



Aan tafel met...

Maxime en Jérôme Verhagen

‘Je hebt talenten meegekregen en de plicht er iets mee te doen’

Navenant nodigt ieder nummer een vooraanstaande Limburger of iemand met Limburgse achtergrond uit voor een interview in een bijzonder etablissement. Ditmaal zijn de broers Jérôme en Maxime Verhagen te gast in Hostellerie Munten in Weert. Uiteraard is ook wijndeskundige Hein Schumans aanwezig om, in samenspraak met de gasten, de gerechten van passende wijnen te voorzien.



Met een brede glimlach en een uitnodigend gebaar naar het in de zon badende terras van Hostellerie Munten in Weert geeft Maxime Verhagen aan dat dit een plek is waar hij best enkele uren zal willen vertoeven. Een soortgelijk gebaar van oudere broer Jérôme even later, bevestigt dat we goed zitten en dat ze beiden dezelfde mening zijn toegedaan. Iets dat in de aangename sfeer onder de parasol die middag vaker zal blijken.

Zoals het de jongere betaamt had de oudste van de Verhagen-broers de voorrang gekregen bij de keuze van het eerste gerecht. "Ik weet dat dit bij Jérôme in beste handen is." De overtuiging dat broerlief uit zou gaan van beider grootste gemene deler zal op de achtergrond ongetwijfeld een rol hebben gespeeld.

CHATEAU DE MALIGNY

Al snel is op de warme middag het ijs gebroken. En niet alleen het ijs waarin de oesters wachten op hun grote optreden. Het half dozijn dat voorgeschoteld wordt, is op drie verschillende manieren bereid: gegratineerd, gestoofd en met spinazie.

Over de wijnkeuze bestaat ook al meteen volledige overeenstemming. Vrijwel gelijktijdig klinkt uit zowel de mond van Jérôme Verhagen als die van Hein Schumans de naam van het nagenoeg verplichte 'oesterwater' chablis. Chateau de Maligny 2004 van Jean Durup, daar is het oog van de wijnkenner op gevallen. Bijval vanaf de Verhagenkant. Beiden niet vreemd met één van Frankrijks onder druk staande exportproducten. Op hun achttiende hadden ze van vader Pierre, als pendant voor de kast vol studieboeken en met een knipoog naar het studentenleven dat in het verschieft lag, een Hugh Johnson's wijncyclopedie gekregen. Deze middag wordt duidelijk dat het boek niet alleen maar als versiering in de boekenkast gediend moet hebben.

DE GODENDRANK

Nog voor echter die heerlijke entree door Richard en door Bregje Munten, gastheer en -vrouw is geserveerd, wordt met een Champagne Barthelemy Améthyste geklonken op zaken waarop men meestal pleegt aan te stoten. De nieuwe job van Jérôme Verhagen als directeur van NV Industriebank LIOF (per 1 september) en een succesvolle verkiezingsstrijd, waar Maxime zich zo stilaan druk over begint te maken. Ondanks het drukke leven treffen en spreken de broers elkaar regelmatig. De familieband bij de

Verhagens is hecht. "We zijn met drie broers thuis. Er is altijd wel ergens een verjaardag, een feest in familiekring, of zoals nu rond deze tijd een van de kinderen die geslaagd is. We laten zelden een gelegenheid voorbijgaan."

ALTERNATIEVEN

De amuse van de paté foie gras en een confit van huisgemaakte sjalotjescompote gaan voortreffelijke samen met de champagne. "Jij moet zorgen voor de boterham in de toekomst," vult de CDA-fractievoorzitter de nieuwe opdracht die zijn oudere broer heeft, uitdagend in. En heft meteen ter verdediging de handen als de toespeling gemaakt wordt dat politiek en bedrijfsleven binnen het gezin Verhagen nog dichter bij elkaar komen te liggen in deze voor Limburg moeilijke tijden.

"Je weet wat er speelt. Je hebt de informatie en je kijkt naar voorwaarden en kansen. De discussie rond NedCar; de kraker van Sabic. Je overlegt en je kijkt naar alternatieven. Ik ben al lang blij dat de Sabic-investering uitgesteld is en niet naar het buitenland is gegaan. Wat NedCar betreft zijn de mensen naar Den Haag gekomen en hebben hun grote zorgen over het voortbestaan overgebracht. Ik heb een tegenbezoek gebracht en met eigen ogen kunnen zien hoe veel kennis en know-how op een prachtige manier daar worden toegepast. Er zijn daar goede afspraken gemaakt en het laatste woord is er zeker niet over gezegd."

