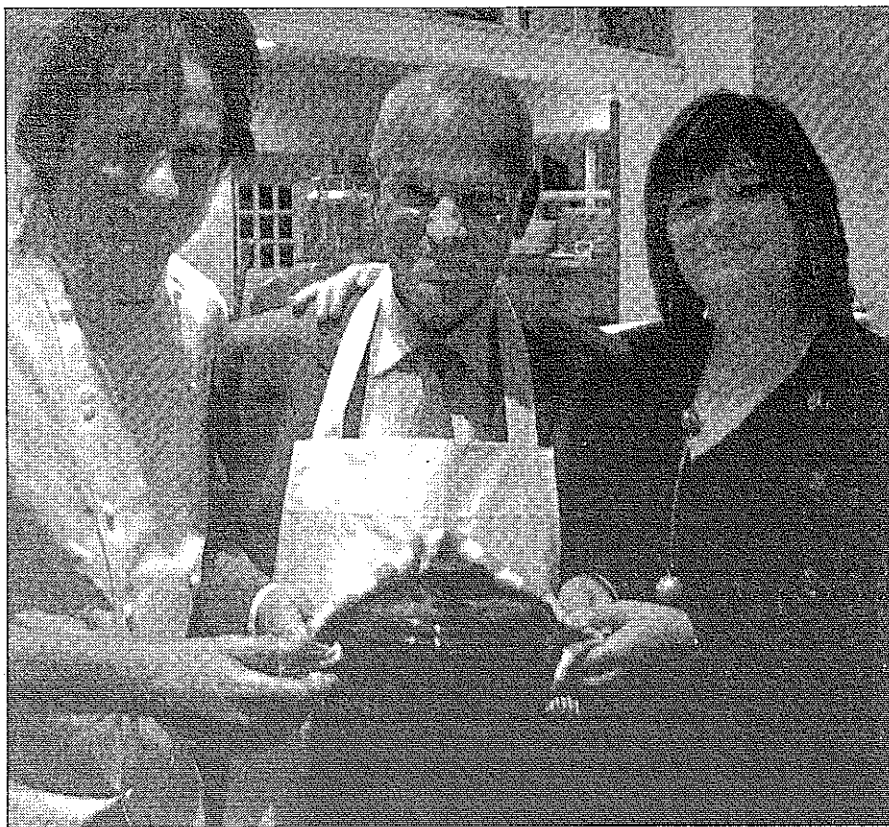


■ Oud-minister Gerrit Zalm (m.), geflankeerd door Dick en Anne-Laura Middelweerd van De Treeswijkhoeve (\*), diende de Hollandse pot op.



## Treeswijkhoeve top!

Alweer twintig jaar runnen *Dick en Anne-Laura Middelweerd* het aangename sterrenrestaurant *De Treeswijkhoeve* (\*) in Waalre. Voor het gala van *Mappa Mondo* was een zesgangendiner gemaakt, waarbij het hoofdgerecht heel simpel bestond uit hazenpeper, sukade, gehaktballen, bloedworst, appels uit eigen gaard, rode kool, spruiten en stooferen. Heerlijk!

Maar ook de crème van ganzenlever, dun uitgesneden coquilles met truffel en kwartel-ei en de kreeft met een puree van broccoli mochten er wezen. De witte Condrieu, La Doriane 2007 van Etienne Guigal paste er mooi bij. Later werden door sommelier *Rene Tabbers* onder meer ook de Spaanse rode wijn Aalto PS 2004 van wijnmaker *Mariano*

*Garcia*, die ook de beroemde Vega Sicilia ontwikkelde, en de Californische rode wijn Blankiet Estate 2005 geschonken. Beide waren vol, dieprood en een genot voor de mond.

### Zachte smaak

Omdat vlakbij De Treeswijkhoeve lammeren en schapen van de Kempen in de natuur- en heidegebieden lopen had Dick Middelweerd voor mij ook wat origineel vlees van het Kempen-lam op een bordje gelegd. Het vlees was met zijn zachte smaak voortreffelijk!

*Jantine van Breemen*, herder op de Strabrechtse heide in Heeze, had een week eerder uitleg gegeven over de

kudde. Behalve zij, werken ook *Stijn Hilgers* en *Kees Kromhout* met dit ras, dat in de jaren zestig van de vorige eeuw bijna was uitgestorven. Via een speciaal fokprogramma lopen er nu zo'n 4000 geregistreerde Kempen-schapen in ons land.

Het net uitgekomen boek *Beeldsmaak met schitterende foto's van Tony le Duc* laat gedetailleerd zien hoe in *De Treeswijkhoeve* de zoektocht naar de volmaakte balans tussen de verschillende ingrediënten plaatsvindt. Maar beter dan het boek is een bezoek aan het restaurant, dat een omweg zeker waard is.

