

gourmet

Das internationale Magazin für gutes Essen

**Essen in
Europa**

**Die großen
Armagnacs**





Ine Droogh

Hausse Hollandaise und andere Ent- deckungen im kulinarischen Europa

Die Börsianer mögen sich ruhig mokieren, daß wir das Fachwort für Aktien-Aufschwung, das sich bei ihnen auf „Bosse“ reimt, für einen Saucen-Gag mißbrauchen. Der Grund: Bislang kam Holländisches in der Grande Cuisine nur in Form der gleichnamigen Sauce vor. Doch seit sechs, sieben Jahren befindet sich die niederländische Gastronomie im Aufstieg. Wie in Deutschland setzen talentierte, engagierte Köchinnen und Köche Maßstäbe für die Branche und für die Klienten. Neue Stars am Herd wie zum Beispiel

Ine Droogh sorgen dafür, daß Gourmets für ihre Erkundungsfahrten jetzt einen Abstecher nach Holland einplanen können. Vielleicht von Belgien aus, das ja als Feinschmecker-Dorado eine lange Tradition hat. Wir konzentrieren uns jedoch mehr auf die nicht so traditionelle Küche des Landes. Außerdem fotografierten wir in England und Spanien in Restaurants, die uns auf- und gefielen.

*„De Graaf van het Hoogveen“
ist ein hübsches Restaurant
mit einem ebenso hübschen
Hotel. Zur Zeit wird es
noch vorwiegend von Hollän-
dern besucht, doch sein Ruf
dringt bereits über die Grenzen.
Geboten wird eine leichte,
einfallsreiche Küche in
persönlicher Atmosphäre.*

De Graaf van het Hoogveen
Quarles van Uffordstraat 103
NL-2202 NE Noordwijk aan Zee
Telefon (0 17 19) 14 323

„Wir bitten unsere Gäste höf-
lichst, während der Essens-
zeit im Restaurant keine par-
fümierten Pfeifentabake zu
rauchen.“ Diesen Wunsch
äußert Ine Droogh auf ihren
Speisekarten in vier Spra-
chen. Auch die Gerichte sind
außer auf holländisch auch
auf deutsch, englisch und
französisch geschrieben – ein
weiterer Beweis dafür, daß
Frau Droogh es den Gästen
in ihrem Haus möglichst an-
genehm machen will.
Das Engagement, mit dem
Ine Droogh sich jeden Tag
wieder in ihren Beruf stürzt,
würde sie in jedem Land zur
Ausnahmeerscheinung erklä-
ren. In Holland erst recht,
denn gastronomisches Klas-
sen-Bewußtsein ist hier noch

ziemlich jung. Mit bewun-
dernswerter Energie hat Ine
Droogh das kleine Dorf
Noordwijk am Meer auf die
Feinschmecker-Landkarte
gebracht. Gemeinsam mit ih-
rem Mann Joop leitet sie das
Restaurant „De Graaf van
het Hoogveen“ und ein hübs-
ches kleines Hotel. Früher
war das Hotel die Hauptsache.
Heute kommen die Gä-
ste nach Noordwijk, um zu
essen. Wer sich müde ißt
oder einen zu langen Heim-
weg hat, kann übernachten
(sehr gepflegt). Die Gäste
kommen, weil sie im „Graaf“
die avantgardistischste Küche
Hollands erwartet. Wobei
sich „avantgardistisch“ nur
zum Teil auf besonders wage-
mutige Rezepte bezieht. Wir



meinen damit vor allem Ine Drooghs Perfektionsdrang (im guten Sinne) und ihren unermüdlichen Eifer, überaus große Anforderungen an sich selbst zu stellen und sie zu erfüllen.

So etwas ist in Hollands Gastronomie neu. In Deutschland legten Witzigmann, Levy, Koch, Müller Anfang der siebziger Jahre den Grundstein für die Neue Küche. In Holland vollzog sich diese Entwicklung erst sieben Jahre später, und einige Jahre Zeitverschiebung gibt es

noch immer. Während in Deutschland die Spitze der Gastro-Pyramide (unten schlechtbürgerlich, oben Witzigmann) sich verbreitert hat, ist sie in Holland zur Zeit ein Fähnlein weniger Aufrechter. Sie werden, das kann man voraussagen, als Vorbilder nicht so einflußreich sein wie Witzigmann und seine Kollegen, denn Hollands kulinarische Tradition ist noch magerer als die deutsche.

Um so erstaunlicher, wenn sich auf so schmaler Basis eine Köchin so weit vorwagt wie Ine Droogh. Ein Blick auf die Speisekarte: Die Spezialität des Hauses ist eine unter einem Apfelfächer in Blätterteig gebackene Blutwurst. Optisch wunderschön, geschmacklich auch; und psychologisch ebenfalls, denn die Normalität der Produkte gleicht die überhaupt nicht

normale Kreation aus, jeder Hauch von Chi-Chi, Beeindruckendwollen, Artistik wird vermieden. Auch Gerichte wie Gänseleber mit Waldbeeren-Vinaigrette und kandiertem Lauch, sogar die Froschschenkel mit Broccoli-Röschen an Vanillesauce (paßt!) halten sich in den Grenzen, die vom Respekt für das Produkt gezogen werden. Da wir gerade beim Aufzählen sind, wollen wir nicht die Ravioli aus Spinatteig vergessen, gefüllt mit Fourme d'Ambert, bereichert mit einer reduzierten Jurançon-Sauce. – Frau Droogh kann kochen, gut sogar, doch sie überläßt das Handwerk ihrem ausgezeichneten Chefkoch.

