



Recensie over [De Wanne, Ootmarsum](#)

[tondezeeuw](#) heeft deze recensie op 15 april 2010 toegevoegd. Deze recensie is 382 keer bekeken.

9.2

Samenvatting

Vele honderden Nederlandse restaurants heb ik gedurende mijn culinaire verslaggeverloopbaan bezocht, maar al die jaren bleef er steeds één op mijn verlanglijstje staan terwijl ik er niet aan toe kwam: De Wanne in Ootmarsum. Ernstige omissie, ik geef het toe, en geen smoesje helpt. Te ver weg? Nee hoor, want ik deed ook andere restaurants in Twente. Te duur? Zeker niet, want de prijs-kwaliteitverhouding was en is er in orde. Niet goed genoeg dan? Dat al helemáál niet, want er schittert hier al dertien jaar een Michelinster en de keuken is fantastisch.

Dom toeval waarschijnlijk, en om dat goed te maken reisde ik naar het pittoreske Ootmarsum dat dan wel met enkele buurgemeenten is veroordeeld tot samensmelting in de door Binnenlandse Zaken bedachte gemeente Dinkelland, maar dat je gewoon met zijn oorspronkelijke Nedersaksische naam kunt blijven aanspreken. Gesticht in 770, al in het jaar 1000 de grootste parochie van Twente, in 1300 stadsrechten . . . wat verbéélden ze zich wel in Den Haag?

Mijn beoordeling

Bediening:	★★★★★
Sfeer:	★★★★★
Prijs/kwaliteit:	★★★★★
Wijn:	★★★★★
Eten:	★★★★★

Ambiance

Maar dit terzijde. Hotel De Wiemsel – kamers, suites, parktuin, beautycentra, zwembaden, sauna, Turks bad, tennisbaan – is 40 jaar oud, had ooit de vorm van een Saksische boerderij maar tegenwoordig vormt het samen met het inpandige restaurant De Wanne één eigentijds bolwerk van gastronomie, gastvrijheid en klasse. Een plek waar je niet wég komt.

Gerhard Müller (38) is dertien jaar de chef-kok van De Wanne, hij ontving zijn opleiding o.a. in de keuken van zijn beroemde naamgenoot in de Bondsrepubliek en daar heeft hij duidelijk veel geleerd. Duitse discipline bijvoorbeeld, en een klassieke basis die er, bijvoorbeeld, van uitgaat dat je sauzen zelf maakt en fonds zelf trekt. De jongere Gerhard voegde daar zijn eigen signatuur aan toe: uitsluitend werken met biologische producten en die dan zodanig bereiden dat de smaken herkenbaar blijven. `Het zijn de pure ingrediënten waar het om gaat`, is een van zijn credo`s.

Het eten

Nou dat heb ik geweten: zelden zo goed gegeten de laatste maanden. Proef even mee. Als voorgerecht was er een vega-gerechtje van tomaat en mozzarella en dat zag er (zie foto) uit als een plaatje. De chef had extracten gemaakt van beide ingrediënten, ze gebonden met een

combinatie van agar-agar en gelatine waardoor ze opsteven tot plakken die om en om en dakpansgewijs op elkaar konden worden gelegd en daarna dwars doorgesneden. Van de geblokte stengels die op die manier ontstaan, sneed hij vervolgens dobbelsteentjes die, naast elkaar op het bord gelegd, het effect gaven van een dambord, een formule 1-vlag, een marmeren tegelvloer, een geblokte . . . nou ja, noem maar op.

Schitterende presentatie. Twentse boerenyoghurt, uitgehangen, mengde hij vervolgens met calcic (ook al zo`n tovermiddel uit de eigentijdse opstijf-industrie), liet het mengsel druppelend in een alginaat-badje in balletjes uiteen vallen en voilà: kaviaar van hangop. Verder was er nog polenta, gekookt in ingedampde groentebouillon, parmezaan erbij en koud weggezet, daarna in blokjes gesneden en gefrituurd. Naast zoetzuur van meiknol.

