

mybutler.nl

154



Nummer 154
29 maart 2007
personal guide
to good taste &
bad manners



Restaurant Podium: 8,5

Een goede plastisch chirurg is, naast een serieuze arts, ook en vooral een man of vrouw die de schone dingen des levens weet te waarderen. Zijn veel andere 'snijdende vakgebieden' te vergelijken met striemende hardrock bands, de plastisch chirurg is meer de elegante harp speler met een voor-liefde voor de fijnere kunstvormen, aldus een goede vriend die recentelijk zijn opleiding tot plastisch chirurg afrondde, verdienstelijk gedichten schrijft, iets minder verdienstelijk, maar nog zeker aardig, schildert en 'for kicks' zich met parachute uit vliegtuigen laat gooien. Hem lieten we de keuze maken voor het te bespreken restaurant van deze week: Podium in Utrecht.

Bij binnenkomst begrijpen we direct waarom het interieur aansluit bij de voorkeuren van onze vriend. Strak, rood, zwart, modern en toch sfeervol, ruim en rustgevend. Een plek waar een harp speler niet zou misstaan. De eigenaar en cheffkok, met de welluidende naam Mazairac Hagens, meldt zich handenwrijvend aan onze tafel. Hij heeft er duidelijk zin in vanavond en vertelt buitengewoon enthousiast welke gerechten we kunnen verwachten. Podium werkt met een vast menu (€ 41,50 voor vijf gangen), met bijbeho-rend wijn arrangement voor € 25,-. Dat maakt het makkelijk kiezen, doe maar tweemaal.

BEAUTY4U

de site waar je
alles vindt over..

Binnen de kortste keren staat de tafel vol met wat men bij Podium 'weke-lijkse mondvermaakjes' noemt. We zien Noordzee garnalen, een stukje snoekbaars met prachtige Iberico ham en een geweldig soepje van spina-zie. Daarbij genieten we van een verfrissende lichtmousserende wijn uit Italië. Een fijn begin. Het eerste 'echte' gerecht: spinkrab met Mechelse asperges, morieljes en venkel, is een droom. De volle smaken van het krabvlees, de morieljes en de asperges worden met venkel in evenwicht gebracht. Het geheel, geserveerd in de schaal van de krab, is zo uitbundig van smaak dat we, tegen beter weten in, hoopvol richting keuken kijken of er misschien nog meer onderweg is. De Quincy, een witte Loire wijn, 100 procent Sauvignon Blanc, combineert perfect. Dat het nog vroeg in maart is, eigenlijk nog helemaal geen seizoen voor asperges, zien we voor het gemak maar even over het hoofd. Het gaat om smaak niet om regeltjes.

Liet onze chef met dit gerecht al zien dat hij behoorlijk wat in zijn mars heeft, met het hoofdgerecht zet hij een overduidelijk blijk van zijn kunnen op tafel: lamsvlees en merguez met couscous en schuim van gepofte knoflook. De lamsfilet is vacuüm gezogen en zeer langzaam gegaard op 60°C. Hierdoor is het vlees zo mals geworden dat we bijna niet geloven wat we proeven. De merguez, huisgemaakt, steelt echter de show. Wat een volle smaak! Voldoende gekruid maar niet zoveel dat het de lamsfilet overschaduwet. Bij dit feest van lam wordt een rode wijn geserveerd die met afstand de krachtigste rode wijn is die we ooit hebben geproefd: een Rocca di Rocca uit 1997. Eerlijk is eerlijk, de eerste slokken smaken als een veel te jonge Bordeaux: vol van tannines, streng en gereformeerd van smaak. Als de wijn echter even in het glas zit en wat heeft kunnen ademen en met dit geweldige gerecht van lam op de achtergrond komt deze Rocca di Rocca volkomen tot zijn recht.

