

MÄDCHEN IM WIND

Die Ur-Leica und das Topmodel: Das neue Leitz Museum in Wetzlar verbindet Fotohistorie und Spaß.

Seite 2

WASSER IM KRUG

Beim Pastis trinkt das Auge mit und weitere Erfahrungen in Pariser Cafés: Bücher für die Reise.

Seite 4

SEEPFERDCHEN AN BORD

Was liegt näher, als auf hoher See schwimmen zu lernen: Auf Familienkreuzfahrt durch die Ostsee.

Seite 5

**MEDIZIN AM WEGESRAND**

Von Augentrost bis Herzgespann: Der Zeichner Willy Puchner stellt Naturheilmittel aus aller Welt vor.

Seite 6



Im Jahr 1395 fand der erste Käsemarkt in Gouda mit den typischen gelben Laiben statt. Und es gibt ihn bis heute.
Foto VVV Gouda

Der Superstar sitzt im Gefängnis

Schluss mit Frittiergerichten wie Bitterballen oder Oliebollen: Eine Entdeckungsreise durch das Wunder der neuen holländischen Küche von Zeeland nach Zwolle. *Von Jakob Strobel y Serra*

Jean Dhooge, der ungekrönte Austernkönig im Oranje-Oliebollen-Land, redet wenig, spricht leise und haut niemals auf die Pauke, obwohl er gute Gründe dafür hätte. Gemeinsam mit seinen beiden Brüdern führt er in vierter Generation die Austernzucht Oesterij im zeeländischen Küstenstädtchen Yerseke, genießt einen exzellenten Ruf für seine Dutch Imperial, experimentiert sehr erfolgreich mit der Pazifischen Felsenauster, liefert seine Ware bis nach Hongkong und Singapur und zählt auch Jonnie Boer zu seinen Kunden, den besten und berühmtesten Koch der Niederlande, einen Superstar im Nationalheldenrang. Doch darum macht Jean Dhooge kein großes Aufhebens, weil er sich als guter Holländer an das landestypische Lebensmotto hält, sein Licht lieber unter den Scheffel als ins Schaufenster zu stellen. „Benimm dich normal, dann bist du schon verrückt genug“, sagt man gerne in der niederländischen Konsensgesellschaft und ermahnt seine Kinder, dass jeder Kopf, der aus der Wiese herausragt, früher oder später abgeschnitten wird.

Oesterij reißt sich unauffällig in die dreißig Familienbetriebe ein, die in Yerseke, dem Epizentrum der niederländischen Schalentierproduktion, Austern züchten und sie entlang der Hafenterrasse zum Verkauf und zur Verkostung anbieten. Die Gegend ist wie geschaffen für die Meeresfrüchte, weil fünf Meter Tidenhub für einen ständigen Nachschub an Nahrung sorgen, der Meeresboden als früheres, in einer Sturmflut an die Nordsee verlorenes Ackerland voller Nährstoffe steckt und die meisten Austernbänke in einem streng geschützten Nationalpark liegen. Dhooges Vater fuhr noch mit dem Familienkutter ins nahe Antwerpen, um seine Austern säckeweise als Arme-Leute-Essen direkt an der Mole zu verkaufen. Doch inzwischen kommt die Kundschaft aus dem ganzen Land zu den Dhooges, den konsequentesten Qualitätspionieren in Yerseke, bedient sich in den Becken voller Austern, Miesmuscheln, Hummer und Langusten oder setzt sich in das Zelt mit grobem Holzmöbiliar hinter dem Geschäft, um frangrische Meerestiere zu essen. Zwei-

einhalb Euro kostet eine Auster, wahrlich keine Sylter Preise, und häufiger als Champagner steht eine Flasche Cava oder Prosecco auf den Tischen, die sich vor Austern biegen – gratiniert oder als Suppe, mit asiatischer Vinaigrette oder holländischer Sauce, am liebsten aber so puristisch, wie das Meer sie uns schenkt.

Noch nicht einmal Zitronen träufelt Jean Dhooge über seine Schalen, aus denen er sorgfältig die Flüssigkeit vor dem Schlürfen abgießt, weil die Auster so viel intensiver nach Auster, nach der reinen Seele des Meeres und nicht nach Salzwasser schmeckt. Sie haben ein erstaunlich festes Fleisch und ein kraftvoll klares Aroma, können der aristokratisch hochnäsigen Konkurrenz aus Frankreich spielend Paroli bieten und sind auch noch so gesund wie kaum etwas anderes, das aus dem Ozean kommt. „Keine Fütterung, keine Antibiotika, keine Fungizide: Austern sind ein Naturprodukt par excellence, viel gesünder als jeder Lachs und jede Garnele. Sie enthalten Nennungen an Kalzium, reinigen auch noch das Meer, und die pulverisierten Schalen verkaufen wir wegen ihrer vielen Mineralien als Dünger für ausgelaugte Böden“, sagt Jean Dhooge mit einem stillen Lächeln, und wir meinen, ganz kurz einen winzigen Anflug von Triumphalismus in seinem Gesicht zu erkennen. Aber das ist wohl nur eine Täuschung.

Wouter Kik ist ein zeeländischer Bauernsohn und glühender Lokalpatriot, der aber keine Fahnen schwenkt, sondern Gemüse. Seine Heimat liegt breittflach ganz im Süden Hollands, hält sich gleichfalls an das nationale Motto der abgeschnittenen Köpfe und lässt nur Kirchtürme und Getreidesilos und manchmal ein Windrad als einzige Ausrufrungszeichen am Horizont zu. Oft wird er auch von Dämmen und Deichen begrenzt, Zeelands einzigen Bergen, weil das Meer nicht nur ein Freund des Menschen ist, sondern manchmal grausam zu ihm sein kann, genauso erbarungslos wie der Wind, vor dem sich die Obstbäume hinter Wällen aus Espen

wie in einer Wagenburg verschanzen. Doch die Zeeländer lassen sich weder von der launischen Nordsee noch vom Blanken Hans einschüchtern und machen sich ihr Leben mit trotziger Beharrlichkeit schön. Nirgendwo sind Achtlosigkeiten und Gleichgültigkeiten zu sehen, nirgendwo Verwahrlosung und Vernachlässigung. Alles ist hübsch hergerichtet, jedes Haus ein Zeugnis liebevoller Hingabe, jede Hecke gestutzt, jedes Beet gejätet, jeder Fensterrahmen frisch gestrichen, jedes rote Klinkerhäuschen ein Hort des kleinen Glücks für Menschen mit dem unbedingten Willen zur freundlichen Gelassenheit, die den Griesgramm dem Wetter und das aufgeregte Geschrei den Möwen überlassen.

Nur beim Essen hat man es mit der Sorgfalt lange nicht so genau und Nahrung eher zu sich genommen, als sie zu genießen – Abendessentische sehen in Holland noch immer selten so schön aus wie Vorgärten. Doch das ändern junge Köche wie Wouter Kik gerade, die zur zweiten Generation des noch jungen niederländischen Küchenwunders gehören und der landesweiten Tyrannei der Friteuse mit ihrer Kochkunst Paroli bieten. Kik hat in der Kleinstadt Goes ein ebenso unprätentioses wie ambitioniertes Restaurant eröffnet und es als Hommage an seine Heimat nach der grünen Gabelalge benannt. Im „Codium“ eifert er nun Jonnie Boer nach, dem Übervater der neuen niederländischen Küche, serviert eine wahre Flut kraftstrotzender Gänge und emanzipiert sich dabei genauso radikal wie sein Vorbild von der klassischen Haute Cuisine. Steinpilze mit Sanddorn, Fenchelblüten mit Pecorino-Creme, fermentierter Steinbutt mit Bergamotte und Kapuzinerkresse, Kabeljau mit grünem Tee und grünem Curry, Lammzunge mit einer maritimen Sauce aus Hummer, Shrimps, Langusten und Jakobsmuscheln – das sind lauter Liebeserklärungen Wouter Kiks an Zeeland, die allerdings in ihrem Selbstzwang zur Originalität manchmal ein wenig das souveräne Maß und die typisch holländische Noncha-

Fortsetzung auf Seite 3

NORWEGEN

Ab/bis Hamburg

Entdecken Sie die überwältigende Vielfalt der norwegischen Fjordküste mit dem Hybrid-Expeditionsschiff **Otto Sverdrup**.

Hurtigruten Expeditions Ihre Vorteile – für Sie inklusive

- Kostenlos umbuchen mit der Flex-Option
- Nordlicht-Versprechen (Oktober bis März)
- Deutschsprachiges Expeditionsteam an Bord
- Jeden Tag eine Erkundungstour an Land*
- Vollpension mit Tischgetränken an Bord
- Kleines, wendiges Schiff mit 263 Kabinen
- Wasser, Kaffee und Tee gantztägig an Bord verfügbar
- Kostenloses WLAN an Bord
- Eine wind- und regenabweisende Jacke

Hurtigruten GmbH · Große Bleichen 23 · 20354 Hamburg



Hybrid-Expeditionsschiff Otto Sverdrup

Januar 2022–März 2023

15 Tage | Frühbucher-Preis ab **3.999 €** p.P.**

1.000 € Sparvorteil p.P.

Informationen im Reisebüro, Tel. (040) 874 090 46 oder unter hurtigruten.de**Buchen Sie jetzt***Nicht an Seetagen und am Tag der Ein-/Ausschiffung
**Limitiertes Kontingent.

Die neue niederländische Küche

lance vermissen lassen. Doch das ist unvermeidlich bei jungen, stürmischen, kulinarischen Lieben.

Dieneke Klompe war in ihrem früheren Leben Lehrerin und ist heute eine wilde Mischung aus Kräuterhexe, Garten-Derwisch und Weltverbesserin im zerschlissenen Overall, die nebenbei auch noch den ramponierten Ruf der holländischen Tomate rettet. Sie wollte schon immer Bäuerin sein, gab ihren Brotberuf leichten Herzens auf, kaufte ein Stück Land auf der zeeländischen Insel Schouwen-Duiveland und verwandelte es mit harter Arbeit in einen blühenden Garten Eden. Er sieht allerdings aus wie Kraut und Rüben, weil Dieneke Klompe streng ökologisch und holistisch wirtschaftet, immer das große und kleine Ganze im Blick hat und eine radikale Gegnerin der industriellen Landwirtschaft ist. „Ich kombiniere Pflanzen, die einander gut tun, weil das viel natürlicher und gesünder ist als die Monokultur. Symbiose ist der Schlüssel zu einer besseren Welt, und die Natur hält ihn in der Hand. Sie kennt alle Antworten für unsere Probleme“, sagt Dieneke Klompe, greift sich an passant ein entlaufenes Huhn und setzt es so zärtlich und behutsam, als sei es ein Kleinkind, in sein Gehege zurück. „Das Einzige, das sie zu fressen bekommen, ist der Abfall meines Pflanzenschnitts, und sie danken es mir mit fantastischen Eiern.“ Und sie strahlt dabei, wie nur Menschen strahlen können, die das Glück in Händen halten.

Inzwischen ist Dieneke Klompe in ganz Holland bekannt für ihre ausgefallenen Kräuter und essbaren Blumen, manche scharf wie Pfeffer, andere süß wie Honig. Sie beliefert die besten Köche des Landes, züchtet vergessene Varianten von Melisse, Koriander und Salbei, baut allein ein halbes Dutzend verschiedener Basilikumsorten und fünfzehn Arten von Tomaten an, die allesamt so intensiv und aromatisch schmecken, als kämen sie vom Ätna und nicht aus der zeeländischen Marsch. „Mein Ackerland ist nicht besonders gut und eigentlich viel zu sandig, doch nach zwanzig Jahren ökologischen Anbaus wächst hier alles in bester Qualität“, sagt Dieneke Klompe, der es am liebsten wäre, wenn die ganze Welt nach ihrer Methode arbeitete. Dann saust diese rastlose, rettungslos optimistische Frau mit dem zerfurchten Gesicht einer Großmutter und der Energie eines Teenagers schon zum nächsten Beet, lässt uns von allen ihren Blüten und Kräutern kosten, stopft uns die Taschen voll mit Quitten und Eiern ihrer Kleinkindhühner und sagt zum Abschied, dass jeder, der gerne gut und gesund esse, ihr Kunde und ihr Freund sei. Wir sind es fortan auch.

