

Ein kulinarisches Wochenende in Maastricht – Jahrestagung des Food Editors Club 2019



Stadsherberg & Tapperji de Poshoorn

Das geht ja gut los! Feierabend- Zeit im doppeltem Wortsinn, das Poshoorn zu Maastricht ist rummelvoll, in hohem Tempo gehen die kleiner, frisch gezapfter Biere über den Tresen der Stadsherberg & Tapperji De Pooshorn, einer gemütlichen Schenke zwischen Pub und Kneipenwirtschaft, 14 Biere vom Tap, dazu eine imposante Bierkarte die niederländische Bierspezialitäten listet, von „Fruitig & Wit“ bis „Donker & Krachtig“. Da zu gibt's kleine Köstlichkeiten auf die Hand, wie knusprige Bitterballen, Rundvleeskroketten mit Senf, samtige Bloedworst mit Zwiebeln und Apfel auf Brot, oder Limburger auf Pumpernickel.

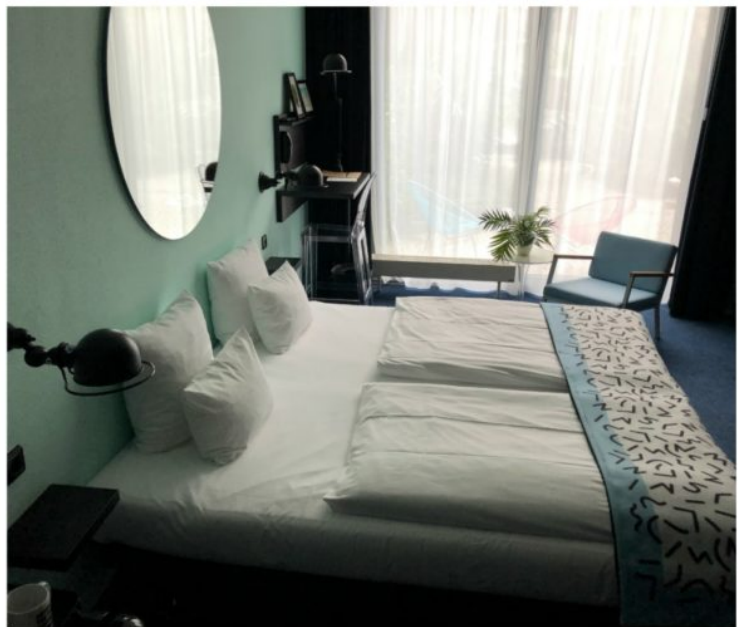


Hier stoßen die Einheimischen aufs Wochenende und das Leben an – und heute auch der [Food Editors Club](#) zum Auftakt seiner Jahrestagung. Seit über 50 Jahren gibt es den Zusammenschluss in Deutschland arbeitender Food-Journalisten und AutorInnen heute, die Ziele sind nach wie vor klar: die Vermittlung und Förderung der Kulturthemen Essen und Trinken, der Austausch von Meinungen und Erfahrungen, die Förderung des journalistischen Nachwuchses. Bei den jährlichen Treffen wird getagt und Vereinsarbeit erledigt, geladene Gastredner sprechen zu interessanten Themen, immer aber gilt auch das Wort des ersten Präsidenten Arne Krüger: „*Vergesst mit über aller Wissenschaft und Forschung die Feinschmeckerei nicht!*“ Das gelingt an diesem Abend im De Pooshorn schon mal klasse! Bleibt nur die Fragen, warum wir in Deutschland keine Pub-Kultur pflegen, das fehlt.

[Stadsherberg & Tapperji De Pooshorn](#)

Hotel The Dutch

Ich habe das The Dutch gebucht, ein aufgeräumtes, junges Design-Hotel mit verspielten Hinkuckern überall, die Popkultur der Achtziger Jahre ist hier immer wieder ein launiges Thema, ohne zu nerven. Und man pflegt einen guten Humor: über fröhliche Beschriftungen, Notizen und Wand-Tatoos.



