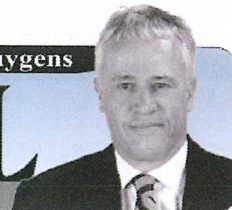


• **Gastheer Harald Hovenkamp (l.) en chef-kok Peter Postma.**

FOTO'S: DE TELEGRAAF



Stan Huygens  
**JOURNAAL**  
journaal@telegraaf.nl / volg op twitter: @stanhuygens



# Genieten bij de sluis

Het is altijd gemakkelijk om te kijken naar het geklungel van vakantievierende, tijdelijke booteigenaren in een sluis. Het goed aanleggen, het vastmaken van het schip en het afhouden is een kunst die lang niet iedereen is gegeven. Er is altijd wel wat loos.

In het pittoreske stadje Blokzijl in Overijssel is zo'n druk knooppunt voor schepen, waar volop valt te genieten van gestuntel van watersporters. Maar ook van de mooie jachten. Liefst 20.000 schepen passeren de sluis.

En waar kun je in Blokzijl beter vertoeven dan in sterrenrestaurant Kaatje bij de Sluis (\*) en het prachtige luxe hotel Kaatjes Résidence (zeven kamers) in het voorname pand aan de andere kant van de sluis. De eigenaren sinds 2004, chef-kok **Peter Postma** en gastheer **Harald Hovenkamp**, hebben recent het restaurant opnieuw ingericht. Het interieur is licht. Mooi is de lange muur met tekeningen en schilderijtjes. De tafels zijn echter dicht op elkaar komen te staan. Dat is bedrijfseconomisch te begrijpen, maar niet alle gasten kunnen dit gezien de reacties

• **Marianne en Fons Aaldering.**



op internet waarden.

Mijn disgenoten, ondernemers/wijnboeren **Fons en Marianne Aaldering**, hadden er geen moeite mee. De op een steenworp afstand van het restaurant wonende Fons was zo ingenomen met het prettige viergangendiner dat hij uit zijn privékelder zelfs een Le Pin Pomerol 1992 haalde. Dat was een aangename verrassing. Deze ruim duizend euro kostende superwijn paste perfect bij de jonge reefilet. Niet eerder proefde ik zulk mals vlees van ree!

Daarvoor had Postma mul met koriander, kerrie en sherry en snoekbaars met crème van gebakken ui, artisjokken en ossenstaart geserveerd. Daarbij werd onder meer een Aaldering Pinotage Blanc 2012 uit Zuid-Afrika gedronken. De bijzondere wijn smaakte opnieuw heerlijk. Er zijn nog weinig flessen van. Gelukkig komt er

een nieuwe lading aan. Op het terras van Kaatjes Résidence was het met een glas Ruinart-champagne aange-naam toeven.

Kaatjes ontbijt was na een diepe nachtrust het perfecte begin van een nieuwe dag. Zo was er Jersey-kalfspaté, heerlijke zachte zure zult en aardbeienjam met een vleugje roze peper en was de ana-

nasjam bereid met gember. De gerookte ganzenborst was van wilde ganzen die door jager **Eeuwke Damstra** uit Woudsend waren geschoten. De biologische zuivelboerderij van de familie **De Lange** in het natuurgebied De Weerribben leverde rauwe koemelkboter, ecologische melk met een vetgehalte van 3,7 procent, karnemelk en bijzondere yoghurt.

Om na zo'n ontbijt op de boot te stappen en naar Nationaal Park De Weerribben en natuurreservaat De Wieden (met randgebieden 15.000 hectare groot en in 2004 tot mooiste plek van ons land gekozen) te gaan, was absoluut geen straf. Ik wens Postma en Hovenkamp veel een paar uur verblijvende passanten toe.