

Kracht zit in de sfeer

Vriendelijk personeel, een aparte sfeer en prima eten: de goede berichten waren Amadeus in Wellseind al vooruitgesneld. Helaas, het eten was een domper.

Manon de Boer

De route over de smalle dijkjes richting bistro Amadeus in Wellseind is prachtig. We zien Hollandse luchten, groene weilanden, koeien en de Afgedamde Maas. Opgroeid langs de Maas voelt het als thuiskomen.

Langs een slingerend dijkje ligt de bistro. Op de parkeerplaats zorgt Frans voor een gastvrije ontvangst: hij wijst elke zaterdagavond de gasten de weg, want bij een beetje animo voor het restaurant wordt parkeren in de buurt lastig. De ontvangst in de bistro is eveneens hartelijk. Drie man sterk, gehuld in oversized witte overhemden met daarop in blokletters 'STAFF', wacht ons op.

Binnen kijken we onze ogen uit. Muren hangen vol met posters en foto's van voornamelijk dieren, op een televisie zien we de keuken. Het is een klein vierkant televisietje dat wonderwel nog werkt. Het plafond is hoog in deze boerderij. Hoewel de temperatuur buiten aangenaam is, brandt de open haard volop. Dat wordt warm. Ook in het eetgedeelte gloeit een haard. Bovendien bevindt de open keuken zich hier ook, dat stookt de boel verder op.

De kaart

De menukaart lijkt net als het televisietje uit een ver verleden te komen: groter dan een ouderwetse krant. Het aanbod is uitgebreid en veelzijdig:

DE KAART

- Amadeus heeft à la carte-gerechten. Naast een vijftal soepen (vanaf 4 euro) zijn er ook koude voorgerechten als oesters (€2,25 per stuk) en gerookte paling (€14,50). Tussen de warme voorgerechten staan de buffalowings (€7,50) en wijngaardslakken (€12,50).
- De kaart telt zes salades (vanaf €10,50).
- Hoofdgerechten zijn er met vis (van €17,50 tot €40 voor kreeft) en vlees (tussen €19,50 en €45). Vegetarische gerechten staan niet vermeld.
- Voor de kleine eter is er de fifty-fifty-kaart. Nageenough dezelfde gerechten, in kleinere porties en voor lagere prijzen.
- Kraanwater is gratis.

dig: we tellen ruim vijftien voorgerechten en meer dan twintig hoofdgerechten. Van Franse uiensoep en Spaanse gamba's, tot stokvis, kabeljauw gewikkeld in spek, T-bone steak en kalfslever.

De serveerster laat weten dat er een dagschotel met vis is: fish & chips. Op de vraag welke vis het is, blijft het even stil, waarop het antwoord 'kibbeling' volgt. Juist ja, dat is geen vis. Na veel wikken en wegen en een kleine amuse vooraf - aardappelcrème met zalm en asperges die de kok persoonlijk aan tafel brengt - hakken we de knoop door. Eerst de 'Waanzinnige Bretonse Vissoep' en champignons met toast en daarna lamsrack en steak AMADEUS. Dat belooft veel.

Tijdens het wachten op de dis is het bijna onmogelijk om niet rond te blijven kijken. Met name de levensgrote paspop met oranje boa en zwart minijurkje trekt de aandacht. Wat ze daar midden in het restaurant staat te doen, is een raadsel. Maar het past hier. De ruimte lijkt met al zijn snuisterijen en prullaria ergens aan het einde van de jaren zeventig te zijn blijven hangen.

De eerste gang komt al snel op tafel en dan is het even slikken. De toast ligt onder een fors uitgevallen portie champignons met ui, spekjes en paprika. Gelukkig smaakt het mijn tafelnoot goed en kan het beetje boter dat erbij gebracht werd, gebruikt worden voor de iets minder zompige onderkant van de toast.



▲ Geen doorsnee interieur: de bezoeker kijkt zijn ogen uit bij Amadeus. FOTO: JORIS BUIJS/BEELD WERKT

“

Zo rosé als we ons vlees hebben besteld, zo doorbakken komt het op tafel. De steak is morsdood gebrand

Mijn soep is stukken minder 'waaninnig' dan de kaart voor-spelde. Iedere hap lepel ik er stukjes droge zalmoot uit blik uit. De soep zelf is lafjes van smaak en de smaak van paprika en prei heeft meer de overhand dan de smaak van de vis.

Het vlees laat vervolgens vrij lang op zich wachten, maar gelukkig hebben we nog altijd genoeg te kijken. 'Een gewonnen discussie is een verloren klant', lezen we in krijthandschrift op een muur. Tsja, ze gaan hier dus vast niet in discussie deze avond.

Het hoofdgerecht verschijnt en zo mooi rosé als we ons vlees besteld hebben (onze voorkeur werd niet gevraagd maar hebben we doorgegeven), zo doorbakken komt het op tafel. Wonderwel zijn de lamsracks nog mals en smaakt de rode wijnsaus er goed bij. Maar de hitte van de grill heeft de steak morsdood gebrand.