Jérôme Verhagen denkt dat hij zich snel thuis zal voelen en dat hij op het juiste moment instapt in zijn nieuwe uitdaging. "Er spelen veel zaken en de nood is aan de man", zegt de scheidend directeur van de High Tech Campus Eindhoven. "Philips hier in Weert, Sappi, Sphinx, NedCar om maar enkele bedrijven te noemen. We hebben er allemaal over kunnen lezen. De gelederen in Limburg moeten worden gesloten en we zullen los van concurrentie en onderlinge verschillen met één stem spreken. Nieuwe ambities naar de toekomst ontwikkelen. Er is nood, er is soms verwijfeling. Maar er zijn vooral ook nieuwe kansen. Het LIOF en de regionale overheden zullen daarin hun rol spelen en hun verantwoording nemen."

De kersverse directeur van de industriebank gaat uit van de kracht van de gezamenlijkheid en de samenwerking vanuit eigen kracht. De rol van het LIOF daarin is er een van ruimte geven en faciliteren. Jérôme Verhagen brengt daarbij zijn ervaringen in het bedrijfsleven in. De ervaringen met name in technologische ontwikkeling die de regio Zuid-



Gastheer Richard Munten



Chefkok Paul Silvertand



Oost Brabant heeft doorgemaakt. “Daar is thans een grote concentratie van samenwerking. Hier in Limburg is de versnippering groter en vindt men elkaar wat minder makkelijk.” Inmiddels heeft aan de andere kant van de tafel het gesprek over wijn en Frankrijk een wending genomen en licht Maxime Verhagen de ontwikkeling van zijn politieke carrière toe. “Ik heb een omgekeerde route gevolgd en ben begonnen in 1989 in het Europees parlement. Ik weet nog goed dat ik geïnterviewd werd door iemand van een Duitse radiozender in een programma dat luisterde naar de naam: ‘Schick dein Opa nach Europa’. Ik was 32 toen. Het ging als ik me goed herinner onder andere over de ‘Wasserbomben’, zoals de Duitsers de Nederlandse tomaat omschreven.”

Een gedenkwaardig jaar, 1989, zeker voor iemand die geschiedenis had gestudeerd. “Wat heet, we stonden midden in de geschiedenis. De val van de Berlijnse muur, in Zuid-Afrika kwam Nelson Mandela vrij. De wereld kreeg opeens een heel ander gezicht.” Jérôme Verhagen herinnert zijn jongere broer aan het stuk steen uit de Berlijnse muur die deze indertijd meebracht, ‘als herinnering aan de geboorte van onze derde dochter, Eveline, dat jaar.’

BROKKENPILOOT

En al snel weer kwamen de verhalen van vroeger boven tafel. Van pa Verhagen die elke zondagochtend zijn drie zonen Jérôme, Ivo en Maxime meenam naar het zwembad en Maxime pas later zijn zwemdiploma’s mocht halen omdat zijn broers ‘n keer bijna te lang kopje onder waren gegaan. Maxime was de brokkenpilot van het trio. Regelmatig sneuvelde er een glazen tochtdeur in de gang van het ouderlijk huis of werd er een schuiver met de legendarische Mosquito-brommer van opa gemaakt. Water is nog steeds een element waar de broers iets mee hebben. Jérôme probeert het vandaag de dag echter

zoveel mogelijk te vermijden, althans op de golfbaan en Maxime haalt bij tijd en wijle zijn windsurfplank nog eens tevoorschijn. Zondagen zijn nog steeds heilig bij de katholiek opgevoede zonen. Die zijn voor het gezin. Althans zoveel mogelijk. Uitzonderingen als ‘Buitenhof’ in de verkiezingstijd daargelaten. Daarnaast hecht Maxime Verhagen veel waarde aan zijn weekje skivakantie en de drie weken dat hij er met gezin in de zomer op uittrekt compleet met barbecue en tentje.