Wat een werk! Maar ook, en vooral, wat lekker!

Langoustineschalen waren vervolgens, zoals het hoort, aangezet met kruidenbouquet, witte wijn en ontzuurde tomatenpuree, afgeblust met cognac en ingekookt tot een zilte schaaldierenbouillon. Limoenschil erbij, fijngesnipperd sjalotje, beetje bieslook en dan fijngesneden langoustines erin. Dat rijke mengsel kreeg op het laatst een beetje French dressing mee voor het frisse zuurtje, alsmede een druppeltje olijfolie. Mooi licht, zeer smakelijk. Er kwam een gepocheerd kwarteleitje naast, plus wat extra ingekookte langoustinebouillon met gestoofde artisjok en venkel. En een dotje Oscietrakaviaar met, ook al zoals het hoort, een benen lepeltje.

Het tweede tussengerecht was jonge zeetong, langzaam gegaard onder de lamp waardoor de vis heel zacht was geworden terwijl alle eiwitten intact waren gebleven. Erbij een `spekkoek` van pata negra en lardo di colonnata (flinterdunne plakjes op elkaar gelegd, onder druk weggezet en er met de snijmachine een `dwars`, nieuw plakje van gesneden). De warme vis liet deze extra smaakmaker meteen over zich heen smelten, en daar profiteerden de begeleidende dunne tranches van rauwe coquille van mee. Verder crème van bloemkool, aardappel en laurier, plus geschaafde truffel.

Bresseduif vormde het pièce. De vogel gebraden, witlof erbij die vacuüm was gegaard en daarna gevuld met een zogeheten soubise van in boter, tijm en knoflook gesmoorde uitjes. Het geheel door tempura gehaald en gefrituurd. Verder gepofte en gekonfijte siepels (Ootmarsumse uitjes) en morieljes, gepofte aardappel en een reductie van aceto balsamico (het inkoken was op het juiste punt gestopt, proefde ik, want net iets langer en zo`n balsamico wordt bitter).

Tot slot het sap van rode bieten en geweekte amarenekersen, samen met bloem en boter, gedraaid in de keukenmachine, eidooiers erbij, afgekoeld, en op het laatste moment geslagen eiwit erdoorheen en in een vormpje de oven in: soufflé dus. Met een sorbet van laurier, een karameldobbelsteen en een chutney van (elkaars yin en yang:) bloedsinaasappel en mango.

Top!

De wijn

Twee opvallende wijnen troffen me. Allereerst de chardonnay Integer van het Zuid-Afrikaanse wijngoed Hoopenburg. Eigen import van De Wanne/De Wiemsel, een lichte en frisse kanjer die niet onderdoet voor een cru uit de Bourgogne.

En een Pomerol van standing, Château Trotanoy 2005 van de Heeren van Heusden. Een van de vijf beste Pomerols, een gespierde en bijna boerse robijnrode Bordeaux vol tannine en smaken van kruiden, zwarte bessen, kersen én truffel. Gemaakt (vandaar zijn kracht) door Pétrus-eigenaar Jean-François Moueix.

De bediening

Alles in dit huis klopt, dus ook de bediening. Kalme, waardige, vakbekwame, goedgeklede functionarissen als een maitre, een sommelier en kelners, met een klassieke motoriek.

Extra informatie

Pastrami, zult en op kolen gegaard varkensribstuk met gemarineerd mosterdzaad en zuurkool kost € 28, gebakken rogvleugel met drie texturen van artisjok, laurierschuim, gerookte paling en gekonfijte ui € 39, Limousinlende met gerookt merg, lasagne van kalfstong en knolselderij en geschaafde truffel € 38. Lunchmenu € 39, 50, het 8-gangen Menu du Chef € 85.



De Wanne

Winhofflaan 2

7631 HX Ootmarsum

Nederland

T 0541 292155

F 0541-293295

E info@wiemsel.nl Ga naar de pagina van De Wanne op Smulweb

Gault **13.0**

Millau: **1**

Michelin: