

HOT SPOT Jazz op de Maas – Rotterdam

Intieme sfeer op het water

Tessa Free

De donkeroranje hardhouten betimmering in het schip glimt. Pluche en leren groene stoelen en banken stralen een oude luxe uit. Als in deze omgeving de huisband (het All Stars Quartet) van de legendarische Londense jazzclub Ronnie Scott's speelt, zoals eind november, wordt het helemaal bijzonder.

En wie beter dan Jules Deelder, ras-Rotterdammer en jazzliefhebber, kan deze middagen leiden? Artiesten en publiek staan dicht op elkaar, waardoor

er een intieme sfeer ontstaat.

Dit alles speelt zich af tijdens de maandelijkse jazztocht op de *Hydrograaf*, een voormalig marineschip, het schip van koningin Wilhelmina én al ruim twintig jaar Pakjesboot 12 van Sinterklaas.

Vanaf de start in de Veerhaven van Rotterdam vaart het 45 meter lange schip zo'n 3 à 4 uur met maximaal honderd gasten aan boord. Op de plek waar vroeger de enorme stoomketel stond, is nu de dansvloer. De bar, omgetoverd tot 'Wilhelmina bar', hangt vol foto's en schilderijen van de voormalige koningin. ■

Bijzonderheden Op de *Hydrograaf* zijn scènes van onder meer de film *Alles is liefde* opgenomen

Locatie Hoek Veerhaven/Westerkade

Open Eén keer per maand. Volgende editie is op 19 december

Info www.jazzopde-maas.nl; 06-54224849

Prijs € 95 inclusief hapje en drankje



Lekkere jazz op voormalig marineschip

WIJN

Heerlijk natuurlijk

Nicolaas Klei

Druiden die wijn worden door natuurlijke gisten, nauwelijks zwavel, niet filteren... Iemand van m'n Franse Bende zonder Zwavel? Nee. Peter Gago, wijnmaker bij de Australische wijngigant Penfolds.

Niet alle Penfoldswijnen zijn zo puur natuur, maar de chiquere versies zeker. En dat proef je – terwijl hun eenvoudigste wijnen al zo lekker zijn! Peter Gago is een prachtvoorbeeld van de mo-



derne wijnmaker, die het beste van traditie, ambacht en modern inzicht combineert. Hij maakt z'n wijnen zo puur natuurlijk omdat ze dan beter smaken – en wil ook weten waarom dat zo is. 'We weten nog zo weinig over wijn! Nog niet eens wat er gebeurt als wijn rijpt.'

Zo experimenteert hij met flessen die zijn afgesloten met kurk, kunststof stop en schroef dop. Voor de meeste wijn is de schroef dop ideaal. Voor de enkele wijn die je kunt bewaren, zoals bijvoorbeeld zijn heerlijke St. Henry's shiraz, lijkt de kurk voorsnog beter. We wachten af. ■

Penfolds, wit en rood vanaf € 6,99; Albert Heijn, Gall & Gall

GASTRONOMIE

Duurzaam



Alternatieve culinaire gids is alles behalve volledig

Naast het veelgebruikte kenmerk van twee driesterrenrestaurants, die kookboeken rond het woord 'puur' hebben geproduceerd, is het een kernwoord van biologische en duurzame eters. De net verschenen editie van een 'duurzame culinaire gids' heet dan ook *Puur! uit eten* (uitgeverij Terra, € 14,95).

Omdat steeds meer consumenten – vaak terecht – wantrouwen hebben ten aanzien van de voedselmultinationals en supermarktketens en ook hun leven niet zeker denken te zijn in reguliere restaurants, is een landelijke gids op zijn plaats. Nu waren er altijd al wel gespecialiseerde gidsen, maar die kwamen meestal voort uit een speciale opvatting: vegetarisch, macrobiotisch of biodynamisch. Dat soort sektarisme begint steeds meer een nichemarkt te worden.

Puur! van Jeanette van Mullem probeert wat algemener te zijn en verwijst door naar een aantal organisaties als je meer wilt weten, zoals naar de Viswijzer. Ze maakt deze gids overigens al voor het derde jaar en heeft een website, www.puuruiteten.nl, met de laatste aanvullingen.

Voor al de adressen van restaurants zijn handig. Met hartjes (1-5) geeft ze (niet altijd trouwens) aan hoe duurzaam een zaak werkt en met €€ het prijsniveau. Er wordt zelfs aangegeven voor welk percentage elke voedselgroep in een zaak duurzaam (lees: biologisch) is. Dat betekent dat als een zaak een beetje duurzaam is, die ook wordt vermeld, zodat je de keuze verder aan je eigen geweten kunt overlaten. Een mooi, liberaal uitgangspunt.

Naast restaurants vind je cateraars, kookstudio's, winkels (hoewel die ondervetegenwoordigd zijn), boerderijwinkels en boerenmarkten, alles per provincie en alfabetisch op vestigingsplaats. En dan vind je nog een aantal webshops en wat ze 'leveranciers' noemen, producenten die alleen aan de groothandel leveren. En er staan ook overnachtingsadressen en kortingsbonnen in voor een glas prosecco, een gratis tweede bol ijs of een muffin bij het tweede kopje koffie.

Toch is deze gids niet ideaal. Het blijkt dat de genoemde bedrijven moeten zijn 'aangesloten' en dus waarschijnlijk mee betalen aan opname in de gids. De website meldt: 'Elke gelegenheid is persoonlijk bezocht. Alle info over het gebruik van duurzame producten is opgenomen na overleg met de ondernemers.'

Dan wordt het een probleem dat ik een aantal adressen mis. Niet omdat ze niet aan de duurzaamheidseisen beantwoorden, maar omdat ze niet meedoen. Een echt goede gids neemt alle geschikte adressen op, zonder dat de uitbater van het bedrijf daar enige invloed op uitoefent. Zo mis ik, alleen al in Amsterdam, tientallen biologische bedrijven, winkels, bakkers en dergelijke die het verdienen te worden genoemd. Zo ben je weer net zo ver van huis.

Johannes van Dam