BIJNA DOOD VERKLAARD

Voorlopig staat zijn agenda nog barstensvol ‘zaken die de rest van het jaar eigenlijk een beetje blijven liggen.’ Hij zit midden in de reeks functioneringsgesprekken met zijn fractiegenoten. “In deze tijd waarin het zomerreces van de Kamer begonnen is besteed ik aandacht aan de organisatie. En de recente gebeurtenissen hebben een heleboel overhoop gehaald.” Met de doorgaans tachtig werkuren redt de CDA-fractie leider het deze dagen niet. “Dat is politiek. Je weet ‘s ochtends vaak niet wat er de rest van de dag boven je hoofd hangt. Dat maakt het wel spannend.” Maxime Verhagen telt tussen entree en hoofdgerecht de CDA-zegeningen. “We waren zowat dood verklaard als CDA. Acht jaar oppositie. Ook in het land ging het niet bijster. Wachlijsten in de zorg, de integratie mislukt en ook de rest van de problemen in de samenleving verre van opgelost. En opeens moesten we aan de bak. Met een fractieploeg van 44 leden waarvan er 33 nieuw in de Kamer waren. Nederland heeft tegenwoordig de hoogste economische groei. Het consumentenvertrouwen is enorm en er zijn 80.000 werklozen minder.”

Zijn eigen organisatie monsterend, ziet hij een stabiel en succesvol team. “Zeker als je dat afzet tegen de overige partijen. Want in de periode waarover we het nu hebben is er elders nogal eens wat fout gegaan. Kijk maar naar de

verschuivingen alleen al bij de fractievoorzitters. Het LPF had er vier, de VVD ook zoveel. De PvdA heeft er twee gehad en D66 inmiddels drie.”

Hein Schumans en Jérôme Verhagen zitten onderwijl met goedkeurende blik gebogen over het etiket van de Pouilly Fumé. Ze zijn het andermaal eens over deze Le Chant des Vignes 2003 van Joseph Mellot als begeleider van het hoofdgerecht, dat bestaat uit gegrilde coquilles met kabeljauw. De wijnen worden met de frisheid van de jeugd van het gastechtpaar Munten geserveerd. Richard en Bregje en ook de andere kinderen Munten zijn ingesprongen voor pa Hans en ma Marie-José omdat de gezondheid van pa het vele werk in de Hostellerie niet meer toeliet. Het voormalige Penitenten-klooster in het centrum van Weert onderging in 1996 een totale renovatie en sindsdien is er een hotel (14 kamers), een eigentijds eetcafé en een à la carte restaurant gevestigd. Bij mooi weer is de ommuurde stadstuin een heerlijke plek om te vertoeven. Kortom een uitmuntende uitspanning.

“Fumé,” zegt de wijnkenner, “is rokerig, heilig. En daarmee wordt de ochtendmist die vaak over het dal van de Loire hangt geduid. Druiven hebben veel zonlicht nodig. Maar niet alleen zon, want dan zouden we het best de Sahara met wijnstokken kunnen beplanten. Nee, er is ook vocht nodig. Deze Pouilly Fumé heeft dat in de juiste verhoudingen gehad.”

HOE FOUT KAN HET GAAN

De laatste weken voor het zomerreces is Maxime naarstig op zoek geweest naar juiste verhoudingen. Met name binnen de coalitie en dan vooral coalitiepartner D66. Uiteindelijk, na een lange nacht en de daaropvolgende dag kon ook hij niet meer dan constateren dat die verhoudingen zoek waren. D66-ministers die verbouwereerd toekijken hoe fractievoorzitter Lousewies van der Laan het kabi-

net bezig was de das om te doen. De D66-fractie die met een andere mond sprak dan de pas gekozen D66-leider. Hoe fout kan het gaan. “Ik heb er alles aan gedaan dit te voorkomen, maar er was geen beginnen aan. Als mensen niet meer willen, dan houdt het op een gegeven moment op. Het was een crisis te veel. De D66-fractie leider stevende doelgericht op een breuk aan en haar nieuwe partijleider, tevens minister, stond erbij en keek toe.” “Voor ons allemaal betekent het dat er in een korte periode een hoop werk bij komt. Je moet je nu met zaken gaan bezighouden die pas laat in het najaar gepland stonden. Verkiezingsprogramma, kandidatenlijst, campagne. Je hebt er, zeg maar na prinsjesdag, twee maanden voor.” Het wordt druk en met de tachtig uur die Maxime Verhagen doorgaans per week probeert uit te komen zal het niet gedaan zijn. Misschien is het die wetenschap in combinatie met de geweldige plek en de heerlijke lunch die hem deze middag in Weert zichtbaar genot bezorgt.