We sluiten af met een selectie kazen, gevolgd door een sorbet van sinaas-appel en kardemom. De uiteindelijke shade bedraagt € 170,-. De geweldige spinkrab en het indrukwekkende hoofdgerecht van lam met bijbehorende wijn stalen vanavond de show. Het ongebreidelde enthousiasme van zowel de chef als het overig personeel zorgt ervoor dat alles net dat beetje extra beter smaakt. Het enige punt van kritiek behelst de waanzinnige € 6,50 die men hier durft te vragen voor flesje water. Maar goed, dat kan een beetje plastisch chirurg wel lijden.

Podium: Lange Nieuwgracht 88, Utrecht, tel 030-6350888.

Doorgesak & sufgesopen: mywinebutler!

Volgende week verschijnt al weer de vijfenzeventigste editie van mywine-butler, met de laatste proefnotities, de beste supermarktwijntips, grandioze priet-praat, kortom: wederom een onverbiddelijke bestseller. [Klik hier](#) voor een gratis abonnement.

eten (want eten moet je toch)



etikette

Dasstreep I

'Beste butler. Laatst zei mijn buurman dat ik mijn mooie gestreepte das eigen-lijk niet mocht dragen omdat die daskleuren voorbehouden zijn aan een dure Engelse kostschool. Is dat zo? Mijn buurman gaat met een tropenhelm op safari in Artis en zit vaak uren in de ijskast om zich te harden voor als hij de Noord-pool gaat ontdekken, maar of hij nou van dassen zoveel verstand heeft? Hij wist bijvoorbeeld niet wat een windsorknoop is, of four-in-hand of sevenfold, noch dat Leger-des-Heilssoldaten onder hun uniformen paarse schubben hebben en de aarde willen overnemen omdat hun eigen planeet bedreigd wordt door Xxzcwprtsj&mpzzz!!, een worstenmaker uit de Andromedanevel. Zelf ben ik ge-diplomeerd taxidermist en vang daartoe op zondag graag padvindders, geloof ik dat de gulden terugkomt, en hou van Bonnie St-Claire en van pindakaas tussen mijn tenen. Ook heb ik een visakte. Beste butler, kunt u mij helpen?'

Beste mijnheer Knoopjes. Laten we beginnen met die das, dan komt de rest vanzelf goed. Mens sana in corpore sano. Dat is Latijn en wil zeggen dat een gezond verstand begint met een goedgekozen das. Let goed op dus. De strepen van de Amerikaanse das lopen van rechtsboven - vanuit de dasdrager bekeken - naar linksbeneden. Bij Engelse dassen loopt de streep van links naar rechts. Hoe dat zo gekomen is weet niemand. Volgens sommigen omdat een Engelsman voor de spiegel stond toen hij z'n das beschreef aan een bevriend Amerikaans dassenmaker, volgens anderen omdat Amerikaanse dasmakers knippen met de bovenkant van de stof onder, wat ook voor een spiegelbeeld zorgt. Lewin & Sons, specialist in Britse school, regiments- en clubdassen, vertellen dat de verklaring waarschijnlijk nog simpeler is: niet álle Engelse dassen strepen van links naar rechts. De Amerikanen hadden de gestreepte regiments-dassen in de Eerste Wereldoorlog gezien, en waarschijnlijk was de das die als voorbeeld diende voor de eerste Amerikaanse fabrikant van gestreepte dassen er eentje die van rechts naar links ging. Maar nogmaals: niemand heeft er diepgravend onderzoek naar gedaan, niemand weet er het fijne van. Amerika-nen hebben dit verschil slim uitgebuit: ze verkopen 'echte namaakdassen': het patroon is van sjieke Engelse school- en regimentsdassen, maar de streep loopt Amerikaans, niet Engels - en het is dus, ook door de naam, geen laakbaar namaak.

mybutler is een uitgave
van Mailmedia bv

Mailmedia bv
Joop Geesinkweg 125
1096 AT Amsterdam
tel 020-3300460
fax 020-3300461