Sie weist die Richtung, diskutiert, kreierte. Und präsentiert. Das Gespräch mit den Gästen ist ihr genauso wichtig wie die Qualität des Essens. Hauptthema aller Gespräche: Wein. Es ist nichts Neues, daß Holländer sich in (französischen) Weinen hervorragend auskennen. Aber mit solchem Enthusiasmus wie Frau Droogh widmen sich wohl nur wenige dem Thema. An der Weinkarte erkennt man sogleich, daß hier nicht einer nach dem Handbuch der großen Namen und Jahrgänge ausgesucht hat (obwohl auch die reichlich verzeichnet sind), sondern daß hier jemand selbst auf die die Suche gegangen und fündig geworden ist. Dieser Jemand ist natürlich Frau Droogh. Mit derselben Zielstrebigkeit, die man der Konzeption ihrer Menüs anmerkt, ging und geht sie auf Wein-Reisen. Ihre Besuchsliste zeigt ein ausgewo-



genes Verhältnis zwischen bekannten Adressen und solchen, die Frau Droogh selber entdeckte. Sie war auf Schloß Staufenberg und im Markgräflerland (bei Marget – wahrlich kein Name, der in der internationalen Wein-Presse auftaucht, leider), sie fuhr durchs Bordelais und an der Loire entlang. Loire-Weine sind denn auch zur Zeit auf der Karte in besonders großer Zahl vertreten, auch relativ unbekannte, die aber Frau Droogh imponierten. Ihren Reisen und den vielen Proben in ihrem Wein-Freundeskreis verdankt sie die Hinweise auf Beckers Rheingauweine und auf die Elsässer von Blanck. Diese

Flaschen verleihen der Weinkarte des „Graaf“ jene persönliche Note, die zu erreichen einem Restaurateur auch der beste Importeur nicht hilft. Da muß er schon selber ans Werk – wie Frau Droogh.

Bei soviel Lob für eine Frau wollen wir den zu ihr gehörenden Mann nicht vergessen. Minheer Joop van Droogh ist der gute Geist des Hauses, Rückhalt für seine quirlige Frau. Tagsüber trägt er Jeans und Pulli, repariert, ändert, baut; er macht alles

selbst. Abends dirigiert er im schwarzen Anzug mit Fliege den Service.

Auch in Holland hört man in mancher Anerkennung für ein Restaurant die Einschränkung: Mit Geld kann man eben alles hinkriegen (so etwa im Zusammenhang mit dem luxuriösen „Swaen“). Erstens stimmt das prinzipiell nicht: Wie üblich kann auch in der Gastronomie Geld hilfreich sein, doch es sorgt nicht automatisch für Qualität. Zweitens ist die Klasse des „Graaf“ fast ohne Geld ent-

standen, nur durch die Arbeit und das Engagement des Ehepaars Droogh. Was eigentlich zur Umkehrung des Geld-Vorwurfs führen müßte: Auch ohne Riesenkapital kann ein Restaurateur es zu Meriten bringen, wenn er sein Haus nicht gerade in der Sahara eröffnet – und wenn er mit so viel Begeisterung bei der Sache ist wie Ine und Joop Droogh.

Der Weg zum „Graafen“: Von Den Haag aus fahren Sie rund 25 Kilometer bis Noordwijk, dann weiter ans Meer. Kurz vor dem Leuchtturm steht links ein Haus mit dem Schild „De Graaf van het Hoogveen“. Jetzt sind Sie da.



Gefüllte Hühnerbrust

Vier Portionen

4-6 Poulardenbrüste
(am besten Bresse-Hühner)
50 g Gänsestopfleber
1 kleine Trüffel
Salz

Für die Sauce:
2 dl Hühnerbrühe
1/2 dl Glace de viande
1 dl Sahne
2 EL Trüffelsaft

Die Poulardenbrüste in der Mitte einschneiden, aufklappen und die Innenseiten leicht salzen. Jede Brust in der Mitte mit Gänseleber und Trüffel belegen. Die Brüste

gut zusammenrollen und einzeln fest in Alufolie einschlagen. Die Rollen rund zehn Minuten in heißem Wasser pochieren.

Für die Sauce Hühnerbrühe, Glace de viande und Sahne um die Hälfte einkochen und den Trüffelsaft zugeben. Abschmecken und vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Die Poulardenbrüste in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce nappiert servieren.

Ravioli mit Fourme d'Ambert

Vier Portionen

125 g Mehl, 1 Ei, 1 TL Öl
1 Prise Salz, 50 g Spinat
300 g Fourme d'Ambert

Für die Sauce:
2 dl Jurançon oder Sauternes
100 g Butter

Den Spinat kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Im Mixer gut pürieren und durch ein Haarsieb passieren; ergibt etwa einen Teelöffel Spinatmasse. Mehl, Öl, Ei und Salz mit der Spinatmasse zu einem homogenen

Teig verarbeiten. In Plastikfolie einschlagen und 24 Stunden ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und Ravioli-Quadrate ausschneiden. Den Käse mit wenig Wasser vermengen und je einen Teelöffel auf die Teigquadrate geben. Mit einem Teigquadrat abdecken; die Ränder mit etwas Wasser oder Ei bestreichen und gut zusammendrücken. Die Ravioli in kochendes Wasser geben und 10 bis 15 Minuten sanft sieden lassen. Für die Sauce den Wein um etwa die Hälfte einkochen und mit kalten Butterstücken aufschlagen.