Im Badezimmer findet sich am Duschschauch ein Kästchen, das den jeweiligen Wasserverbrauch und die Duschzeit digital anzeigt. Das ist einmal sehr spannend, andererseits frage ich mich auch, ob ich will, dass eventuell auch das künftig Hotels selbst diese Daten über mich erheben könnten. Dann wieder fällt mir ein, dass es ja vielleicht auch sein Gutes haben könnte, etwa wenn geringer Wasserverbrauch beim Auschecken mit einem reduzierten Übernachtungspreis belohnt würde – auf jeden Fall gerät das kleine Kästchen zum guten Denkanstoß.

[The Dutch Hotel](#)

*(Weil so ein Verein bei seiner Jahrestagung auch verwaltet werden will, kommt die Arbeit vor dem Vergnügen, wir besprechen uns im Weinhaus Thiessen Wijnkoopers und es ist nicht ganz klar woran es liegt, im luftig hellen Innenhof des Traditionshauses gerät die Arbeit in diesem Jahr zum Vergnügen, die Tagesordnungspunkte rauschen vorbei, die Zusammenkunft ist geprägt von freundlichen und offenen Diskussionen, einer hohen Beschlussfreudigkeit. Der Vorsitzende Peter Zöls tritt nach 18 Jahren im Dienste des FECs zurück, sein Nachfolger wird Jörg Rüdiger. Ich bin selbst erst seit 2017 Mitglied, aber auch ich weiß und spüre, da geht ein Guter – der uns erhalten bleiben wird, als Ehrenvorsitzender und kulinarischer Informant. Erfreulich ist der größte Zuwachs an Anwärtern seit Jahren, acht neue Mitglieder stellen sich und ihre Arbeit vor und werden in Maastricht aufgenommen, darunter persönlich länger schon geschätzte Kolleg*innen wie Sabine Schlimm, Stefanie Hiekmann, Jessica Bolewski, Ann-Christin Baßin, Malte Härtig und Benedikt Ernst.)*

