

"De 23-jarige Kik is een bruisend toptalent, maar hij moet nog even rijpen"

Door: Mac van Dinther – 15/12/12, 07:00 – VK Magazine 2012-12-15



Mac van Dinther gaat eten in De Vierbannen.

De Vierbannen? Nooit van gehoord. Dat is ook niet zo gek, want het is vrij nieuw; de Vierbannen ging dit jaar open. Het is de thuishaven van Wouter Kik, de revelatie van het tv-programma Menu van

Oranje.

Dat zegt me ook al niks. Je bent niet de enige. Maar jammer is het wel, want het was een pareltje tussen alle culipulp op tv. Koks uit alle delen van het land streden tegen elkaar om een menu te mogen koken voor het kroonprinselijk paar en hun Oranjefonds. Morgen is de finale. Het waren leuke culinaire wedstrijdes. In de eerste aflevering veegde jonge hond Kik sterrenchef Fred Mustert van tafel.

En hij kookt dus in de Vierbannen. Wat is dat voor een zaak? Zoals een blinde zijn geleidehond volgen wij de routeplanner over bochtige wegen door het Zeeuwse platteland. Een eind voorbij de laatste bebouwing stappen we in het duister uit en vallen achterover van verbazing. Alles wat we hadden verwacht, maar niet dit: een rechthoekige bak van staal, glas en beton in the middle of nowhere. Een krachtig modern gebouw met hoekige contouren en scherpe lijnen aan het water. Ergens in het donker ligt de Oosterschelde. In de zomer moet dit een droomplek zijn.

Verrassend. En hoe is het eten? Kik is een jongen 'van de kluten', uit de Zeeuwse klei. Daarvan getuigt hij op zijn menukaart die ritselt van de lokale geneugten. Een paar daarvan komen we meteen al tegen in het zilte vooraf van oesters, kokkels en zwaardschedes. De kokkels zijn gekookt, de zwaardschedes rauw tot tartaar gehakt, de oesters heel eventjes in warmte gegaard. Dat geeft ze een volle, bijna nootachtige smaak. Maar je proeft niet meer het zilte van een rauwe oester. Zo eentje hadden we toch ook wel graag gehad.

Gang twee is een zacht mootje kabeljauw in een onhandig bakje met romige saus, zoete puree van aardpeer en een rolletje spitskool. Zacht, zoet en romig: lekker, maar een beetje eenvormig. Het mist avontuur.

Het hoofdgerecht is een groentengerecht. Dat is toch lef hebben. Dat vonden de juryleden van Menu van Oranje ook, want het was met zijn Groentenpalet dat Kik hen overtuigde. Dat begrijpen we wel, want het is weer eens wat anders, zo'n uitbundig bord groenten: rode bietjes, groene kool, pompoen, artisjok, courgette, radijs en pastinaak, opgesierd met zwarte truffel voor een toefje luxe en een gepocheerde eidooier voor de smeugheid.

Toch hebben wij er een probleem mee. Niet alleen omdat het de zoveelste variatie is op een wandeling door de moestuin, maar ook omdat het een gekke gedachte is dat je een goed groentengerecht maakt door van alles en nog bij elkaar te leggen. Probeer je maar een 'Vleespalet' voor te stellen met een stukje kip, een hapje varken, een schijfje koe, een partje geit en een lapje lam. Dat zou geen enkele kok doen. Waarom dan wel met groenten? Zoals een bak met onderdelen nog geen auto is, zo is een gerecht meer dan een bord ingrediënten.

Punt gemaakt. Hoe is het dessert? Dat was in de wedstrijd niet Kiks sterkste onderdeel. Hier ook niet.

Aardige bediening? Onze gastvrouw doet vriendelijk, maar op een routineuze manier die niet heel erg gemeend overkomt.

Hebben we een winnaar? Wouter Kik is een bruisend toptalent. Maar hij moet nog even rijpen. Dat is niet erg. Woutertje is pas 23, hij kan nog jaren mee.

De Cijfers

Kosten: 45 euro

Punten:

Eten: 7,5

Bediening: 6,5

Entourage: 9

Prijs-kwaliteit: 7,5

Het menu

Oesters, tartaar van scheermes en kokkels met komkommer en appelblokjes

Zacht gegaarde kabeljauw met spitskool, aardpeer en stokvis nage

Groentenpalet: Selectie uit de Tuinen van 't Hof Welgelegen en Dieneke Klompe, gepocheerde eidooier en mosterdkruid

Crèmeux van kardemom, crème anglaise en granité van mojito

De Vierbannen

Weg van de Buitenlandse Pers 3

4305 RJ Ouwerkerk

0111-647547

www.devierbannen.nl

- [Volg de Volkskrant op Twitter](#)
- [Word vriend van de Volkskrant op Facebook](#)