

LEZERSMENU FEBRUARI 2019

Je proeft het voorjaar

Lezersmenu Vers, klassiek, puur en verrassend: die basisformule doet elke hap van het Lezersmenu bij Hanninkshof in Usselo 'gewoon lekker' smaken.

Rob Wissink

Het sneeuwt buiten, maar in de keuken van restaurant Hanninkshof in Usselo tovert chef-kok/eigenaar Jojan Kersbergen alvast een vleugje voorjaar op de boden. Ruim vier jaar runnen Jojan en zijn partner Sabine Hof de pittoreske eetgelegenheden aan de voet van de Usseler Es. Sinds 1 januari is het restaurant lid van de JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe), een kwaliteitslabel dat staat voor creatief ondernemerschap, gastronomische passie en gastvrijheid.



Jojan en zijn brigade zijn klassiek geschoold en dat proef je.

- Chef-kok Rick Blanken, Twente Culinaire

Dat is ook de reden waarom Rick Blanken, chef-kok van restaurant Ledeboer in Almelo, zijn collega van harte aanbeveelt als vertegenwoordiger van Twente Culinaire. „Jojan en zijn brigade zijn klassiek geschoold en dat proef je. Verrassend maar zonder rare fratsen, zoals ijs bij het hoofdgerecht. Elke hap is hier gewoon lekker. Bovendien is er veel aandacht voor presentatie en gastheerschap, daar houd ik van.”

De sfeer in het restaurant is warm. Opvallend is de open kast met planten die de ruimte speels verdeelt in knusse zitjes. Er is een open verbinding met de keuken, wat de culinaire beleving ten goede komt.

Lolly

Kersbergen kookt met de seizoenen mee. Toch is het menu dat hij onze lezers in de maand februari voorschotelt niet overdreven winters, maar opvallend licht en fris. Het voorjaar is al een beetje te proeven.

Het menu begint met een amuse waarmee Hanninkshof tijdens Proef

Eet Enschede furore maakte: een lolly van geitenkaas, gember en appel in witte chocolade met walnoot. Het voorgerecht is in specerijenolie gegaarde winterkabeljauw (skrei) met hangop, limoen, komkommer en bleekselderij. Een lichtgroene kruidenvinaigrette maakt het gerecht af.

Het hoofdgerecht is letterlijk om je vingers bij af te likken: boneless ribs met pittige ananas, taugé, witlof en gekonfijte aardappel. „Afgemaakt met winterpostelein. Die pluk ik hier om de hoek in het veld als ik met de honden wandel op het militaryterrein. Daar houd ik van: zo uit de natuur. Ik pluk er in het najaar ook paddestoelen”, vertelt de bevolgen chef-kok. „Ik ben altijd met koken bezig. Daar kan ik mijn creativiteit in kwijt. Ik ben ook gek op mooie ser- vieren en vind het leuk om gerech-



▲ Chef Jojan Kersbergen (l) en zijn koks Clemens Kuipers en Mauro Ena van de Hanninkshof.



ten te laten 'shinen' en dan te fotograferen.

Het nagerecht is een frisse marbré (laagjesdessert) van banaan, met blokjes gekaramelliseerde banaan, karamel en hazelnoot met een parfait van Licor 43, crème van mascarpone en specerijen.

Bij het voorgerecht wordt een opwekkende, aromatische sauvignon blanc geschonken van het Chileense wijnhuis Silver Ghost. Van dezelfde wijnbouwer in de Central Valley is de intense cabernet sauvignon, die uitstekend smaakt bij de beenloze ribbetjes van het Ibericovarken.

Lezersmenu februari 2019

Naam	
Woonplaats	
E-mail	
Geboortedatum	
Aantal personen	

Prijs lezersmenu 29,50 euro p.p. inclusief twee glazen wijn, bier of fris p.p. en kop koffie, cappuccino of thee. Uitsluitend na telefonische reservering en op vertoon van deze bon. Deze aanbieding is geldig van 1 t/m 28 februari 2019.