Weinhaus Thiessen Wijnkoopers

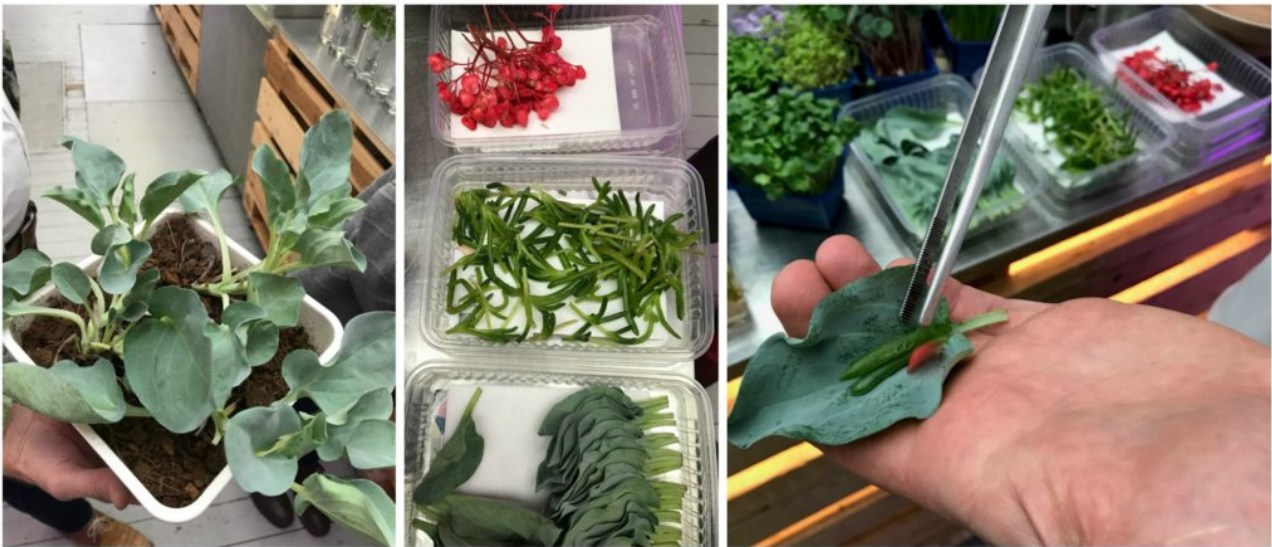


Der Tagungsort, ein Weinhaus in dem seit über 300 Jahren mit Wein gehandelt wird, Guillaume Thyssen begründete 1717 die Legende, bis heute wird hier insbesondere französischer (Rot-)Wein gelagert, abgefüllt und verkauft – insbesondere im 1200 m² großen Weinkeller und dem rebenbewachsenen Garten spürt man die Geschichte, die Mischung aus historischer Substanz und moderner Gradlinigkeit ist im ganzen Haus erlebbar.

Weinhaus Thiessen Wijnkoopers

Die Fachvorträge

Die Fachvorträge waren in diesem Jahr in Teilen zunächst stark Marketing-geprägt, bei ca. über 50 anwesenden Foodjournalist*innen kommt man aber schnell ins Gespräch und zum Kern der Dinge: etwa wenn es um Neuzüchtungen von Spitzpaprika geht, um den Anbau und die Kultivierung von alten Tomatensorten in niederländischen Gewächshäusern oder einer Einführung in die Welt von Koopert Cress.



Ich hatte im vergangenen Jahr das Vergnügen, mit dem Chefkoch von Koopert die Möglichkeiten von Mikropflanzen in der Küche zu erleben und empfehle an dieser Stelle die Lektüre des umfangreichen Beitrages dazu hier auf NutriCulinary:

[Mikropflanzen und ihre Möglichkeiten: Kresse-Termin mit Menü](#)

Ähnlich erhellend die Begegnung mit Katja Kamp von Looye Kwekers, die viel über den Tomatenanbau in den Niederlanden zu berichten wusste und uns die Honig-Tomate näher brachte: etwa die hauseigene Züchtung einer besonders süßen Kirschtomaten, der alten, samenfeste Sorte „Piccolo“. Die Cherrytomaten dürfen 55 Tage in den Gewächshäusern in Naaldwijk wachsen, werden dann Nachts tagesfrisch verpackt und ausgeliefert – und zwar handverlesen: nur 21 % der Ernte werden zur exklusiven [Looye Kwekers](#) Honig-Tomate verpackt.



Die Bestäubung übernehmen Hummeln, die zwischen den Gewächshäusern zuhause sind, Schädlinge bekämpft man in den mit Erdwärme geheizten Gewächshäusern mit der Ansiedlung natürlicher Feinde. Bio ist das dennoch nicht – weil die Tomaten nicht auf Erde sondern auf Steinwolle wachsen (Hier ein paar mehr Infos zu diesem Verfahren: [https:// www. iva. de/ iva- magazin/ schule- wissen/ tomaten- und- gurken- kommen- ohne- erde- aus](https://www.iva.de/iva-magazin/schule-wissen/tomaten-und-gurken-kommen-ohne-erde-aus)). Die mehrfach nutzbare Steinwolle, wird am Ende ihrer Tage zu Backsteinen für den Hausbau verdichtet.



Wir verkosten auch die süßen Langpaprika von [https:// swe etpa lerm o. com/](https://sweetpalermo.com/) die als Macaron mit cremiger „Chocolate Palermo“

Paprika- Füllung zu überraschen wissen und auch im Gazpacho für runden Wumms sorgen. Die Süße von Paprika (und auch Tomaten) wird mit dem Brixwert angegeben, der die Dichte von Zucker in Flüssigkeiten angibt, hier werden Brixwerte zwischen 8-10 erreicht. Draußen grillen die Köche der [VanDrie-Group](#) mit ihrem Kalbfleisch: würzige Bratwürstchen, saftiges Kalbfleischspieße – besonders gut: gegrilltes Bries und Leber. Notiz an mich: diesen Sommer mehr mit Innereien grillen!