4 REDENEN OM UIT TE GAAN

Dance

Intents: Het festival voor stevigere dancemuziek

Festival Intents in Oisterwijk is uitgegroeid tot een van de grootste dancefestivals in Nederland.

Dertien jaar geleden begon het op een weiland naast het voetbalveld in Oisterwijk. Gewoon een groep vrienden die hielden van stevige dancemuziek. Er kwamen 850 mensen. Nu worden op het festival 30.000 bezoekers verwacht uit meer dan twintig landen. Een jongen uit die vriendengroep, Remko Hermans (35), heeft inmiddels zijn beroep gemaakt van het organiseren van het festival. Bezoekers kunnen inmiddels



drie dagen lang feesten op het festival, dat ook over een camping beschikt.

De liefhebbers van hardere dancestromingen komen aan hun trekken. Morgen begint het met een pre-party waar Ran-D en Warface draaien. Zaterdag zijn onder meer Adaro, Crypsis, Mental Theo, Feestdj Ruud, Brennan Heart en Gunz for Hire aanwezig; zondag komen nog Charlie Lownoise & Mental Theo, Paul Elstak, Korsakoff en vele anderen.

■ Intents, Oisterwijk, Sportpark d'n Donk, Oisterwijk, vrijdag, zaterdag en zondag

Open huis

Tweede Kunst & Design route

Kunstenaars, vormgevers en creatieve ondernemers in De Gruyter Fabriek in Den Bosch zetten zaterdag hun deuren open. Het is de tweede editie van het evenement, met onder meer een expositie van Barend van Hoek (foto), Tobias Schalken, Kees van der Knaap en Maarten de Man in Dock 5340.

■ Kunst & Design-route, De Gruyter, Veemarktkade Den Bosch, zaterdag, 10.00-18.00u



Intents blijft maar groeien

Dancefestival Intents in Oisterwijk begon met een paar honderd man op een weiland en is nu een van de grootste festivals op het gebied van hard style dancemuziek. Zin in iets anders? In Tilburg staan tientallen Nederlandstalige artiesten op het podium. Dat festival is overigens gratis.

BD

OVER DE TONG



Een donkere, bittere buitenkant en droge stukken vlees aan de binnenkant. Natuurlijk melden we dit, maar hier wordt niet op ingegaan. Jammer. De gesmoorde uien maken het nog enigszins goed, maar hier missen we toch echt een saus.

Het smakelijkste op tafel blijkt de verkoelende Provençalse rosé te zijn. Ook de gebakken aardappeltjes zijn prima: knapperig van buiten en zacht van binnen.

Zoet einde

Na de domper van het hoofdgerecht is de zin in een ouderwets 'toetje', zoals de bedieningsmedewerker verwoordt, toegenomen. Al snel verschijnen voltooide half-fabricaten uit de keuken. Een crème-brûlée voor mijn tafelgenoot, mét krokant gekarameliseerd suikerlaagje. Zoals het hoort. Voor mij een chocoladebordje: een brownie, veel te droog, een bol

COTRIADE

Vissoep

Cotriade Bretonne is vissoep, Bretonse vissoep. Het is het Noord-Franse zusje van de bouillabaisse die zijn oorsprong in de Provence heeft en typisch is voor de Franse stad Marseille. Cotriade Bretonne ontstond op de vissersbo-

ten die voor Bretagne in zee lagen. Vissers kookten als maaltijd hun bijvangst in zeewater. Om de zoute smaak van het water te onderdrukken en de soep te binden voegden ze aardappelen toe. Wie nu een cotriade besteld hoeft niet bang te

zijn dat dit nog met zee-water wordt bereid. In latere recepten werd het water achterwege gelaten en kwamen er smaakmakers als tomaat en paprika bij. Cotriade Bretonne bevat vis als heek, zebrasem, zeepaling, mul, poon en zeeduivel.

prima chocolade-ijs mét stukjes chocolade en een zware chocolademousse.

Met dank aan deze zoete toets eindigt de avond toch nog smakelijk. Het is duidelijk dat je bij Amadeus moet

zijn voor de sfeer. Voor een flinke portie nostalgie, zowel in het interieur als op het bord. Helaas heeft de kwaliteit het daarmee te verduren. Voor ons betekent dat in ieder geval niet nóg een retourtje Wellseind.