Aanmelden, afmelden:
www.mybutler.nl

Uitgever
Johan van Mil

Hoofdredacteur
Diederik Ettema

Redactionele medewerkers
Job Franken

Advertentie acquisitie
sales@mailmedia.nl

Email usergroup utilities
provided & hosted by
[Veritate Technologies](#)

Copyright

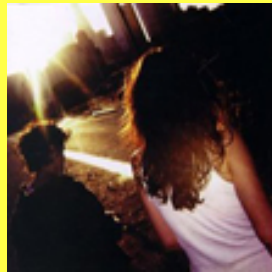
mybutler is een uitgave
van Mailmedia bv.
Doorsturen van deze
editie naar vrienden,
bekenden en collega's
mag. Verspreiding via
mailinglists, intranetten
en print of via welk
medium dan ook en/of
overname van tekst is
niet toegestaan zonder
voorafgaande schriftelijke
toestemming van de
uitgever.



Dasstreek II

'Beste butler. Even afgezien van het feit dat van linksboven gestreepte dassen in werkelijkheid afkomstig zijn uit parallel universum 41A sub d, want het Engelse establishment stamt af van een geheim liaison tussen koning Arthur en een gestrande blonde tijdreiziger met cupmaat D: mogen wij ze dragen?' Beste mijnheer Knoopjes. Hoe mooi de das van de Brigade of the Guards (de favoriete das van Edward VIII, prins van Wales, ook is, je mag die das met brede blauwe en rode strepen eigenlijk slechts dragen als je ook echt dient in de Brigade of the Guards. Anders niet. Nu kun je dit omzeilen door te doen als de man die in Amerika lid wilde worden van de West Brooklyn Rambling Club. De West Brooklyn Rambling Club had geen idee wat ze met deze verdwaalde Engelsman moest, maar had ook geen bezwaar tegen wat extra contributie, dus, *sure*, hij kon lid worden. Bij het lidmaatschap hoorde de clubdas en daar was het om begonnen: de das van de Rambling Club is precies hetzelfde als die van oud-leerlingen van Eton, de felbegeerde en voor het maatschappelijk aanzien zo belangrijke Old Etonian tie. Een aardig verhaal, alleen klopt het niet: de strepen van de West Brooklyn Rambling Club en de Old Etonians lopen negentig graden uit de pas, zijn hooguit elkaars spiegelbeeld en slechts in de vierde dimensie identiek.

LimeWire



70's: Positive Force -
We got the funk
70's: Silver Con-
vention - Fly Robin
fly
70's: Ottawans - D.I.
S.C.O.
80's: Imagination -
Just an illusion

Louche

downloads

Miami Vice



'I like you. You are tough. But I don't like your partner.'
 'Hey, do you wanna fuck with my partner or do business with us?'

dvd

WIL DEGENE
 DIE MIJN FIETS
 GEJAT HEEFT
 OOK EFFE
 M'N KRANTENWIJK
 OVERNEMEN

Loeje

Loeje

EN DE BUREN
 MAAR DENKEN
 DAT HET FEEST IS

ARME MAN
 AL
 DRIE MAANDEN
 COMMUNIST AF
 EN NOG STEEDS
 GEEN MERCEDES

Loeje

ALS DE VPRO
 DE VERLOEDERING
 STOPT
 ZORG IK
 VOOR DE KOEKJES

Loeje

HET WAS ZO'N DAG ALS DEZE
 DAT MARCO POLO
 NAAR CHINA VERTROK
 WAT ZIJN JOUW PLANNEN
 VOOR VANDAAG

Loeje

KLOPT

Loeje



Dialogue Data by Mailmedia.



Approved by EMMA-NL

Deze mailing is door MyButler verstuurd.
 Wilt u in de toekomst geen MyButler meer ontvangen of uw profiel aanpassen, klik dan [hier](#).