Im Kellergewölbe des Hauses lernen wir Jersey Gouda von [Vandersterre](#) kennen, gemacht aus der Milch der Jersey Kuh, der zweitschönste Kuh der Welt (die Schönste ist und bleibt selbstverständlich die Aubrac Kuh, alleine diese Wimpern!). Die Jersey Kuh ist neugierig, manchmal ein bisschen frech und von freundlichem Wesen. Vor allem aber, fressen die Kühe der uralten und reinen Rasse ca. 30 % weniger, als andere Kühe und dementsprechend weniger Mist fällt an. Sie geben dennoch eine fettreichere Milch (ca. 6 % Fett) – und das schmeckt man beim Käse. Cremig, beinahe schon mit einer karamelligen Note, vor allem beim gereiften Laib eine Wucht. Alter Gouda ist generell total unterschätzt, da gibt es echte Entdeckungen zu machen!

Stadtrundgang

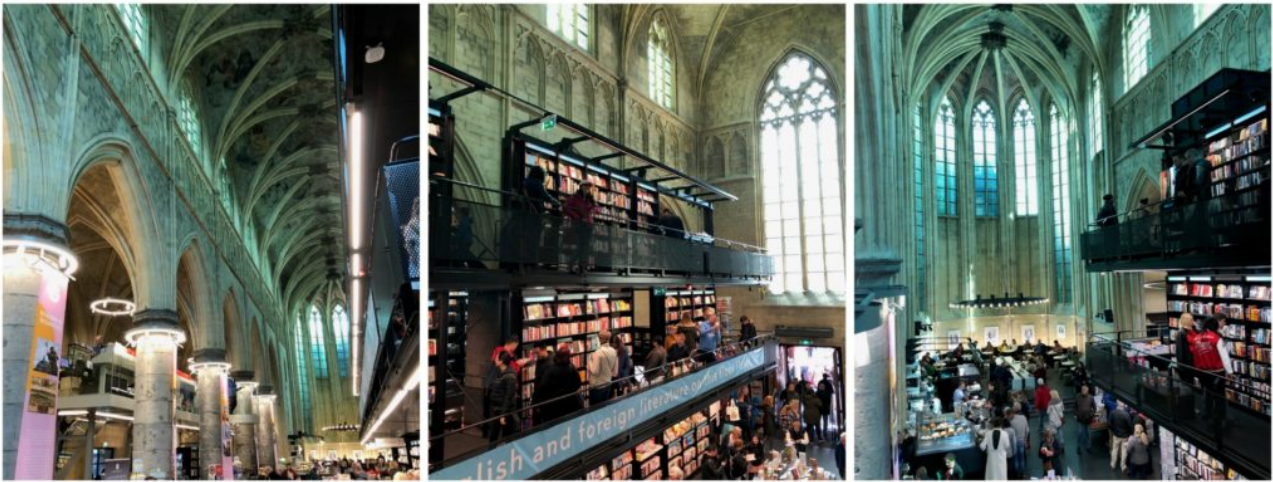


„Liebe Kinder, ihr müsst wissen, Maastricht ist genau wie New York!“, erklärt uns unser Stadtführer gleich zu Beginn des Stadtspaziergangs und er lacht dabei nicht: „Wir haben zum Shoppen und in der Gastronomie, das gleiche Angebot wie New York – nur ist alles in Fußnähe!“, jetzt lacht er doch kurz! Was zunächst wie eine ganz große Übertreibung anmutet, dürfte ein Fünkchen Wahrheit enthalten, denn die Dichte an kleinen Läden und Stores ist insbesondere im Mode- und Design-Bereich überwältigend, fernab der üblichen Filialisten! Wir besuchen natürlich das [Kookhuis aan de Maes](#) und es treibt mir angesichts der Auswahl auf 600 m², die Tränen in die Augen, wenn ich an Daheim denke: beim vergleich-

baren Cucinaria in Hamburg ist längst der Lack ab, das Sortiment zeigt immer mehr tiefe Löcher, die Kochbuchabteilung ist schludrig bis lieblos geführt. Hier wähle ich aus über 500 Kochbuchtiteln, und selbst bei specials wie Vakkumier-Geräten und Cuttern gibt es im Kookhuis eine riesen Auswahl.



