

Kasteel Terworm

Terworm 5 | 6411 RV Heerlen
T 045-4001111 F 045-4001122 W www.terworm.nl

De zondagsmarkt in Aubel, hier 20 minuten vandaan over de Belgische grens. Dat is een van de leukste marktjes die ik ken. Allerlei kleine boeren bieden hier hun spullen aan, er is telkens iets nieuws te vinden. Veel biologisch en echte streekgebonden kaasjes. Ik kom er graag'. Andy Brauers, chef-kok bij Kasteel Terworm, vertelt het met duidelijk enthousiasme. Brauers werkte eerder bij Juliana en Seinpost. Hij brengt in Terworm een klassiek Franse keuken met veel moderne aanpassingen. 'We doen hier bijvoorbeeld aardig wat met de techniek van het langzame garen. Die werkt perfect. Een nadeel zou kunnen zijn, dat de mensen op termijn alleen nog maar supermalse stukken vlees op het bord willen krijgen. Ook stoppen we enkele gimmicks in de amuses. De moleculaire verworvenheden gebruiken we nooit als heel gerecht'. Terworm is een van de vlaggenschepen van het Van der Valk-concern. 'Toch kunnen we hier volledig zelfstandig opereren bij de inkoop. Onze vis wordt dagelijks vers bezorgd. Ik werk graag met wat de seizoenen bieden. Mooie rode poot, mul, ook tarbot komt hier op het menu. We hebben een eigen homarium dat dagelijks aangevuld wordt'. Brauers koopt nooit kweekvis in. Het vlees en de wildsoorten komen van een bekende Valkenburgse leverancier. Patrijzen, kooi-eenden, Geuldallam, het moet allemaal zoveel als kan uit de buurt komen. 'Gesleep met grondstoffen is onnodig. De omgeving biedt meer dan voldoende. De kwaliteit staat voorop'. Ook zuivel en kaassoorten zijn van lokale herkomst. 'In de Ardennen worden smakelijke kazen gemaakt. Ons fruit voor de desserts komt van een eigen boomgaard. Ook de groenten zijn regionaal. We hoeven geen boontjes uit Peru hier'.

De kaart wisselt hier maandelijks. Het aanbod bij de leveranciers bepaalt hoe hij eruit komt te zien. Inspiratiebronnen voor Brauers zijn o.a. de teamleden, kookboeken, collega's en zijn eigen ervaringen. 'We hebben hier brainstormsessies. Iedereen mag zijn steentje bijdragen. Dat geldt ook voor de ideale wijn-spijs-



Klassiek Frans met moderne invloeden

combinaties. We proeven alles door en Marc Theuvenet komt dan met de wijnen'. Men is hier volledig vrij bij de samenstelling van de wijnkaart. Er zit geen dwang achter van de eigen Van der Valkimport. Het levert een goed gevuld geheel op. Alle belangrijke klassiekers staan erop, naast een belangrijk deel Nieuwe Wereld. 'Oude wereld vind ik persoonlijk wat aan de zware kant. Nieuw is vaak lichter en heeft meer smaak', aldus Brauers. 'Over drie jaar? Ik denk dat mensen steeds meer moeite gaan krijgen met vlees waarop ze moeten kauwen. Ook denk ik dat de groep vergeten groenten de opmars doorzet. Wel zullen modern en klassiek hun eigen plaats in de gastronomie behouden'. **GM**