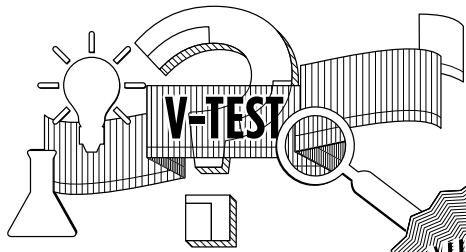


* V test of proeft op onregelmatige basis.
Van lentewijn tot fietsroutes tot vleesvervangers.



Cider

Cider heeft een wat belegen imago. Nergens voor nodig, vindt het test-panel, als je maar de beste kiest.

Het borrelt en het gist in de ciders. Ciders gaan het doen, deze zomer op de terrassen en in de tuinen, hoor je links en rechts. Optimisten roepen dat cider de nieuwe pro-secco wordt. Voor het eerst doet Nederland daarin mee: een paar jaar geleden gingen een paar Hollandse jongens met ciderplannen de boomgaarden in. Raar eigenlijk dat dat zo lang heeft geduurd. Al in de Middeleeuwen werd cider gemaakt (Karel de Grote dronk het) en appels en peren hebben het in Nederland altijd goed gedaan. Maar cider was toch meer iets voor de Engelsen, Fransen en Spanjaarden.

In Nederland staat cider vooral te boek als een zoet en flauw drankje, een soort appelsap met prik en alcohol. Feitelijk is dat het ook, maar er zijn wel meer smaken dan flauw en zoet. We hebben vier appelciders uitgezocht: Giel Hollandse Cider van Andreas Giel, Uwe Betuwe Cider 6,5% van Jan Westerlaken, Bloss Cider van de stichting WerXaam en Beer Cider van Leonard Koningswijk.

Bij de blinde proef uit genummerde glazen tekende zich al snel een duidelijk verschil af tussen de dames - Anne-Ruth Dekker, alias foodblogster Kookmeisje en ondergetekende - en de heren, Volkskok en wijnkenner Onno Kleyn en Wouter Bijl, oprichter en eigenaar van de eerste Nederlandse ciderwinkel, CiderCider in Rotterdam.

Zo zijn de dames niet te spreken over nummer 3: echt niet lekker, pregnant zuur, een-dimensionaal. Jammer, want dat is de cider van Giel en die is juist zo idealistisch en puur bezig met oude hoogstamrassen, natuurlijke gist en

geen toevoegde suikers. Gelukkig waardeerden de heren deze 'knetterdroge' cider wel. 'Iets te droog voor het mooie, maar echt Engelse stijl. Daar zijn ook mensen voor', vindt Bijl diplomatiek.

Het omgekeerde doet zich voor bij nummer 5, Uwe Cider 6,5%, die de dames allebei bovenaan zetten, maar die bij Kleyn juist als

laagste scoort. Hij ruikt een 'intens appelige geur', maar proeft een weëë smaak als van melige golden delicious. Uwe Cider heeft van de vijf het hoogste alcoholpercentage, oogt troebel en is voor de dames lekker zoet, met een diepe smaak. Bijl constateert vrij veel bitter. Stichting WerXaam in Lelystad, een agrarisch leerwerkbedrijf, bottelde vorig voorjaar de eerste flessen Bloss, gemaakt van halfstam oude appelrassen waaraan op het laatst een beetje suiker is toegevoegd voor 'de laatste bubbels'. Het is een cider geworden met een friszoete geur en een fijn bittertje, maar niet één die er echt uitspringt. 'Drinkt snel weg, maar niet erg speciaal', oordeelt Bijl.

Bij de heren op 1 en bij de dames op 2 is Beer Cider wel de favoriet. 'Perfecte balans, fijne mousse, precies goed tussen zoet en zuur, lekker fris', vindt het panel. Bijl: 'Voor mij de winnaar.' Kleyn: 'Smaakt naar meer.' Dekker: 'Dit doet mij het meest aan cider denken. Alles zit erin.' Daarmee maakt Beer zijn Pomme d'Or, de prijs voor beste product 2015 (categorie cider) op de Apfelwein Weltweit in Frankfurt, waar.

Hij ging op Texel naar de basisschool en deed daarna lts. 'Die bestond toen nog.' Van jongsaf aan wou hij al kok worden. Waarom? 'Ik vond feestjes altijd leuk. Mensen die genieten.' Hij begon als afwasser in toeristenrestaurants en werkte een blauwe maandag in Duitsland, in het Zwarte Woud. 'In de

- 1 Beer Cider, 0,75 l. 9,95 euro
 - 2 Uwe Betuwe Cider 6,5%, 0,33 cl. 2,79 euro
 - 3 Bloss Appelcider, 0,5 l. 5,50 euro
 - 4 Giel Hollandse Cider, 0,75 l. 14,99 euro.
- Pay-Uun Hiu**



Koken

INTERVIEW JEF SCHUUR

Als volgende Leraar in Lekkers komt nu Jef Schuur aan het woord, sterrenkok op Texel. Kookt het liefst met het beste van het Wad, maar als dat beste elders staat: soit.

Door Mac van Dinther

Relax Food



Jef Schuur. 'De wereld is van mij.'