Michel van der Kroft, zwei Michelin-Sterne, achtzehn Gault-Millau-Punkte, Hollands Koch des Jahres 2016, führt wahrscheinlich das einzige Feinschmeckerrestaurant der Welt, das einen eigenen Fahrradständer besitzt. Das arg ramponierte, aber fleißig genutzte Ding steht auf dem Fischmarkt von Harderwijk, einer alten Hansestadt in Gelderland mit putzigen Häuschen wie aus einer Märklin-Miniaturwelt, bei deren Anblick wir uns unwillkürlich fragen, wie die Niederländer – immerhin die längsten Menschen der Welt – dort hineinpassen, ohne dass ihre Köpfe durchs Dach ragen. Die meisten Lokale in Harderwijk sind allerdings nicht so pittoresk, sondern eher massengeschmackstauglich, ähneln dem kulinarischen Imbissbuden-Sortiment deutscher Fußgängerzonen und gemahnen uns daran, dass auch das niederländische Küchenwunder punktuell und nicht flächendeckend ist. So sind wir heilfroh, in Michel van der Krofts „t Nonnetje“ Zuflucht zu finden, dessen Küche gleichfalls Schneewittchenzwergegröße besitzt und uns darüber rätseln lässt, wie eine solche Raffinesse aus einem solchen Kabuff kommen kann.

Bei der kleinen Nonne geht es so intim zu, dass man sich dort am besten zum Tête-à-Tête einfindet – oder auch nicht, denn bei den Vertraulichkeiten würde man vom Enthusiasmus des Chefs ein ums andere Mal gestört werden. Er kommt gerne schwungvoll an unseren Tisch geflitz, um uns dampfende Anjou-Tauben frisch aus dem Ofen unter die Nase zu halten oder eine Sellerie-Tartelette mit winzigen Garnelenköpfen persönlich zu servieren. Und jedes Mal ist er dabei so begeistert und begeisternd im Angesicht seines Tuns, dass wir diesen Mann am liebsten jedes Mal in den Arm nähmen, weil es ohne Menschen wie ihn nur niederländische Bitterballen und Olivenbollen, aber kein niederländisches Küchenwunder gäbe.

Das Umarmen allerdings bleibt seiner portugiesischen Ehefrau vorbehalten, mit der er seit dreißig Jahren zusammen ist. Ihr erklärt er seine Liebe in Gestalt eines Raviolo, den er mit portugiesischem Schafkäse und Salbeibutter füllt. Und uns macht er viel Freude mit seiner klugen,

konzentrierten und trotzdem lustvoll verspielten Küche, die sich trotz niederländisch-hanseatischer Puppenstübchenkulisse keine Grenzen setzt. Er pochert seinen Oktopus, einen Klassiker des lusitanischen Portugals, in Court-Bouillon, brät ihn anschließend mit größter Sanftmut an und kombiniert ihn mit einem Brokkoli-Cannelloni, einem Eis aus roter Paprika und gelben Paprikatalern. Er dekonstruiert das andalusische Nationalgericht Gazpacho, indem er Gurken und Tomaten in allen erdenklichen Konsistenzen auf dem Teller versammelt, als Gelee und Sorbet, geräuchert oder süßsauer in Merlot-Essig mariniert, um dann ein puristisches Gazpacho anzugeben. Er gibt uns alles von der Taube aus Anjou, den gegrillten Fuß mit Krallen, das Herz in Gänsefett confiert, die Brust auf der Karkasse gebraten, die Leber als Bonbon mit Hibiskus, den Flügel mit dem ausgelösten und wieder um den Knochen gewickelten Fleisch. Und zum Abschluss kommt der Chef mit einer großen Schüssel voller Mousse au Chocolat an den Tisch, steckt einen Holzlöffel hinein und überreicht ihn uns: „Eine Kindheits Erinnerung, bei meiner Mutter durfte ich immer die Löffel abschlecken“, sagt Michel van der Kroft mit einem glückseligen Lächeln, während draußen die ersten Gäste ihre Fahrräder vom Ständer losschließen.

