

# Jacques Wallage en Bert Visscher samen aan het kokkerellen

■ GRONINGEN - „Laten we het vooral niet over FC Groningen hebben”, schertst Bert Visscher, terwijl hij de gasten welkom heet. Samen met burgemeester Jacques Wallage speelt de cabaretier zondagavond voor kok in restaurant 'Jantje zag eens pruimen hangen' in Groningen. Om de voetbalnederlaag lijken de ruim veertig eters zich al lang niet meer te bekommeren. Ze zijn meer geïnteresseerd in de kookkunsten van beide heren.

Door **Jikke Zijlstra**

Ter ere van het vijfjarig bestaan heeft het etablissement in het Noorderplantsoen acht bekende Noordelingen uitgenodigd om met z'n tweeën één avond voor gastheer te spelen. Hans Alders, Jacques d'Ancona, Arno van der Heijden, Jan Kruis en weerman Derk Bosscher zwaaiden voorgaande weken al de scepter over de keuken. Gronings bekendste komiek en de burgervader valt de eer te beurt de reeks -liefst smaakvol- af te sluiten. Els Wiggers, één van de gasten, heeft daar alle vertrouwen in. Volgens haar is Wallage een prima kok. „Jacques is hier waarschijnlijk heel goed in. Ik vraag me alleen af of hij wel genoeg nachtrust heeft gehad. Met al die rellen lag hij vast niet voor vier uur vannacht op bed. Dat is dus nog even een kritiek punt.”



▲ Een Groningse variant op koken met sterren: Wallage en Visser in de keuken van Jantje zag eens pruimen hangen.

Foto: Dennis Beek

Ondanks het late tijdstip waarop Wallage eindelijk kon gaan slapen, maakt hij een montere indruk. Samen met

dochter Ghana zet hij voortdurend nieuwe voorgerechten op tafel. Veertien verschillende hors d'oeuvres in totaal. Wat

hij precies serveert, ontgaat hem zo nu en dan.

„Is dit paardenworst?”, vraagt Willemien Meyring. Wallage

moet het antwoord in eerste instantie schuldig blijven. Navraag bij chefkok Elvira Krudde levert de juiste informatie op.

Meyring knikt tevreden. „Hoe het ook heet, het smaakt prima.”

Haar man Henny Kik slaat de waarschuwing van Visscher - „eet met mate” - in de wind. Vol overgave stort hij zich op de olijven, stokbroodjes, zalmouse en chorizo. De Zuid-Europees getinte lekkernijen en de rest van het menu zijn een idee van beide koks. „Dit soort eten vinden we heerlijk. En we vonden het wel passen bij de zomer”, zegt Wallage, die zich afvraagt wat handiger is: een mes zonder of met karteltjes.

Voor de cabaretier maakt het geen verschil: al zingend snijdt hij het vlees in plakjes en legt deze zorgvuldig op een schoteltje. „Indisch, dat vind ik pas echt lekker. Daar ben ik aan verslaafd. Als ik eens thuis ben, vind ik het heel leuk om voor een paar vrienden een lekkere maaltijd te bereiden. Dat is altijd Indisch. Zeker als je gek van kruiden bent, is dat het mooiste wat er is.”

## Hulpjes

Chefkok Krudde hoort het gebabbel van de mannen glimlachend aan. Ze roert in de pan met vissoep en instrueert de andere koks, die het echte werk doen. Wallage: „We mogen dan wel eenvoudige hulpjes zijn, maar onderschat het denkwerk dat hieraan vooraf is gegaan niet. Dat hebben wij gedaan.”

95 21-6-99