EEN PRIMA COMBINATIE

De combinatie van lekkernijen bestaande uit aardbeien en rood fruit met sinaasappelconfijt en een chocolademousse en het zoveelste akkoord tussen Jérôme Verhagen en Hein Schuman dat het heerlijke zoet van de Muscat de Rivesaltes 2003 van Domaine Cazes in zich herbergt, ronden een ontspannen middag af. “Je moet genieten van de dingen die mooi zijn,” zegt Jérôme Verhagen, die vindt dat hij en zijn broers een prima combinatie vormen van hun vader. “Je hebt talenten meegekregen en de plicht er wat mee te doen. Onze vader is daarin steeds ons voorbeeld geweest. Hij stak ook altijd zijn nek uit. Daarnaast moet je kunnen relativiseren. Dat is in het bedrijfsleven niet anders dan in de politiek. Soms zit het mee en soms tegen.”

Tekst: Fred Sochacki
Fotografie: Jan Paul Kuit

Amuse

Ganzenleverpaté

(Voor +/- 10 personen)

Paté | 1 st ganzenlever van +/- 600 gram | 1 st kleine terrine vorm met deksel | 2 eetlepels armagnac | **Uienconfijt** | 8 sjalotten | 600 gram suiker | 1 dl rode port

Bereiding |

- Maak de ganzenlever schoon door alle bloedvaatjes en vliezen eruit te halen. De lever op smaak brengen met peper, zout en armagnac. De terrine vorm bekleden met vetspek (alleen wit) en afvullen met de ganzenlever. Deksel op de vorm en zorgen dat er druk op de ganzenlever staat. 30 minuten pocheren (op max. 65 C.). Goed laten afkoelen en uit de vorm storten en het vetspek er eventueel uithalen. Fruit de gesneden sjalotten aan in een beetje boter. Voeg de suiker erbij en wacht totdat de suiker gaat caraméliseren. Afblussen met de rode port en koud serveren.



Hoofdgerecht

Oesters op drie verschillende wijzen

(Voor +/- 4 personen)

Benodigdheden voor gegratineerde oesters, oesters met spinazie en natuurlijke oesters | **Oesters gegratineerd** | 1 dl. Castric * | 8 eidooiers | 1 dl. Geslagen room
Gestoofte oesters | 50 gram roomboter | 1 st. sap van 1/2 citroen | Peper en zout
Oesters met spinazie | 1/2 kilo verse spinazie

* **Voor de castric** | 1 dl. Champagne | 1/2 dl. Witte wijn azijn | 2 sjalotten | 1 laurierblaadje | Peper en zout

Bereiding |

- Maak de oesters voorzichtig open en snij ze los van de schelp zonder de oester kapot te steken. Verhit de spinazie kort in een hete pan en laat het goed uitlekken. Verdeel het vervolgens over de oesters.
- Klop de castric met de dooiers tot een luchtige Hollandaise. Voeg als laatste de halfgeslagen room toe. Verdeel het over de oesters en plaats de oesters kort onder een hete grill. Zodat de bovenkant goudbruin wordt en de oesters lauwwarm. De natuurlijke oesters serveren op gemalen ijs en afgarnen met citroen.



Hoofdgerecht

Gegrilde coquilles met kabeljauw

(Voor 4 personen)

12 coquilles | 400 gram kabeljauw | 250 gram buffelmozzarella | 4 st. pomodoro tomaten | 1 bos basilicum | **Voor de saus** | 1 dl. Visfond | 1/2 dl. Room of crème fraiche | Verse truffel

Bereiding |

- Grill de coquilles en de kabeljauw. Leg ze tegen elkaar aan op een ovenplaat.
- Snijd de mozzarella en de tomaten en meng ze samen met de basilicum door elkaar. Leg het mengsel op de vis en laat het in de oven over de vis smelten.
- Kook de visfond met de room of crème fraiche en monteer met een klontje boter de saus. Op het laatst de truffel in de saus doen en direct serveren.
- Serveer er pasta naar keuze bij.