Foto Rein Janssen

Local meets cosmopolitan, dat is de slogan van chef-kok Jef Schuur. 'Kokkels, garnalen en vis halen we van hier. Texels lam is mijn grote liefde, kazen en asperges van het eiland zijn top. Het bier van Texel is heel mooi. Maar het moet kwaliteit hebben. Ik ga niet met Texelse producten lopen kloten alleen omdat ze van hier zijn.'

Jef Schuur (45) is kok en naamgever van restaurant Bij Jef in Den Hoorn op Texel, het eiland van 13 duizend inwoners, 17 duizend schapen en 45 duizend toeristenbedden. Culinair ambassadeur van Texel, overtuigd eilandbewoner, maar ook wereldburger. 'De wereld is van mij. Ik laat me niet beperken door het eiland.'

Zo is het ook niet begonnen. Schuur is eigenlijk import; hij werd geboren in de Wieringerwaard. Als jochie van 4 verhuisde hij met zijn (gescheiden) moeder naar het eiland. Om daar als jongen op te groeien: je kunt je niks fijners voorstellen. 'Je hebt hier alle vrijheid. Elke dag kun je naar het strand, hutten bouwen, buiten voetballen. We waren de hele dag buiten.'

Door zijn geboorte op het vasteland heeft Schuur 'buitenlands bloed'. Achteraf is hij daar wel blij mee. 'Het leven is hier heel relaxed. Echte eilanders zijn daarom vaak snel tevreden. De gasten komen toch wel, denken ze.' Zo zit Jef Schuur niet in elkaar.

Hij ging op Texel naar de basisschool en deed daarna lts. 'Die bestond toen nog.' Van jongsaf aan wou hij al kok worden. Waarom? 'Ik vond feestjes altijd leuk. Mensen die genieten.' Hij begon als afwasser in toeristenrestaurants en werkte een blauwe maandag in Duitsland, in het Zwarte Woud. 'In de

Texel Culinair

Texel Culinair is een jaarlijks festival waarop de restaurants van het Waddeneiland zich presenteren. Het evenement kent ook een wedstrijd, dat dit jaar in het teken staat van de viering van zeshonderd jaar stadsrechten voor Texel. Deelnemers aan de wedstrijd moeten een 'historische' amuse maken van

Texels rund met VOC-kruiden. Het gerechtje dat het beste past bij Texels bier wint de publieksprijs. Het festival Texel Culinair wordt gehouden van 11 tot en met 13 september in De Koog. Dertig restaurants hebben zich ingeschreven, er worden zo'n 15 duizend bezoekers verwacht.

had vierkante meters. Ik dacht: daarvan kan ik wel wat maken.'

Zijn doel was een restaurant met culinaire ambities. Niet eenvoudig, op een toeristeneiland waar de norm wordt bepaald door pizzeria's, strandtenten en pannenkoekhuizen. 'Wij zaten boven in de markt, maar kregen daar niet de waardering voor. We verdienden geen rooie rotcent.'

Begin 2008 stonden hij en Nadine - sinds 2004 zijn partner in de liefde en in zaken - op het punt het bijltje erbij neer te gooien. 'Ik had alle deurwaarders van Noord-Holland gezien, ik werd er gek van. Nadine en ik zeiden tegen elkaar: we geven onszelf twee jaar om nog één keer vol gas te geven. Lukt het niet, dan zoeken we ons heil elders.'

In november 2008 kreeg Bij Jef een Michelinster. Niet als eerste op de Wadden, maar nu wel nog de enige. Sindsdien, zegt hij, is alles anders. 'Ik krijg nu mensen binnen die speciaal naar hier komen om te eten. Die een weekendje Texel doen en bij ons komen.' Het zijn fijne gasten. 'Je komt met de boot. Daar begint het al. Lekker een avondje ontspannen.' Niemand heeft haast, want de laatste boot is toch al weg, iedereen blijft op het eiland slapen.

In veertig jaar is de wereld veranderd, maar op Texel is veel hetzelfde gebleven, zegt Schuur. Het is drukker geworden, maar daar merk je niet zo veel van, beweert hij. 'Het is nog steeds rustig hier, heel rustig. Alleen is het seizoen langer geworden. Vroeger liep het van juli tot augustus. Nu begint het met Pasen en eindigt het in de herfstvakantie. Met nog een topweek tussen Kerst en Nieuwjaar.'

Wat wel is veranderd: nu varen grote veerboten tussen Den Helder en Texel. Nooit meer wachttijden voor toeristen, maar ook een opluchting voor Schuur; op de oude, kleinere veerboten werd hij ziek. 'Ik ben gek op het Wad, maar ik word al zeeziek als ik water zie. Ik heb een heel delicaat evenwichtsstelsel. Als het flink waaide, kon het op die kleine boten aardig tekeergaan.'

In 2011 hebben ze het restaurant nog een keer helemaal verbouwd, compleet met nieuwe hotelkamers op de bovenverdieping. Jef en Nadine hebben een mooi huis aan de overkant van de straat. Hun zoon tje groeit op zoals Schuur vroeger: tussen de schapen. Het is mooi zo, zegt hij.

'Ik ben natuurlijk een druk man. Maar als ik 's avonds naar huis loop en met mijn bordje eten in de tuin ga zitten, dan ben ik helemaal relaxed. Dan heb ik echt dat vakantiegevoel.'

'Je komt met de boot, daar begint het al. Lekker een avond ontspannen. Niemand heeft haast want de laatste boot is toch al weg'