Auch das gastronomische Angebot ist in Maastricht riesig, über 400 Restaurants und Kneipen finden sich im traumschönen Städtchen mit seinen 121.000 Einwohnern. Überall gibt es auch Manufakturen wie die „Geschmacksmacher“ [van Adriaan](#), die köstlichen Senf, Aufstriche, Konfituren und Vinaigrettes in Flaschen handwerklich in ihrer Ladenküche herstellen. Ein Paradies für Bierfreunde ist das pittoreske Städtchen ohnehin, das geht gut auch draußen auf den zahlreichen Plätzen unter Platanen. Besonders praktisch: die Plakette Les Tables hilft bei der Restaurantsuche [https:// www. lestable. nl/](https://www.lestable.nl/) – eat were the locals meet, ist das Motto!



Die Sprache verschlagen hat mir die [Boekhandel Dominicanen](#) , eine Buchhandlung in einer Kirche (s.o.)! Das muss man gesehen haben. Und noch eine Kirche raubt mir direkt kurz wieder den Atem, von Napoleon entweicht und heute ein Design Hotel mit Restaurant:

Moderne Gastlichkeit in einer Kirche: Kruisheren Hotel



Die gotische Kirche alleine ist so beeindruckend, wie die architektonische Meisterleistung von Innenarchitekten Henk Vos und dem deutschen Lichtkünstler Ingo Maurer ein modernes Hotelrestaurant mit rückbaubaren Modulen hinein zu bauen. Auch das Hotel im anhängigen Kreuzherren-Kloster aus dem 15. Jahrhundert ist so „erbaut“ und jedes der einzelnen Zimmer auch noch individuell gestaltet.



Bei Champagner-Empfang von [Louis Roederer](#) genießen wir zum feinerlig-würzigen Brut Premiere des Hauses, Variationen von [Friedrichs Lachs](#) Spezialitäten, besonders gelungen ist da eine Kombination von geräuchertem Lachs mit kühlem Lachsforellenkaviar und einer Mousse (!) von Süßkartoffeln! Man kann nur dankbar sein.

[Kruisheren Hotel](#)

Menü auf Château Neercanne

Mit dem Bus geht es am Abend 15 Minuten hinaus aufs Land und hinauf zum Schloss Neercanne. Das einzige Terrassenschloss der Niederland ist auch Hotel und gehört zum Weltkulturerbe der UNESCO. Schon das Entree ist eine Schau, Empfang mit Sekt in den alten mittelalterlichen Gemäuern aus Sandstein, in dem sich auch prominente Besucher verewiglichten. Der Sekt kommt vom Rebhang unweit des Schlosses, ein niederländisches Gewächs also, das milde Klima entlang der Maas machens möglich: hier wachsen Auxerrois, Pinot Noir (aus einem Cuvée der beiden Trauben entsteht der gereichte Sekt) und auch Riesling und Spätburgunder.



Das zugehörige Gourmetrestaurant hat dann alles, was man sich so vorstellt unter einem gediegenen Schlosshotel, in das mitunter auch die Königin der Niederlande schon zum Essen bat. Man speist unter Kronleuchtern und vor gewebten Gobelin-Wandgemälden, schwere Teppiche schlucken die Schritte der Brigade, der Blick geht hinaus in die historischen Barock-Gärten.

Hier kochen Chef Dave Beckers und Souschef Hans Snijders eine leichte, wo möglich regionale Küche, sie sind dabei weltoffen, das zeigt der Auftakt mit roh mariniertem Hamachi, Kokosnuss, Kaffir-Joghurt und nussigem Quinoa. Die vegetarische Alternative, ein Garten- und Gemüsesalat ist ein eleganter Hinkucker!



