

Enoteca's no. 1 en no. 4.

Tekst: Suzanne Bergman | Beeld: Louis Drent, Shutterstock

Ze staan op iedere tafel van het restaurant. De no. 1 en de no. 4 uit de eigen productlijn van Enoteca. Delicatessengroothandel Vanilla Venture levert de inhoud van de elegante flesjes - extra vergine olijfolie en aceto balsamico. Ze zijn niet alleen een aanvulling op de salades in het restaurant, ze zijn ook te koop!

De samenwerking tussen Enoteca en Vanilla Venture is een logische. Jan Willem 't Hooft, general manager van het Eden Amsterdam Manor, en Arthur Kissels van Vanilla Venture, zijn oude vrienden van de Haagse hotelschool. Op borrels zien ze elkaar genoeg, maar een professionele samenwerking hadden ze nog niet. Terwijl Vanilla Venture goed in het concept van Enoteca past. Of, zoals Arthur Kissels zegt: 'Het sluit helemaal aan bij de authentieke Italiaanse uitstraling op je bord.' Dus sloegen ze de handen ineen. Het resultaat van deze coproductie prijkt nu op alle tafels van Enoteca en kan ter plekke aangeschaft worden.

Bourbonvanille uit Madagaskar

In 1995 haalde Vanilla Venture-oprichter Gerard Jansen zestig kilo Bourbonvanille - vanille van de allerhoogste kwaliteit en een echt luxeproduct - uit Madagaskar. Min of meer voor de lol, om te kijken of hij het kon verkopen. Hij wist het Amstelhotel ervoor te interesseren en Vanilla Venture was geboren. Al blijft de naamgever van het bedrijf nog steeds één van hun sterkste producten, Vanilla Venture verkoopt al lang niet meer alleen blikjes vanille van een zolderkamer. Arthur Kissels: 'We zijn een groothandel die niet-alledaagse producten levert aan het topsegment van de horeca. Dankzij Gerards netwerk, dat zowel inheemse stammen als driersterrenkoks omvat, hebben we uit elk land ter wereld wel een speciaal specerij of product. Saffraan, truffels, ganzenlever, charcuterie; als het maar een unieke smaak heeft.' Vanilla Venture heeft ondertus-

sen zo'n naam opgebouwd dat de leveranciers zich zelf melden met hun delicatessen - als je iets bijzonders te verkopen hebt, moet je bij Vanilla Venture zijn. Die vervolgens een schone taak heeft, benadrukt Arthur Kissels: 'We willen mensen graag meegeven wat het belang is van de juiste producten; ze laten beleven dat er verschil is tussen de ene zongedroogde tomaat en de andere. Koken hoeft helemaal niet ingewikkeld te zijn, als je maar met de juiste ingrediënten werkt.'

Positieve nasmaak

En dat past precies in het straatje van Enoteca. Jan Willem 't Hooft: 'Vanilla Venture is heel goed in het vinden van het neusje van de zalm. Wat overigens niet per se hoeft te betekenen dat daar een duur prijskaartje aan hangt. Maar het zijn wél altijd producten met een goede smaak, die je bijblijven. Een goede olie en azijn hebben tijdens een diner natuurlijk al een belangrijke functie. Maar je kunt dat ook doortrekken. Kijk, we zijn geen delicatessenwinkel en dat willen we ook niet worden. Maar als mensen thuis onze olie en azijn gebruiken en daarbij met plezier terugdenken aan de culinaire ervaring die ze bij ons hadden, is ons doel bereikt. Die positieve nasmaak, die is heel belangrijk.'

En no. 2 en no. 3? Die zitten in de pijn. Als alles goed gaat, is de Enotecalijn eind 2011 compleet met een truffelolie en een citroenolie.

www.vanillaventure.nl

Enoteca no. 1

Olio extra vergine
Terni - Umbrie - Italia

Fris en toegankelijk, en daarom breed inzetbaar, dat typeert deze olijfolie uit Umbrië. Heerlijk als tafelolie bij een lekker stevig brood, of als dressing over een lichte salade. Omdat hij niet te zwaar is, is hij ook geschikt voor over een risotto of om bijvoorbeeld een stuk vis langzaam in te garen.

Prijs: € 4,75

Enoteca no. 4

Aceto balsamico di Modena - Italia

Deze balsamicoazijn is nog vrij jong en bevat lekker veel zuren. Goed om een diner mee te starten dus; zuur wekt de eetlust op. Een smakelijke, niet te zoete azijn, lekker bij brood of voor over de salade.

Prijs: € 4,75



‘We willen mensen laten beleven dat er een verschil is tussen de ene zongedroogde tomaat en de andere’