Niek Boer wohnt nicht in einem Käse, sondern in einem großen Bauernhaus, doch das glaubt man ihr im Ausland manchmal nicht, wenn sie sagt, sie käme aus Gouda. Den Kuhmilchkäse kennt jeder, das namensgebende Städtchen nicht – ein sträfliches Versäumnis, denn Gouda ist ein entzückender Ort, ein archetypisches holländisches Idyll mit Grachten voller Seerosen und Enten, Spitzgiebelhäusern aus rotem Ziegelstein mit weißen Fensterläden und filigranen Sprossenfenstern und hölzernen Fassaden, mit der längsten Kirche und einem der größten Marktplätze Hollands, der derart riesig ist, dass das gotische Rathaus mit seinen Zinnen, Erkern und dem drachentötenden Georg nicht an der Stirnseite, sondern mitten auf dem Platz steht. Die Größe erklärt sich aus der strategischen Bedeutung Goudas im Mittelalter, das am einzigen Wasserweg zwischen Antwerpen und Amsterdam lag und so zum bedeutenden Markt mit Stapelrecht wurde. Alle Käsebauern aus der Umgebung verkauften ihren Gouda in Gouda, und bis heute findet einmal in der Woche vor der Käsebörse, dem spätmittelalterlichen Haus mit der offiziellen Waage für den Gouda, ein Käsemarkt statt, so wie seit 1395.

Die Bezeichnung Gouda ist nicht geschützt, deswegen wird er in aller Welt tonnenweise aus pasteurisierter Milch hergestellt und als Industriemassenkäse unter diesem Namen verkauft. Den echten, authentischen Gouda bekommt man nur bei Bäuerinnen wie Niek Boer vom Käsebauernhof De Twee Hoeven vor den Toren der Stadt. Sie hat zweihundert Holsteiner Kühe, lässt sie auf den saftigen Marschweiden Goudas mit ihrer besonders würzigen Gräsermischung weiden, produziert dreitausendsechshundert Laibe in der Woche, verwendet ausschließlich die rohe Milch, entfettet sie nicht und nimmt so einen Fettanteil von bis zu fünfundfünfzig Prozent in Kauf, bringt ihren Käse von Hand in die kreisrunde Form, legt sie persönlich in die Salzlake und trägt selbst die Wachsschicht auf. Nur ein solcher Gouda darf sich „Farmer's cheese“ nennen, doch das ist den meisten Menschen, selbst den Niederländern, egal. Sie fuchsen lieber mit dem Pfennig, kaufen Industrie-Gouda beim Discounter und lassen sich Niek Boers hocharomatische Laibe entgehen – pur oder verfeinert mit Nüssen, Trüffeln und Tsatsiki, Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer und Knoblauch, ganz jung oder drei Jahre lang gereift, ein ganzes Aromenuniversum an Gouda, neben dem die Supermarktkonkurrenz wie Pappe schmeckt.

Niek Boer lässt uns in ihrem Hofladen das gesamte Sortiment verkosten und unsere Komplimente für ihren Käse fast ungerührt an sich abprallen. Einen solchen Gouda müsse die Welt essen und der Schindluder mit diesem schönen Namen endlich aufhören, rufen wir ihr zu, doch sie zuckt nur mit den Achseln. Vielleicht ist das dem Knochenjob des Käsemachens und ihrem langen Arbeitstag geschuldet, der um drei Uhr morgens begonnen hat. Vielleicht will sie aber auch nur, dass ihr Kopf nicht zu weit aus der Wiese ragt.

