

## Sterklasse-kaas van De Ruurhoeve

door onze correspondentte Anneke Rombouts. dinsdag 03 maart 2009 | 02:45 | Laatst bijgewerkt op: dinsdag 03 maart 2009 | 08:59

Tekstgrootte

BLADEL - Talentvolle koks in opleiding zo veel mogelijk laten kennismaken met het ambachtelijke kokswerk. Dat is het doel van de sterklasse, een opleidingsklas van het Gilde van Meesterkoks. De jongeren behoren tot een select groepje koks in opleiding. Ze worden klaargestoomd voor het grote werk in toprestaurants.

Meesterkok Coen Mijknecht, tevens docent op de Rooi Pannen in Eindhoven: "In de praktijk blijkt dat er een groot gat gaapt tussen de opleiding en het werk in de keuken van een toprestaurant. Het Gilde van Meesterkoks wil daar iets aan doen. Daarom is de sterklasse in het leven geroepen."

De leerlingen krijgen extra begeleiding en doen mee aan workshops. De ene keer krijgen ze een masterclass over het bereiden van eend, de andere keer hebben ze een kaviaar- en champagneproeverij. Meesterkoks van het gilde verzorgden de workshops kosteloos.

Gisteren leerden de sterklassers van Eindhoven van alles over het maken van kaas. 's Ochtends gingen de jonge koks zelf aan de slag bij kaasboerderij De Ruurhoeve in Hoogeloon en maakten daar hun eigen kaasje. Vervolgens vertrok het gezelschap naar restaurant De Hofstee in Bladel om nog meer te weten te komen over kaas. Meer dan tweehonderd kazen lagen klaar om geproefd te worden. Meesterkok Hein Willemsen van De Hofstee geldt als een specialist op het gebied van dit zuivelproduct. Hij beschouwt het als een wezenlijk onderdeel van de keuken. "Je ziet dat kaas steeds toegankelijker wordt. Met name geiten- en schapenkaas hebben de laatste jaren aan populariteit gewonnen. Kaas is een mooi, puur product. Je kunt er prachtige gerechten mee maken. Het nodigt uit tot creatief koken. Maar kaas is ook mooi in zijn eenvoud, want elke kaas heeft zijn eigen smaak." Hein zegt blij te zijn te kunnen bijdragen aan de opleiding van de jonge koks. "Van ervaringen leren ze uiteindelijk toch het meest." De sterklasse maakte onlangs een doorstart. Nu is zo'n groep er alleen Eindhoven, mogelijk wordt er in de toekomst ook een opgericht in Amsterdam. De sterklasse heeft een grote aantrekkingskracht op jonge koks – de leerlingen komen uit heel Nederland – maar je komt er niet zomaar in. Je moet een goede motivatie en doorzettingsvermogen hebben en al gewerkt hebben bij ten minste één sterrenrestaurant.



De talentvolle jonge koks van de sterklasse-groep kregen gisteren praktijkonderricht op kaasboerderij De Ruurhoeve in Hoogeloon. foto Jurriaan Balke