



Text und Fotos: Paul Beelen; Mit Unterstützung von Restaurant De Kolentip, Maasbracht

# KOCHEN AN BORD MIT DER L\*O\*G

DIE NIEDERLÄNDISCHE LINSSEN-EIGNERVEREINIGUNG L\*O\*G IST EINE AKTIVE VEREINIGUNG, DIE IHREN MITGLIEDERN JEDES JAHR EIN VIELFÄLTIGES AKTIVITÄTEN-PROGRAMM ANBIETET. IN DIESEM FRÜHJAHR WURDE – BEI LINSSEN YACHTS IN MAASBRACHT – EIN WORKSHOP ZUM THEMA „KOCHEN AN BORD“ UNTER LEITUNG VON RIK OPSTALS, CHEFKOCH IM RESTAURANT DE KOLENTIP IN MAASBRACHT, ORGANISIERT.

Der Workshop begann mit einem informellen Empfang mit Kaffee und echtem Limburger Obstkuchen („vlaai“) auf dem „The Upper Deck“ des neu gestalteten Showrooms van Linssen Yachts. Die Mitglieder – die einander natürlich nicht jeden Tag sehen oder sprechen – tauschten eifrig Neuigkeiten aus. Erlebnisse des Vorjahres und die (Fahr-)Pläne für dieses Jahr standen als Gesprächsthemen hoch im Kurs.

## RESTAURANT DE KOLENTIP - MAASBRACHT

Der Workshop wurde vom Restaurant De Kolentip ge-

leitet. De Kolentip steht für leckeres Essen ohne Schischi und arbeitet mit Erzeugern, Unternehmen und Lieferanten aus der Region zusammen, um möglichst viele biologisch angebaute Saisonprodukte aus der Region zu verwenden. Ob Mittagessen, Tee, Kaffee oder Abendessen: Im Restaurant am Ufer der Maas ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Für den Workshop waren Chefkoch Rik Opstals und Restaurantinhaberin Danny Meijers extra zu Linssen Yachts gekommen. Die Einweisung in das Gericht, die Zutaten und die Kochutensilien fand im Showroom statt. An-

schließlich verteilten sich die Mitglieder auf zwei Linsen-Yachten im Hafen von Linsen Yachts, um – an Bord – unter Anleitung des Kochs die Gerichte zuzubereiten. Während draußen der raue Frühjahrswind durch den Hafen blies, saßen die Mitglieder bei einem Gläschen Wein an Bord im Warmen und lauschten dem Koch andächtig. „Gutes Essen muss nicht schwer oder sehr zeitaufwändig zuzubereiten sein. Oft sind die Einfachheit der Gerichte und frische Zutaten viel entscheidender“, erklärte Chefkoch Rik. Mit Einfachheit konnte auch das Hauptgericht punkten. „Wenn wir die Zutaten anschauen – Seebarsch, Fenchel, Kartoffeln, Tomaten und Safran –, dann hat jeder die schon einmal verwendet. Mit Ausnahme des Safrans vielleicht. Aber es ist gerade die Art der Zubereitung eines jeden Bestandteils, die für Finesse sorgt und alle Geschmäcke perfekt zur Geltung bringt.“

Da zu wenig Zeit war, alle Gerichte für alle zwanzig Mitglieder zuzubereiten, wurde das ganze Menü im nur einen Katzensprung von Linsen Yachts entfernten Restaurant De Kolenstip serviert.

Wir blicken auf einen lehrreichen und stilgerechten Nachmittag zurück, der bestimmt wiederholt werden sollte.



**KOLENTIP**

**RESTAURANT DE KOLENTIP**

Danny Meijers

Tipstraat 8, Maasbracht

Telefon: +31 (0)475 - 55 91 33

[www.kolentip.nl](http://www.kolentip.nl)

[info@kolentip.nl](mailto:info@kolentip.nl)

Die professionelle Küche von Restaurant De Kolenstip in Maasbracht



**Vorspeise**

*Marinierter Kalbsrostbraten,  
Pestoerème, geräucherte Paprika  
in Öl, Rucola, Parmesan*

MENÜ  
KOCHESHOW



**Hauptgericht**

*Seebarsch, Fenchel, kandierte  
Kartoffeln, Tomaten, Safran*



**Nachspeise**

*Schokoladenmousse, (Blut-)Orangen,  
Vanillesabayon*



Gemeinsamer Spaß am Endprodukt

