

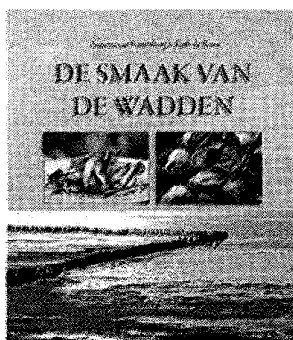
recensie van Johannes

De smaak van de Wadden

De schrijfsters van *De smaak van Texel*, hier besproken april 2007, en *Onvergetelijke groenten* (oktober 2008) hebben zich er opnieuw aan gewaagd. Deze keer zijn het alle Waddeneilanden, in één keer: van Den Helder en Wieringen (nu aangepolderd, zoals u weet), tot en met Rottumeroog.

Dat betekent vooral een reis door de natuur van die eilanden en langs alle oude ambachten die daar nog uitgeoefend worden, met vooral culinair oponthoud in de vele hotels en restaurants die daar voor de toeristen zijn, van Brasserie 99 op Wieringen tot het beroemde Hotel Van der Werff op Schiermonnikoog.

De auteurs zijn er ook op uit lokale producten te promoten, die vaak elders in Nederland niet of nauwelijks te vinden zijn. Het was handig geweest als ze daar alternatieven voor hadden gegeven. De deelname van de restaurants bij het selecteren van de receptuur resulteerde in veel typische



restaurantrecepten, opgebouwd uit een reeks deelrecepten, die het er niet echt eenvoudiger op maken e.e.a. na te doen. Daarnaast zijn er gerechten van eigen hand, maar ook die zijn meestal niet gebaseerd op oude, traditionele gerechten uit de streek en zelfs niet meer dan deels met streekproducten. Zo is er een recept voor 'harder met virtuele zalm naast ravioli van zeekraal & cranberrykaas'. Harder, cranberrykaas, zeekraal: dat kan nog van een Waddenei-

land komen. Maar bij een recept voor snoekbaars, een zoetwater-vis immers, vraag je je af wat daar nou voor typisch Wadden aan is, of het moest weer een plukje zeekraal zijn.

Juist omdat veel recepten uit een handvol recepten zijn samengesteld, was een register waarin je op bijvoorbeeld saus of zelfs maar op de naam van zo'n deelrecept iets kon vinden, praktisch geweest, maar er is niet veel meer dan een vrij weinig zeggende inhoudsopgave.

Afgezien daarvan ziet het boek er spectaculair uit en is het informatief over wat zich op die voor velen nog zo onbekende eilanden afspeelt.

Annette van Ruitenburgh & Ruth de Ruwe:
De smaak van de Wadden
Fontaine, € 39,95
ISBN 9789059563391

JOHANNES VAN DAM

