

Overgenomen uit

SCHOUWEN-DUIVELAND

Zevende jaargang nummer 4, juni 2007

Restaurant De Zeelandbrug onderscheiden

Vorige maand werd aan de rand van de Oosterschelde in restaurant De Zeelandbrug voor het derde jaar strijd geleverd om de asperge-amuse-wisselbokaal. Tijdens een aspergewedstrijd waaraan koks en sous-chefs van elf gerenommeerde restaurants deelnamen, werd hard gewerkt om een winnend recept te creëren. De strijd was dit jaar extra spannend omdat ook een Nederlandse equipe van Koks Gilde een gooi wilde doen naar de felbegeerde prijs. Een deskundige jury, onder voorzitterschap van Paul Fagel, koos als beste het gerecht: 'Cilinder van aspergelinten' van Restaurant De Eetkamer uit Middelburg. Vol trots werd de asperge-amuse-wisselbokaal door de winnende sous chef Sander de Jonge in ontvangst genomen.

Dat er met asperges culinair heel veel kan, weet ook culinier Piet Scheermeijer van Restaurant De Zeelandbrug. Hij en gastvrouw Anja Scheermeijer werden tijdens de bijeenkomst aangenaam verrast door de voorzitter van het Brabants Asperge Genootschap, een vereniging waarbij 43 restaurateurs en 44 telers zijn aangesloten. Het culinaire paar werd geridderd vanwege zijn inzet voor en promotie van de aspergecultuur. Promotie is volgens het genootschap hard nodig, want door velen worden asperges nog gezien als een luxe groente die bovendien lastig te bereiden zou

zijn. Een misvatting, die de wereld uit moet worden geholpen. Een taak die weggelegd is voor alle liefhebbers van de Koningin van de Groente: consumenten, telers, restaurateurs en wijnleveranciers. Het genootschap heeft daarom een duidelijke missie: het promoten van de aspergecultuur door het bevorderen van de teelt, het verfijnen van de bereidingswijze en het stimuleren van het culinair eten van de asperges. Het weet zich inmiddels gesteund door fervente liefhebbers. Zij weten dat er in de restaurants een zeer gevarieerde keus gemaakt kan worden voor klassieke en originele aspergemenu's. Wie daar nog niet aan toe is gekomen, kan daarvoor nog terecht tot Sint Jansdag (24 juni). Dan pas legt het witte goud zijn kopje neer.

