

Culinair Hof van Twente

Voor een vijfgangenverrassingsmenu van een met een Michelinster bekroonde chef-kok zijn foodies met Instagramprofielen boordevol grand(s) desserts weliswaar aangewezen op omliggende gemeenten, maar voor fijnproevers is ook Hof van Twente zelf een heuse culinaire hof van Eden.

Alleen cafeïnejunkies die hun negen-tot-vijfbaan slechts kunnen beginnen met een cappuccinootje of caffè macchiato uit een wegwerpbeker van een Amerikaanse koffieketen komen in de gemeente bedrogen uit; zij moeten bij hun yoghurtontbijt met cruesli genoeg nemen met een bakkie troost van goedkope Costa Ricaanse koffiebonen.

Later op de dag komt de innerlijke mens goed aan zijn trekken: van een carpaccio met honing-mosterddressing in een lunchroom tot lokaal gebrouwen speciaalbier voor een vrijmibo, en van een Hollandse nieuwe als vieruurtje bij de viskraam tot een coupe met stracciatella-ijs als afsluiter van een zomerse terrasdag.

Naar verluidt hebben van de tig horeca-etablisementen vele een regionale toptiennotering in de diverse recensieapps, of het nou om een sushirestaurant met een all-you-can-eatformule gaat of om een exquis eethuis waar obers enigszins overdressed alle fraaie tierelantijntjes op het bord voorzien van een nauwelijks reproduceerbare toelichting.

Met een beetje geluk wordt je bij die laatste gelegenheid door een sommelier in spe, keurig in jasje-dasje gestoken, een zeer appetijtelijke, gelauwerde regiowijn aangeboden, want al twee decennia groeien op vijfenhalve hectare buiten Bentelo muskaatdruiven en andere rassen waarmee op internationale concoursen onderscheidingen worden binnengesleept.

Wie liever de deur niet uitgaat, laat vanuit zijn relaxfauteuil een supermarktkoerier een kant-en-klare hummus-avocadowrap thuisbezorgen of appt zijn bestelling naar de dorpspizzeria waarna die supersnel wordt afgeleverd door een jongvolwassene op een e-scooter.

Zo dringt langzaam in gastronomisch Oost-Nederland de vierentwintiguurseconomie door, al kan ook hier weinig tippen aan de aroma's van zelfgemaakte gerechten uit grillpan, römertopf of combimagnetron die gelukkig nog vrijwel dagelijks in vele huishoudens de smaakpapillen strelen. Bon appétit!