

# Uit eten met Ferry

Ferry Aker (58) heeft anosmie en is fervent restaurantbezoeker én liefhebber van lekker eten en drinken. Sinds hij niet meer kan ruiken zoekt hij restaurants op die rekening houden met zijn veranderde smaakbeleving. Speciaal voor Reuksmaakstoornis.nl schrijft hij zijn ervaringen op en beoordeelt hij zijn favoriete restaurants. Lees zijn recensies om te ontdekken welke restaurants anosmie-proof zijn!



## Wie is Ferry?

Mijn naam is Ferry Aker, ik ben 58 jaar en woonachtig in Avenhorn. Ongeveer vijftien jaar geleden merkte ik dat mijn reuk begon te veranderen. Eerst rook ik overal diesel, later zure haring en mijn kleding rook opeens anders. Omdat ik het niet vertrouwde ben ik naar de huisarts gegaan en eigenlijk werd ik direct doorverwezen naar de neuroloog. Om van alles uit te sluiten volgde een CT-scan, maar er werd (gelukkig) niets gevonden. Omdat mijn reuk steeds minder werd kreeg ik allerlei vervolgonderzoeken, maar uiteindelijk werd mij meegedeeld dat ik er mee moest leren leven. Ik heb daar eerlijk gezegd weinig moeite mee gehad. Ik was allang blij dat er niets werd gevonden wat mogelijk mijn gezondheid aan zou tasten, en gelukkig ben ik verder helemaal gezond. Dus ik heb er mee leren leven, zelfs toen ik na een paar jaar helemaal niets meer rook en proefde.

Beroepsmatig kom ik veel in restaurants, zeg maar gerust heel veel. Ik spreek daar af met klanten om zaken rustig door te kunnen nemen. Maar ook privé gaan we vaak lekker uit eten. Ik geniet nog steeds heel erg van lekker eten, alleen op een andere manier. Ik ruik niets meer, maar basissmaken als zoet, zout en zuur ervaar ik wél en ik geniet van allerlei structuren in mijn mond. Zo is draadjesvlees lekker mals en een augurk lekker knapperig, maar de combinatie van beiden al een stuk spannender. Kortom, ik ga nog steeds graag uit eten en kan dan echt genieten.

Uiteraard is het ene restaurant beter in structuur en sterke smaken dan de ander. Toen ik eens in een restaurant een gang kreeg met allerlei fantastische smaaksensaties en verschillende structuren dacht ik: dit moeten andere mensen met anosmie ook weten. Zij moeten ook weten waar je lekker uit eten kunt gaan, omdat de chef-kok zijn best doet om jou te laten genieten van heerlijke kleine, afwisselende hapjes met alle smaken en sensaties die je nog wél kan ervaren. En zodoende heb ik Reuksmaakstoornis.nl benaderd om dit idee, recensies schrijven over deze restaurants, voor te leggen. En gelukkig werd dit zeer enthousiast ontvangen. Ik ga voor u vele restaurants bezoeken en zal u informeren waar het écht de moeite waard is om heen te gaan. Ik zal proberen uw gids te zijn in het vinden van die locatie waarvan ik zeker weet dat u, ondanks uw reuk- of smaakstoornis, heel erg gaat genieten. Veel leesplezier en ik zie graag uw reactie tegemoet. ●



Door Ferry Aker

**Donderdag 10 december 2020**, een avond tijdens de Covid-19-pandemie waarop je nog uit eten mag gaan als je een overnachting boekt in een hotel. Dus wij, mijn vrouw en een bevriend stel, gaan op zoek naar een gezellig hotel met een knus restaurant. En die vinden we in Hoorn, waar de voordeur ligt aan het marktplein De Roode Steen en de gezellige tuin en het restaurant aan Het Achterom. En we lopen dus ook achterom binnen om ons te melden bij de balie van hotel Ysbrantsz, een familiair, duurzaam en gas(t)vrij hotel wat haar deuren opende in 2020. Het restaurant staat onder leiding van chef-kok Tom Tros. Persoonlijk ken ik deze chef-kok nog niet, dus een mooi moment om zijn kookkunsten te ervaren.

## Sfeervolle historische locatie

Nadat we onze spullen naar de mooie kamers hebben gebracht lopen we rond 19.00 uur het restaurant binnen. Wat direct opvalt is het vele glas, wat zorgt voor een mooi uitzicht op de tuin en de oude muren van de gebouwen om het hotel en restaurant heen. Blijkbaar levert het vele glas ook hoge stookkosten op, want het is een beetje koud als we plaatsnemen aan onze tafel. Het is rustig, wat logisch is in deze tijd, en de vriendelijke gastvrouw komt daardoor al snel aan tafel om de menukaart te brengen en onze wensen qua wijn op te nemen. De wijnkeuze is klein maar divers en we kiezen voor een Spaanse Verdejo, een wijn die altijd wel past als aperitief.