Jonnie Boer sitzt im Gefängnis. Er ist schuld daran, dass die niederländische Küche nicht länger in ihrer selbst gewählten Isolationshaft aus Pannenkochen und Poffertjes schmort, sondern in Restaurants wie seinem „De Librije“ Weltruh genießt. Jonnie Boer ist aus freien Stücken ein Knastbruder, seit er vor sechs Jahren ins ehemalige Frauengefängnis von Zwolle umgezogen ist. Die Zellen haben er und seine Frau Thérèse zusammengelegt und in Zimmer mit extravagantem Design umgewandelt, die schweren Eisentüren mit dem Sehschlitz und die vergitterten Fenster aber nicht angetastet, was kein Vergnügen für Klausrophobiker ist. Im Gefängnishof hat jetzt unter einem Glasdach das Restaurant Freigang, und an der Fassade thront noch

immer eine Statue der Justitia, die ihre Waage achtlos in der einen Hand baumeln lässt und mit ihrem Schwert in der anderen Hand wild in der Luft herumfuchelt. Ihre Botschaft ist klar: Meine Gerechtigkeit ist grimmig, und hinter dieser Tür ist Schluss mit allem Spaß.

Ganz anders sehen das allerdings Jonnie und Thérèse Boer, die seit vierunddreißig Jahren eine der erstaunlichsten Symbiosen der internationalen Spitzenküche formen. Sie war siebzehn, er zweiundzwanzig, als sie sich in seinem Heimatort Giethoorn in Overijssel ineinander verliebten. Seine Eltern betrieben ein Ausflugslokal mit „Touristenküche“, wie Jonnie Boer milde spottend sagt, und dass der Bub Koch werden würde, um eines Tages die Nachfolge anzutreten, stand außer Frage. Er ging nach Amsterdam, landete dann aber im einzigen Sternrestaurant der Stadt, war sofort Feuer und Flamme und hatte ein Problem: Die gesamte Spitzengastronomie in den Niederlanden war damals eine französische Kopie, selbst die Speisekarten bedienten sich der Sprache Auguste Escoffiers. „Ich bin Patriot, ich wollte niemanden nachäffen, sondern holländisch kochen“, sagt Jonnie Boer, der 1986 nach Hause zurückkehrte, im „De Librije“ in Zwolle anheuerte, der Hauptstadt der Provinz Overijssel, und mit vierundzwanzig dort Küchenchef wurde. Ein Jahr später stieß Thérèse dazu. Der Rest ist holländische Küchengeschichte.

Längst ist „De Librije“ ein Wallfahrtsort für Feinschmecker aus aller Welt, dekoriert mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Gault-Millau-Punkten, der einsame Olymp, das Nonplus der holländischen Küche und noch immer ein Familiengeschäft. Jonnie Boer und verbreitet dabei nicht die geringste Aura einer divenhaften Unanstastbarkeit, sondern versteht sich als Kumpel seiner Köche. Thérèse leitet mit souveräner Omnipräsenz das Restaurant und ist zugleich die Sommelière. Sohn und Tochter sind gleichfalls Köche geworden und sollen demnächst in den Betrieb eintreten. „Die Hälfte meines Erfolges verdanke ich meiner Frau“, sagt Jonnie Boer, die wiederum trocken konntet, dass ihr Mann gerne solchen Quatsch erzähle, um uns dann preiszugeben, dass der wahre Grund des

Erfolges in der unstillbaren kreativen Neugier des Chefs liege, in seiner ständigen Suche nach Neuem, Unorthodoxem, Verblüffendem – was Jonnie Boer uns ganz absichtslos sofort bestätigt, als er sein Mobiltelefon zückt und uns voller Begeisterung das Video eines achtzigjährigen chinesischen Kochs zeigt, der tennisballgroße Reisbälle frittiert. Das habe er in Hongkong gesehen und diese Technik unbedingt lernen wollen und zum Glück nach langer Suche den alten Chinesen in Holland gefunden, der ihn jetzt in das Geheimnis des Reisballs einweihe.

