100 g olijfolie

Meng alles in de blender, zeef en bindt het met gelatine (ongeveer 2-3 blaadjes).

#### WITBIERGEL

300 g witbier, 100 g water, 100 g suiker, 4 g agar

Breng aan de kook, laat opstijven en blender met 1 g xantana (Texturas).

#### WITBIER CAMEL

100 g suiker, 100 g isomalt, mespuntje kerrie, peper, zout, 500 g witbier, 150 g glucose

Breng aan de kook en giet op een plaat.

Droog 50 minuten op 120°C.

#### SPEKROTSJES

Bak kleine spekblokjes volledig uit, meng met maltose en olijfolie. Garneer met lemoncress.



### SAVARIN VAN LEVER MET LYCHEE EN SPEKKOEK

#### SAVARIN

270 g ganzenlever, 135 gr room, 1 ei, 5 g gelatine, gembersiroop, peper, zout

Breng de room aan de kook en voeg de rest van de ingrediënten toe. Blender en giet in vormpjes. Stoom ze 6 minuten op 100°C.

#### LYCHEEMOUSSE

200 g verse lychee (of puree van Capfruit), 200 g geslagen room, 100 g witte basterdsuiker, 4 g gelatine, hak ook wat tartaar van verse lychee

Meng de suiker met de room. Verwarm de lycheepuree en los er de geweekte gelatine in op. Laat wat afkoelen en spatel door de room. Zet koud.

#### SORBET VAN LYCHEE EN PASSIEVRUCHT

200 g passievrucht, 400 g lycheesap, 100 g basterdsuiker, 3 g gelatine

Meng de ingrediënten en draai tot ijs.

#### SERVEREN

terrine van ganzenlever, spekkoeke, atsinacress, mosterdsla



### WITLOF TARTE TATIN MET OOSTERSCHELDEKREEFT EN BEURRE BLANC

#### WITLOF

Maak de witlof schoon, vacumeer met een beetje zout en citroensap en gaar in de combisteamer of de roner. Koel af.

#### TARTE TATIN

Maak karamel van glucose met suiker, giet in bakvormpjes en verdeel er de witlof over. Dek af met een plakje bladerdeeg en bak 20 minuten op 170°C.

#### KREEFT

Kook de Oosterschelde kreeft even in de court-bouillon, laat afkoelen en maak ze schoon. Verwarm ze in olijfolie (heel zachtjes).

#### CASTRIC

2 dl Noilly Prat, 5 dl droge witte wijn, 2 sjalotten in ringen, 50 ml dragonazijn, 1 laurierblad, 1 takje tijm, 4 gekneusde peperkorrels.

Breng alles aan de kook en laat op een zacht vuurtje indampen tot een derde van de hoeveelheid. Zeef en druk goed uit.

#### BEURRE BLANC

Neem 50 g castric en klop er 150 g koude boter in klontjes door. Breng op smaak met peper en zout.

Garneer met een kruidensalade



### SINT-JAKOBSVRUCHT MET TRUFFEL

Maak de Sint-Jakobsschelpen schoon en gril de nootjes.

Breng een kalfsjus op smaak met truffel.

Bak paddenstoelen met kleingesneden sjalot, knoflook, peper en zout

Neem een vel fata folie en doe er een schepje paddenstoelen in, leg er de Sint-Jakobsvrucht op en lepел er wat saus over. Vouw dicht en zet er een bamboespeld op. Zet 9 minuten in een oven van 170°C.

### NOORDZEEKRAB, INKTVIS, WORTEL EN KAMILLE

#### INKTVIS

grote inktvissen, inktvisinkt, sushiazijn, peper, zout, olie

Maak de inktvis schoon en snijd in plakken van 5mm. Meng met de inktvisinkt, leg op elkaar in een terrine en vries in. Snijd in dunne plakken en besprenkel met sushiazijn, peper en zout. Wok de tentakels met knoflook, sjalot en blus met sushiazijn.

#### KRAB

Kook de Noordzeekrab in een court-bouillon. Maak schoon en breng op smaak met mayonaise, limoenschil, peper en zout.

#### WORTELINFUSIE

1 sjalot, 5 cm gember, 1 l wortelsap, kamillethee

Zet de sjalot en 5 cm gember aan in wat olie. Giet er het wortelsap op en kamillethee naar smaak.

#### KAMILLE

Trek een infusie met kamillebloemen. Laat 60 minuten trekken op 60°C.

#### WORTELCRÈME

300 g wortelinfusie, 60 g eierdooier, 75 g eiwit, 5 g gelatine, 150 g koude blokjes boter

Verwarm de wortelinfusie met eiwit en dooier tot 85°C en klop er de koude boter door.

#### WORTELGEL

400 g wortelinfusie, 5 g agar agar

Breng aan de kook en laat afkoelen. Draai in de blender tot gel en kruid met peper en zout.

#### INKTVISKROEPOEK

200 g tapiocameel, 70 g water, 4 g zout, 1 lepel inktvisinkt

Meng de ingrediënten, strijk op een plaat en droog 2 dagen in de koeling. Breek in stukken en bak in de frituur.

Garneer met lemon- en mosterdress en stukjes grapefruit.

