

Proost!



# Kopstoot als cocktail

Een heerlijke combinatie: kopstootjes bij De Pronckheer.  
FOTO'S MICHAEL VAN EMDE BOAS



*Een biertje met een glaasje jenever ernaast. Bestel een kopstoot en dat is wat je krijgt. Maar nu jenever steeds hipper wordt, is het hoog tijd voor een culinaire kopstoot.*

Door **Felix Wilbrink**

**V**eel lezers zullen zich vast onze legendarische popjournalist Jip Golsteijn herinneren. Niet alleen slaagde hij er in de beroemdste popsterren te interviewen, hij schreef het ook prachtig op. Jip is geheel onverwacht in 2002 overleden.

Afgelopen week kreeg ik de uitnodiging voor het Kopstotenfeestje van Arjan Smit van het bekende restaurant *De Pronckheer* bij Wijk bij Duurstede. Ik moest meteen aan Jip denken.

Toen ik als jong mannetje bij de krant kwam, wilde hij wel eens weten waar ik in zijn straatje paste. Dus mocht ik naar zijn stamkroeg in de Amsterdamse Baarsjes komen om eens wat over mezelf te vertellen. Daarbij dronk hij, en ik dus ook, kopstoten. Een biertje met een borrel ernaast.

Na twaalf van die dreunen belde hij zijn lieve vrouw die hem met een blauwe Kever kwam ophalen. Ik moest naar de binnenstad en had twee kilometer ontzuivering voor de boeg. Het werden er zes omdat ik steeds verkeerd liep.

„Kijk”, zegt Arjan Smit. „Dat is dus precies wat ik niet wil: die

vreselijke kopstoot van vroeger. Het moet heel anders. We drinken tegenwoordig ook speciaalbier. We stellen veel meer eisen aan smaak. Gin is in, jenever komt eraan, niets mooiers om juist dan met mooie nieuwe combinaties voor de kopstoot te komen. Ik heb een culinaire kopstoot voor ogen. Eerder het gevoel van een verfijnde cocktail dan van grote glazen bier met borrels.”

Terwijl Arjan me dat vertelt, denk ik aan die gekke Duitse traditie om een borrelglas in een bierglas te doen. De een drijft in de ander en je moet ze tegelijkertijd drinken. Nog gekker waren ingebouwde Schussglässer, in de halve literpullen.

Een *chaser* noemen ze het aan de andere kant van het Kanaal. Ik vergeet nooit dat ik naast mijn pint Guinness een shot whiskey kreeg. Ja, het smaakt allemaal net even anders, maar het effect is even sterk.

„Jenever is sterk spul”, waarschuwde Arjan Smit de proevers. „Je lippen nat maken is meestal al voldoende om de smaak binnen te krijgen. Van bier drink je dan een stevige slok.”

## Oproep

Bier en jenever zijn een aloude Hollandse combinatie. Maar welke jenever past bij welk bier? Of omgekeerd. Wat denkt u? Stuur me uw combinatie, dan proef ik ze met Arjan na. De combi die wij het lekkerst vinden, belonen we met een mooie fles moderne bierjenever. En het biertje erbij, natuurlijk.

Smit is naast spraakmakend chef ook stoker. „Tijdens een reisje door Oostenrijk raakte ik gefascineerd door die gekke drankjes daar, de *Obstlers*. Allemaal gestookt van fruit. Hier woon en werk ik ook in een fruitstreek. Geweldig om mee te stoken.”

Smit behaalde prachtige prijzen met zijn eau de vie. „Toen kwam daar Staffhorst bij, ooit een groot jenevermerk in Utrecht. Opgekocht om te worden gesloten. De achterkleinkinderen hadden nog een origineel recept. Dus maakte ik ook Staffhorst Jenever.”

„Nu heb ik een aantal brouwers gevraagd hun bier ter beschikking te stellen zodat ik daar jenever van kan maken. Het mooie is dat je de smaak van het bier terugproeft in de jenever.”

Vijf bieren, vijf jeneveren. De lekkerste vind ik het bier en de jenever van De Plukker uit het Belgische Poperinge (dat is bierbrouwen!) en de Vleeghel uit Veghel. Heerlijk fris, met de bijbehorende jenever.

**Proeven? Kijk op de site van distilleerderijdepronckheer.nl**