Gibt es überhaupt eine niederländische Küche? Viele Holländer stellen das noch immer in Abrede. Jonnie Boer zuckt nur mit den Achseln und tischt uns dann einen eigenwilligen kulinarischen Geschmacksglücksmoment nach dem anderen auf, den wir nirgendwo sonst auf der Welt kosten könnten: eine eigens für sein Restaurant gezüchtete und nach ihm benannte Rose, gefüllt mit Roter Bete und Liebstockel; eine Auster von Jean Dhooge aus Yerseke, die intime Zwiesprache mit Algen und Ziegenkäse hält; eine gezupfte Nordseekrabbe in einem Kohlrabiring mit einer Basis aus Gänsestopfleber, vollendet mit Tulpenblättern, Zitronengras und Chili; einen Petersfisch aus heimischen Gewässern im Stil des japanischen Feuertopfes Shabu Shabu, am Tisch sekundenschnell in Pilzbrühe gegart; eine Ente aus dem nahen Naturschutzgebiet bei Apeldoorn, die als T-Bone auf dem Teller liegt und wie ein fliegender Vogel aussieht – das ist nichts weniger als die Apotheose der holländischen Küche.

Zum Abschluss wird eine Karte der Niederlande als halb fertiges Puzzle aus den einzelnen Provinzen an den Tisch gerollt. Die Petits Fours liegen abseits auf den fehlenden Puzzleteilen, mit denen die Karte komplettiert wird, und sie sind allesamt typisch für ihr jeweiliges Provinzpuzzle. Es ist die letzte Hommage des Patrioten Jonnie Boer an sein Heimatland, der auf unsere allerletzte Frage, ob er sich als Superstar fühle, nur leise lächelnd antwortet, dass er sich als Koch fühle. Nicht einmal dieser grandiose Quadratschädel will aus der holländischen Wiese herausragen.



Die Paten des holländischen Küchenwunders: Jonnie Boer hat sich in seinem Restaurant „De Librije“ Weltruh erkocht, den er auch seiner Frau Thérèse verdankt. Fotos De Librije



Mindestens genauso gut wie die französische Konkurrenz: Austern aus Zeeland. Foto Chantal Arnts



In Harderwijk steht einer der besten Köche Hollands am Herd, in Gouda findet man eines der schönsten Rathäuser. Fotos Marketing Oost, VVV Gouda



Holland kocht auf

Die Austernzucht Oesterij in Yerseke (www.oesterij.nl) ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet und erzählt die Geschichte der zeeländischen Austernzucht in einem kleinen Museum. Das Restaurant „Codium“ in Goes (www.restaurantcodium.nl) in von Dienstag bis Samstag geöffnet, das Menü kostet ab 69 Euro. Die Gärtnerei von Dieneke Klome in Zonnemaire (www.bijzonderegroenten.nl/dieneke-klompe) bietet auch einfache Ferienhäuser am Rand ihrer Beete und Gewächshäuser an. Das Restaurant „t Nonnetje“ in Harderwijk (www.tnonnetje.nl) ist Dienstag bis Samstag geöffnet, das Menü kostet ab 145 Euro. Die Käseerei De Twee Hoeven (https://ne-np.facebook.com/DeTweeHoeven) ist Mittwoch, Freitag, Samstag und Montag von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Das Restaurant „De Librije“ in Zwolle (www.librije.com) ist etwa ein Jahr im Voraus ausgebucht. Das Menü kostet ab 227 Euro. Informationen: online unter www.holland.com.



Das ist kein Schiff.
Das ist mein Lieblingsort
vor meinem Traumziel.

14 Tage Karibik

ab 1.999 €* p. P.

inkl. Flug

Wir beraten Sie gern: [Reisebüro](#) ☎ +49 (0) 381/20 27 07 07 [aida.de](#)

* AIDA VARIO Preis pro Person bei 2er-Belegung (Innenkabine) für die Routen „Karibische Inseln ab Dominikanische Republik“ oder „Karibische Inseln ab Barbados“ mit AIDAperla, inkl. An- und Abreisepaket, limitiertes Kontingent

Es gelten die aktuellen AIDA Reisebedingungen und Informationen auf [www.aida.de/agb](#)
AIDA Cruises • German Branch of Costa Crociere S. p. A. • Am Strande 3 d • 18055 Rostock