INFORMATIE

Adres Usselerhofweg 5
Postcode 7548 RZ Usselo
Telefoon 053 4283129
Website hanninkshof.nl
Email info@hanninkshof.nl

Openinstijden lezersmenu
Dinsdag t/m zondag: te reserveren als lunch tussen 13.00 en 15.00 uur en diner tussen 17.30 en 20.30 uur
Let op: 14 februari géén lezersmenu. Op maandagen gesloten.



▲ Voorgerecht: in specerijenolie gegaarde winterkabeljauw met hangop van boerenyoghurt, met limoen, komkommer, bleekselderij en een groene kruidenvinaigrette.



▲ Hoofdgerecht: boneless ribs van het Ibericovarken, met pittige ananas, taugé, witlof en gekonfijte aardappel. Met verse winterpostelein en een wasabicrumble.



▲ Nagerecht: marbré van banaan, gekaramelliseerde banaanblokjes, karamel, hazelnoot met parfait van Licor 43, crème van mascarpone en specerijen.

Electropop

Liefst pingelen zonder pretenties

Wat begon als een projectje voor de lol, is uitgegroeid tot een succesvol electropop-instituut. Vooral in de modewereld wordt Vive la Fête op handen gedragen.

Erik Krebbers

Danny Mommens heeft er nog steeds geen sluitende verklaring voor: hoe kan het dat topmodelhuizen als Chanel, Dior en Yves Saint Laurent de muziek van Belgische band Vive la Fête zo liefdevol in de armen sluiten? „Ik zou het niet weten”, klinkt het bescheiden uit de mond van 45-jarige muzikant. „Ik maakte met Vive la Fête muziek voor de lol en ineens werd het opgepikt door de modewereld. Karl Lagerfeld werd een van onze grootste fans. Voor zijn modeshows nam hij ons mee de hele wereld over.”



Ik merkte dat we de lat steeds hoger gingen leggen, daardoor werd de muziek te bedacht

Mommens speelde op dat moment ook nog bas bij de Antwerpse indieband dEUS. Het serieuze werk, zeg maar. Tussen de bedrijven door knutselde hij samen met zijn geliefde, Els Pynoo, aan het pretentieloze electropop-project Vive la Fête. „De begintijd was plezant”, vertelt hij. „Ik pingelde op een keyboard en zei tegen Els: zing er maar wat bij. Vervolgens namen we enkele demo's op en plots ging het balletje rollen.”

Ook Hugo Boss, Dirk van Saene en Yamamoto gebruikten de dansbare uptempoklanken van Vive la Fête voor modeshows. „Dat is allemaal nooit onze intentie geweest, maar het was natuurlijk mooi meegenomen. Critici noemden ons in die tijd een 'défilé-bandje'. Ah wel, dat zal voor een groot deel jaloezie geweest zijn.” Uiteraard konden poppodia en

festivals niet achter blijven. Vive la Fête werd van hobbyband ineens een bloedserieuze topact. Mommens zette prompt een punt achter zijn activiteiten bij dEUS en stortte zich met Pynoo volledig op dit muzikale avontuur.

Bijna jaarlijks verscheen er een nieuw studioalbum van Vive la Fête. Tot het na 2013 stiller werd. „We hadden een drukke periode achter de rug en moesten met een nieuwe plaat beginnen. Ik weet niet wat het was, maar op een gegeven ogenblik heb ik al het nieuwe materiaal aan de kant gesmeten. Ik vond dat we een verkeerde weg waren ingeslagen. Het was te soft en te weinig gedurfd.”

Pas vijf jaar later verscheen het volgende album, *Destination Amour*. „Ik wilde terug naar de sound van onze eerste platen”, zegt Mommens. „Ik merkte dat we de lat steeds hoger gingen leggen. Daardoor werd de muziek te bedacht en minder spontaan.”

De multi-instrumentalist is tevreden over *Destination Amour*. Toch klinken twijfels. „Het is een goede plaat, maar vrij commercieel. Van mij mag het alternatiever. Meer gitaar, een tikje meer *new wave*. De scherpe randjes ontbreken.”