## Een krokante sensatie in de mond

De menukaart is overzichtelijk en de meeste gangen bestaan uit vier keuzes. Dat maakt het makkelijk om te kiezen. Ik kies als voorgerecht de kalfsrosbief met krokant filodeeg, vadouvan-mayonaise, kappertjes, Amsterdamse ui en

# Coronaproof dineren bij Restaurant Ysbrantsz in Hoorn



zonnebloempitten. En dat is geen slechte keuze. Het filodeeg rondom de rosbief is inderdaad knapperig en in combinatie met de zachte rosbeef zorgt dit voor een sensatie in mijn mond. Het filodeeg is een beetje vettig waardoor de zachtheid van de rosbeef voornamelijk de smaakpapillen umami en vet (de 6e smaak) prikkelt. De structuur komt nog extra naar voren als je er lekkere zure kappertjes bij neemt. Ik wissel de kleine hapjes af met Amsterdamse ui, mayonaise en zonnebloempitten, waardoor je papillen steeds opnieuw worden geprikkeld en de structuur heerlijke indrukken achterlaat. En natuurlijk neem ik af en toe een nipje wijn om de smaaksensaties lekker te laten knallen in de mond. Het is genieten.

## Boterzachte parelhoen

Als tussengerecht kies ik de parelhoen met pastinaakcompote, romige gevogeltesaus en pompoenpitten. De parelhoen is boter-



zacht, niet te droog en lekker warm op het bord. Ook hier neem ik telkens kleine hapjes parelhoen die ik afwissel met de saus en pompoenpitten. Zo ervaar ik de zachtheid en de romige structuur extra goed, als ik daarna de iets knapperige pitten erbij voeg. Bij dit gerecht mis ik een beetje de sensatie van de sterke verschillen van smaak, omdat de saus enigszins overheerst.

## Genieten van bittere spruitjes en damhart

Voor de derde gang kies ik wederom voor een Spaanse wijn en ditmaal een Rioja reserva. Ook heb ik gekozen voor de damhart-biefstuk met aardappelkaasmousseline, spruitjes en rodewijnjus. De biefstuk is zacht gegaard en mooi rood van binnen, zonder dat er te veel sap uit komt. In de mond ervaar ik een ietwat droge, zachte structuur zoals wild hoort te zijn en als ik daar kleine stukjes aardappelkaasmousseline bij neem ervaar ik zout, zoet en vet apart en door elkaar. Ook een geweldige ervaring zijn de bittere spruitjes en ik geniet van iedere hap. Lekker afwisselen met de jus en ieder stukje is een happening. De rodewijnjus is niet te zoet en lijkt niet geheel te zijn afgeblust, wat een spannende boost geeft in de mond. Ik geniet, en zeker als ik af en toe een lekker nipje zachte rode wijn neem. Reserva betekent dat de wijnen later worden verkocht dan normaal en dat geeft mij altijd een net iets minder scherpe afdrank, wat ik erg prettig vind onder het eten.

## Hemelse zoete afsluiting

De vierde gang sluit ik af met lauwwarme tarte tatin met vanilleijs en meringue. Nu ben ik gek op zoet en dus is mijn mening in

deze zeker gekleurd, maar de combinatie van de cake, de warme appel en het koude ijs is echt genieten. Bij iedere hap hoor ik mezelf 'mmm' zeggen en ik sluit mijn ogen onder het gezellige gesprek met elkaar. Af en toe een stukje meringue erbij en ik zuig de zoetheid uit alles wat in mijn mond terecht komt. Een heerlijke afsluiting.

## Attente en gastvrije bediening

En dan nog even over de bediening. De gastvrouw is zeer accuraat en attent, houdt ons goed in de gaten en weet op een leuke wijze iets te vertellen over de wijnen. De muziek speelt mooi op de achtergrond en we voelen ons echt te gast. Chef-kok Tom Tros hebben we helaas niet gezien, maar we geven hem een dikke voldoende. Voldaan gaan we na twee gezellige uurtjes naar onze kamers, want langer mogen we niet blijven zitten volgens de coronamaatregelen. Het voordeel is wel dat we niet meer naar huis hoeven, we rollen zo ons bed in met onze gevulde magen. ●

## Beoordeling Restaurant Ysbrantsz in Hoorn

Sfeer & inrichting:	7
Bediening:	8
Eten & drinken:	8
Prijs/kwaliteit:	7,5

**Eindcijfer:** 7,6