Süffig die Seeszunge auf niederländischem Spargel in (dankenswerter Weise) dezentem Trüffelschaum und Variationen von wirklich knackfrischen Gartenerbsen. Nochmal empfiehlt sich das Kalbfleisch der [VanDrie Gruppe](#) mit ihrem Kalbfleisch, das unter den Händen der Spitzenköche zum Ereignis wird: das rosa gebraten Fleisch wird zukünftig meine Referenz diesbezüglich sein, das Schmorstück ist zart, null faserig und mit tollem Biss, eben nicht

totgeschmort, klasse! Besonders gut dazu der Chicorée und die reiche Jus. Auch das Dessert mit Orangen-Ingwer Granitée und Zitronen-Yuzu Mascarpone gefällt. Ein schöner Abend!

[https:// www. oos tweg elco llec tion. nl/ de/ chateau- neercanne/ restaurants/ restaurant- chateau- neercanne/](https://www.oostwegelcolectie.nl/de/chateau-neercanne/restaurants/restaurant-chateau-neercanne/)

Sonntagskaffee mit Vlaai



Der Sonntagmorgen beginnt wieder mit Tagungsgesprächen und es freut mich persönlich, dass die geschätzte Kollegin Elisabeth Lange den Punkt Kochbuchverlage und Verträge auf die Agenda bringt, dazu haben u.a. auch Bernd Neuner-Duttenhofer und ich selbst beizutragen, neue Aspekte kommen auf, wir lernen alle dazu, *FEC at its best* – hochangenehm unterbrochen durch die Anlieferung von Vlaai zur Kaffeepause:

Limburger Vlaai ist eine saftig-süße Variante der Hefeteig-Tarte, teils unter knusperkrosser Zuckerschicht – gefüllt mit Kompott, Pudding, Milchreis ... herrlich! Man muss immer mindestens zwei Stücke nehmen, alles andere wäre unfreundlich, lernen wir! Unsere Vlaai kommen von einem der besten Konditoren der Stadt, von der [Bakkerij Mathieu Hermans](#) .

Letzte Bestellung! Matjes & Genever



Zum Abschluss der Jahrestagung gibt es noch einen erhellenden Vortrag von Master-Brennerin Myriam Hendrickx die seit 2003 für den Rutte Genever verantwortlich ist, die traditionsreichen Getreide-basierten malt-wine Brände zeichnen sich durch ein Vielfalt hochwertiger Botanicals aus, die den einzigartigen Geschmack machen: natürlich die namensgebende Wachholderbeere, aber auch andere Gewürze, Kräuter, und Fruchtschalen in Kombination und Variation. Haustypisch und unique ist die Verwendung von Hasel- und Walnüssen, sowie Selleriesamen.

Interessant: gerade beim Mixen zeigt sich die ganze Persönlichkeit eines Genevers – anders als Gin wird er in der Kombination mit Tonic eher bitter, entfaltet sein ganzes Potential mit Füllern wie Zitronenlimonade oder Ginger Ale. Internationale Bartender und Mixologen arbeiten schon mit dem enormen Potential der Spirituose, da gibt es viel zu entdecken und zu entwickeln!

Wir machen aber erstmal die ganz klassische Nummer: Genever pur als perfekte Begleitung zum niederländischen Matjes am Fischstand auf dem Marktplatz von Maastricht. Im Ganzen serviert, mit rohen Zwiebeln, im Hot-Dog Brötchen, geschnitten mit Gabel – egal, butterzarter vollreifer Matjes, mit einem Biss wie Marzipan ist großartig und großartig dazu, der wohl schönste Fettlöser überhaupt: der würzig, nussig-kräutige Rutte Genever.

Maastricht ist eine Entdeckung und das war ein reiches Wochenende! Ein Riesendank an alle FEC-Kolleginnen und Kollegen, für den Austausch, die Gespräche, die Inspiration – und den fröhlichen, offenen, freundschaftliche und interessierten Geist, der dieser Runde eigen ist. Vor allem aber an Marie-Louise Barchfeld, die dieses Reise organisiert und das Programm zusammengestellt hat – danke für ein so erhellendes wie genussvolles Wochenende! PS: fast die lecker Frites vergessen, von oben in der Eingangscollage, die hab ich mir direkt bei Ankunft bei [Tuutsje vaan Teunsje](#) rausgeholt!

Stevan Paul
Nutriculinary