

Blindvaren op de keuze van de kok



In de zomerrubriek 'Lekker Anders' gaan Visie-redacteuren vier weken lang uiteten in bijzondere restaurants. Deze week deel 3.

Een ervaring die je bijblijft – het moet gezegd. Want in restaurant 'ctaste' aan de Amsteldijk in Amsterdam eet je in het pikdonker. Dan is een vorkje prikken knap lastig. Eén voordeel: geen kip ziet de wallen onder je ogen. We gaven één avond de controle uit handen en doken prettig gespannen de duisternis in.



In de met paarse banken gevulde lounge vertelt Sandra Ballij (27) wat de bezoekers te wachten staat. Samen met haar man Bas de Rooter (31) is ze eigenaar van ctaste, een Engelse woordspeling die wil zeggen dat de smaakbeleving zelfs beter is wanneer je niets ziet. Wie allergieën heeft, iets niet lust of vegetarisch is, kan dat aangeven. Verder blijft het een verrassingsmenu; de kunst is om achteraf te raden wat de pot schafte. Blindvaren op de keuze van de kok, dus.

Nadat de persoonlijke eigendommen zijn opgeborgen in de kluisjes – je kunt er toch niets mee in het donker – lopen we als in een polonaise langs het bargeeelte de pikdonkere ruimte in, en nemen plaats. Een complimentje maken als 'Gezellig hoekje' of 'Sfeervol ingericht!' om de stilte te verbreken haalt vandaag weinig uit; je kunt je slechts blindstaren op je tafelpartner. De oriënterende armgebaren zouden er in het licht ongetwijfeld belachelijk uitzien. De fotograaf, vanzelfsprekend werkloos tijdens de maaltijd, krijgt zijn verrassingsdrankje – "Hmm, iets fruitigs" –, ik krijg bij elke gang een passende wijn: vooraf een *cabernet sauvignon*, bij het hoofdgerecht een fruitige witte wijn van de familie Guillemet en tot slot een muscat de Valence als dessertwijn. De overige aanwezigen dineren een stuk verderop. Bas vertelt dat ze ook blinddates organiseren, wat vaak de nodige hilariteit oplevert. "Je hoort van alles; onze kelners zeggen dat ze een boek gaan schrijven als ze hier stoppen. Er is hier trouwens zelfs iemand ten huwelijk

gevraagd." "Sommige mensen hebben pas na twintig minuten door dat ze met hun eigen partner aan tafel zitten," merkt Sandra op.

Zeewolf

Bas en Sandra creëren met ctaste werk voor vier blinden en visueel gehandicapten – de kelners en serveersters zijn normaliter blind. Vandaag zijn deze vrij, dus nemen de eigenaren hun taak moeiteloos waar. Hun plotselinge 'Alles naar wens?' vanuit het donker verrast steeds weer. Onwennig nemen we het overigens overheerlijke voorgerecht tot ons: rucolasla, vers ingemaakte bosvruchtencompote, kangoeroevlees (zeer verantwoord, want momenteel zijn de buideldieren een plaag in Australië), een Italiaans broodje en kerstomaatjes in knoflookolie. Het geklungel met bestek maakt al snel plaats voor eten met de handen. Het tongstrelende hoofdgerecht bestaat uit zeewolf (witvis) uit de oven met cashewnootjes, kokos en Citroenschil, en couscous met verse mirte, gedroogde abrikoos en knoflook-



roomsaus; letterlijk om je vingers bij af te likken! Het dessert hapt heerlijk weg: vanille roomijs met rozensiroop, een bladerdeeggebakje met gebakken ananas, een gecaramelliseerd kletskopje, joekels van aardbeien en over het geheel – zeer verrassend – knetterende explosiesuiker.

Dineren bij ctaste was kortom vernieuwend, gezond, en érg smaakvol!

Een menu (de bezoeker kan kiezen uit een verrassings-, vis-, vlees- of vegetarisch menu) bestaat uit drie gangen en kost € 39,50. Het bijpassende wijnnarrangement kost € 14,00. Ctaste is geopend van woensdag tot zondag. Op maandag en dinsdag is het restaurant open voor groepen vanaf vijftien personen. Meer info: www.ctaste.nl (Engelstalig).

TEKST: Wilfred Hermans
BEELD: Gert-Jan van der Tuuk

Goede vooruitzichten

En ineens is het zomer. Vandaag houden we onze laatste directievergadering. We zijn druk met afronden; een laatste eindsprint om de vakantie in alle rust door te kunnen brengen.

Even kijken we niet verder dan die twee zomermaanden. Dat hoeft ook niet. De intekening voor 2010 is vorige week afgerond, dus we weten nu welke programma's we volgend jaar gaan maken. Op iedere zender komen we met programma's die de liefde van Christus en de relevantie van het geloof zichtbaar maken, op een manier die past bij de belevingswereld van de verschillende kijkers. Zo gaan we voor Nederland 1 aan de slag met het nieuwe programma 'De Pelgrimscode'. Een spannende spelshow waarin teams van bekende Nederlanders dwars door het 'land van de Bijbel' trekken. In de voetsporen van Mozes doen ze opdrachten en beantwoorden ze vragen om uiteindelijk 'de pelgrimscode' te ontrafelen. Erg dankbaar ben ik voor het nieuwe Nederland 2-format 'Door de wereld'. In dit programma willen we laten zien hoe Gods Koninkrijk in deze tijd en in deze wereld zichtbaar wordt. We doen verslag van de vruchten van het werk van Jezus' volgelingen overal in de wereld. Een programma dat ons op het lijf geschreven is!

Het blijft een uitdaging om de kijkerdoelgroep van Nederland 3 te raken met onze missie. Maar we denken dat ons dit gaat lukken met de try-out 'Loopt een man over het water'. Hierin vragen we een bekende cabaretier een cabaretvoorstelling te maken over Jezus. Ter inspiratie krijgt hij het Evangelie van Marcus mee. We volgen het maakproces op de voet. Een dialoog ontstaat waarin Jezus centraal staat.

Na de zomer gaan we aan de slag om de diverse formats uit te werken tot volwaardige programma's. We zien ernaar uit. En het is een heerlijk idee om op vakantie te kunnen met het vooruitzicht van de prachtige uitdagingen die op ons wachten. Dank voor uw gebed!

Arjan Lock