Hoofdgerecht

Combinatie van lekkernijen

(Voor 4 personen)

Aardbeien | 200 gram aardbeien | 2 eetlepels ricard | Peper uit de molen
Sinaasappelconfijt | 300 gram fijne cristalsuiker | 3 st. sinaasappel | 1 dl. Water
Chocolade mousse | 4 dl. Halfgeslagen room | 200 gram chocolade (melk)
2 st. eidooier | Scheutje Cointreau
Rood fruit | 400 gram rood fruit (frambozen, rode bessen, kersen en bramen)
150 gram suiker | Scheutje crème de cassis | Aardappelmeel

Bereiding |

- Aardbeien schoonmaken en besprenkelen met de Ricard en een draai peper uit de molen eroverheen. De suiker met het water koken totdat er taaie luchtballen ontstaan. Dan gesneden sinaasappel erbij doen. Het geheel 30 seconden laten koken en de sinaasappel eruit zeven. De suikersiroop opnieuw opzetten totdat er weer taaie luchtballen komen. Dan de sinaasappel erbij doen en laten afkoelen. De chocolade smelten au bain marie. De dooiers en de Cointreau samen mengen met de room en dan de gesmolten chocolade er snel doorheen roeren met een garde. Minimaal 2 uur in de koelcel laten opstijven. Kook de helft van het rood fruit en de suiker en pureer dit in de keukenmachine. Haal het mengsel door een zeef en zet het opnieuw op met crème de cassis. Het geheel afbinden met aardappelmeel en als laatste de rest van het fruit toevoegen.



De Wijn

de wijn

Amuse: Paté fois gras en een confit van huisgemaakte sjalotjescompote.

Gezien het diner werd geserveerd op het zonovergoten terras, lag Champagne voor de hand. De keuze viel op een sprankelende Champagne Barthelemy, Brut, Cuvée Améthyste afkomstig van een klein familiebedrijf (slechts 12 ha.) uit Epernay. De wijn, in de traditionele assemblage van pinot noir, pinot meunier en iets meer chardonnay, bood veel drinkgenot. Door de fijne mousse, veel fraîcheur en elegant smaakevenwicht een perfecte 'starter', waarbij de amuse naadloos aansloot.

Entree: Oesters à la Hostellerie.

Bij oesters hoort oesterwater en daarom kwam de Chablis 2004 van Château de Maligny ter tafel. Deze wijn dankt zijn kwaliteit aan de mineraalrijke ondergrond bestaande uit fossielen van miljarden schelpdieren, waarop de chardonnay (die men hier Beaunois noemt) zich thuis voelt. Het resultaat is een typisch smaakpatroon van grapefruit, citronelle, golden delicious en ananas. Niet al te strak, een bepaalde sappigheid was herkenbaar en daarbij uitstekend zwemwater voor de oesters.

Hoofdgerecht: Gegrilde coquilles met kabeljauw.

Gegrilde schelpdieren en stevige vis voelen zich thuis bij de wijn van de sauvignon-druif. Wij kozen de Pouilly-Fumé 2003, Le Chant des Vignes, van Joseph Mellot. De bodem daar is rijk aan kalk en vuursteen en mede basis voor rijke wijnen met wereldreputatie. De wijn heeft een bijzonder aroma dat doet denken aan kruisbessen, valeriaan en venkel. Wijn met een goede structuur, elegant zuur en een energieke smaak met veel finesse. Vandaag diende hij ook als dorstlesser van allure.

Dessert: Rood fruit met sinaasappel confit en chocolademousse.

Een assiette aardbeien, rood fruit met sinaasappelconfit en chocolademousse waren aanleiding om te kiezen voor de Muscat de Rivesaltes 2003 van Domaine Cazes in de Roussillon. De wijn wordt gemaakt van muscat à petits grains en muscat d'alexandrie en is een tikkeltje minder zoet dan zijn soortgenoten. Prachtig muskaataroma stookt uit het glas en het frisse zuurgehalte combineerde delicaat met het fraaie dessert. Kortom, een mondvol wijn met Zuid-Franse charme.

