

ker ijs en er is
aakt op de boerderij
e eigen koeien. Vier
proefden in de eerste
rieje boeren-vanille-
zacht en smeug.
boerderij Meulenhorst
d het lekkerste ijs.

winnaar?
De
Meulenhorst,
Dammen

en professioneel. Een schepje nemen,
ik een vanille- of andere geur aan het ijs
de mond laten smelten. "Er zit een krakje
taal?", klonk het kritisch aan tafel. "Heerlijk
elkaar", was het positieve commentaar.
ching, karamelachtig, wel lekker." Er was
Deze smaakt naar karton, waterig. Er zit
in deze is het ei niet goed gegaard." Dat
amvoldende. De waardering werd uitge-
Naber vertaalde in 'klaverties.'

Dit zijn de smaakexperts

Naaber schakelde voor de Preuverieje vier erkende en bekende oostelijke smaakexperts in. Alle vier zijn ze pleitbezorger van ambachtelijkheid, smaak en streekproducten. In elk artikel over een Preuverieje komt één van hen uitgebreid aan bod. Deze keer is dat Nel Schellekens. Dit zijn de vier:



Dr. Peter Klosse, de enige ter wereld die is gepromoveerd op smaak, waarover hij ook doceert. Hij staat te boek als 'smaakprofessor'. Over smaak heeft hij uitgebreid gepubliceerd. Hij is eigenaar van het gerenommeerde restaurant De Echoput in Hoog-Soeren en oprichter van de Academie voor Gastronomie, eveneens in Hoog-Soeren.



Nel Schellekens maakte bij restaurant De Gulle Waard in Winterswijk furor met haar bijzondere aanpak wat betreft de verwerking van het complete dier in gerechten: van kop tot kont zogezegd. En van de groente en het fruit van schil tot pit. Zij is pleitbezorger van het gebruik van echte streekproducten en slow food.



Harald Droste van 'Droste's dineren en logeren' in Tubbergen. Vorig jaar schakelde hij om van hotelier naar herbergier en stelde daarbij smaak, lekker en omgaan met mensen voorop. Met het accent op Twente. "Het moet authentiek zijn. Aan 'nep' hebben we een hekel."



Michiel Bussink uit Lettele publiceert onder meer over eten en drinken met de klemtoon op smaak, streekproducten en eten uit de natuur. Hij begeleidt verschillende projecten rond streekproducten, geeft workshops, lezingen en excursies en is directeur van de Stichting Land en Keuken.

Het proeven ging uiterst professioneel en serieus. V.l.n.r. Peter Klosse, Nel Schellekens, Harald Droste en Michiel Bussink.