Eén ballad

Sommige tracks leverden zelfs discussies op tussen meneer en mevrouw. „Els wilde graag een ballad opnemen. Ik niet. Met *Impossible Amour* is die er wel gekomen, maar ik heb er weinig mee. Ik houd niet van dat langzame werk, vandaar dat het bij die ene is gebleven.” Kennelijk is mevrouw niet thuis. „En denk maar niet dat we het nummer in onze liveset opnemen. Dan zou de show stil vallen en dat is het laatste wat je wilt.”

Mommens sluit niet uit dat het volgende album wat uitgesproken gaat worden. „Soms heb ik het gevoel dat ik me in Vive la Fête een beetje moet inhouden. We hebben een bepaalde formule die succesvol is en daar moet het dan bij blijven. Ik heb daar moeite mee. Sinds kort speel ik bas in een mokerharde metalband. Daar kan ik de frustratie lekker wegspeelen.”

Metropool Enschede 25/1.



▲ Danny Mommens en Els Pynoo hebben met Vive la Fête overwachts groot succes. FOTO LALO GONZALEZ

4 REDENEN OM UIT TE GAAN

Eerste rang voor een tientje

Vrijwel alle theaters in de regio doen mee aan het Nationaal Theaterweekend. Een mooie gelegenheid om voor een habbekrats kennis te maken met illusionist Jochem Nooyen, of Voice-winnaar Jim van der Zee. Kijk voor het programma op: nationaaltheaterweekend.nl

Musical

Levenslessen aan de keukentafel bij Soof

In de theaterversie van 'Soof' staat de keukentafel midden op het podium. Want daar gebeurt het: lachen, huilen, praten, zingen en weer lachen. Veertiger Soof (Maïke Boerdam, foto) deelt lief en leed met het publiek. En hapjes. Soof, de musical is gebaseerd op de gelijknamige films, die weer zijn geïnspireerd op de columns van Sylvia Witteman in de Volkskrant. De musical is geen poging de film te verslaan, aldus regisseur Jos Thie. „De film is iconisch, daar moet je niet overheen willen gaan. Wij zijn gewoon geraakt door



het verhaal en daar kunnen we in het theater ook wat mee. Het verhaal van Soof is zo herkenbaar: hoe blijf je jezelf als je een gezin hebt en alle ballen in de lucht moet houden? Dat raakt mensen.” Een leuke toevoeging is dat een aantal bekende Nederlanders zichzelf speelt in de musical. Zo ook een aantal topsporters. In Enschede is dat volleybalster Manon Flier.

24 t/m 27 januari, Wilinktheater Enschede, do. en vr. 20.00 uur, za. 15.00 uur, zo. 14.00 en 19.00 uur. 41 euro

Illusieshow

Jochem kan gedachten lezen

In de illusieshow 'Privacy' zoekt mind-illusionist en acteur Jochem Nooyen uit wat privacy voor mensen betekent. En wat het inhoudt als we die privacy opgeven. Bijvoorbeeld op Facebook. In interactieve gedachtenleesexperimenten achterhaalt Jochem of jij echt niets te verbergen hebt en hoe privé je gedachten eigenlijk zijn.

26/10, 20.15 uur, ZININ Theater, Nijverdal, 10 euro.



Toneel

Emma's gevecht

Actrice Lisse Knaepen vertolkt de twijfels, angsten en observaties van Emma, een sportieve, slimme en grappige jonge vrouw met anorexia nervosa. De indringende monoloog *Emma wil leven* is gebaseerd op een documentaire van Jessica Villerius en gesprekken met betrokkenen en ervaringsdeskundigen. Een intiem portret



van een strijd op leven en dood van de makers van LEEF, PAAZ en Ma.

26/01, 20.00 uur, De Reggehof, Goor, 23,50 euro.

Muziek

Jong talent, oude ziel

Jim van der Zee, winnaar van The Voice of Holland 2018, gaat de theaters in met zijn programma 'The Voice, The Guitar & The Piano'. Hij neemt bewust wat afstand van de gekte en profileert zich als jong talent met een oude ziel. In deze voorstelling deelt hij zijn liefde voor soul, jazz en folk. Naast de covers waarmee hij op tv tieners scoorde, zingt hij ook nieuwe, eigen nummers.

26/01, 20.15 uur, Theater Hof 88, Almelo, 10 euro.