Score

5,9

Beoordeling

Voorgerecht.....	5,5
Hoofdgerecht.....	5,0
Nagerecht.....	6,5
Bediening.....	6,5
Ambiance.....	6,5
Prijs/kwaliteit.....	5,5

De rekening

(2 personen, 3 gangen)

1x Bretonse vissoep..	€8,50
1x gebakken champignons met toast.....	€8,50
1x lamsrack met rode wijnsaus.....	€23,50
1x steak	
AMADEUS.....	€26,50
2x toetje.....	€13,00
3x frisdrank.....	€7,50
2x glas wijn.....	€9,50
Totaal.....	€97,00

Amadeus, Wellseindsedijk 20, Wellseind, amadeuswellseind.nl

Festival

Gregoriaans én eigentijds

Mediteren op gregoriaanse muziek werd twintig jaar geleden helemaal hip. De monniken van Santo Domingo de Silos beklommen zelfs de hitlijsten met hun opnames. De puurheid van de middeleeuwse liturgische koormuziek raakt nog altijd een gevoelige snaar.

Mark van de Voort

Onder oude muzikliefhebbers, maar ook onder kenners van actuele muziek is liturgische koormuziek geliefd. Er zijn zelfs verschillende muziekfestivals die aan het gregoriaans zijn gewijd, onder meer in Watou en Essen-Werden. Ook Nederland heeft zijn eigen, vooruitstrevende Gregoriaans Festival.

Na vijf edities in Ravenstein verkast het koorfestival naar Den Bosch. Dit weekend vinden er concerten en lezingen plaats in de Sint-Janskathedraal, de Grote Kerk, de Toonzaal en het Zwanenbroedershuis. „Den Bosch heeft zoveel mooie plekken”, vindt Hans Leenders, die samen met Marcel Zijlstra de artistieke leiding op zich neemt. „In Ravenstein trokken we maar mondjesmaat mensen van buiten. In Den Bosch zoeken we nog meer aansluiting met het publiek. Bovendien kunnen we dit jaar inspielen op het Jeroen Bosch jaar.”

Aftrap

Het in Den Bosch gevestigde Cappella Pratensis trapt het festival vrijdagavond om 20.00 uur af. Dan klinkt in de Grote Kerk de *Missa Cum Jocunditate* van Bosch' tijdgenoot en broederschapcollega Pierre de la Rue. „In Den Bosch hebben we er maar meteen een extra avond aan vastgeplakt”, vertelt Leenders. Anders dan Watou richt het Nederlands Gregoriaans Festival festival zich op de toekomst. Uitgenodigde topkoren als het Vlaamse Psallentes en het Franse Mora Vocis combineren gregoriaans met polyfone renaissancewerken en een opmerkelijk aantal eigentijdse koorcompo-



▲ Cappella Pratensis treedt ook op.

FOTO H. MORREN

sities. Elk jaar krijgt een Nederlandse componist een opdracht. „Tonaliteit en modaliteit mogen weer in de hedendaagse muziek”, ziet Leenders. „Het gregoriaans biedt componisten van nu vrijheid. Het zijn geen pure liturgische stukken maar componisten gaan gedurfd met de kerktaditie aan de slag.”

De Grieks/Neder-

“
In Den Bosch zoeken we nog meer aansluiting met het publiek
— Hans Leenders

landse Calliope Tsou-paki schrijft een compositie voor vrouwenkoor en orgel voor het ensemble Ars Choralis. De componiste verbindt moeiteloos oude en moderne zangtradities. Daarnaast klinkt die zaterdag gregoriaans geïnspireerd koorwerk van de Belgische componist Kurt Bikkembergs, uitgevoerd door Vocaal Ensemble Cantamare. Bijzonder is de vrij toegankelijke schola-estafette in de Sint-Janskathedraal, zaterdag en zondag. Twee uur lang gregoriaans door louter schola-koren uit Nederland.

► **Nederlands Gregoriaans Festival, Den Bosch, 3-5 juni.** Info: gregoriaansfestival.nl

Nederlandstalig

Festival Levenslied Tilburg

Niet meer weg te denken uit Tilburg: het Festival van het Levenslied. Dit weekend is het al weer de 26e editie op het Piusplein en de Paleisring met een keur aan Nederlandstalige artiesten. Het festival is gratis. Zaterdag zijn er optredens

van o.a. Corry Konings, Rene Schuurmans, Marianne Weber en Jeroen van der Boom. Op zondag o.a. Django Wagner, Roy Donders, Rob de Nijs en Willeke Alberti.

► **Festival van het Levenslied, Tilburg, zaterdag 19.30-01.00u, zondag 14.30-21.00u**

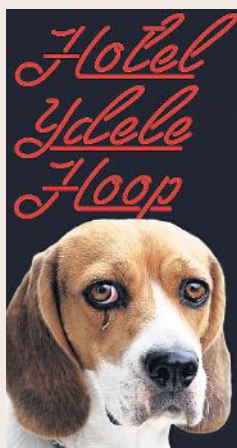


Kleinkunst

Leuk is Anders over IJdele Hoop

Humoristische, ontroerende maar ook pijnlijke en schrijnende liedjes staan centraal in het vierde programma van het kleinkunstkoor Leuk is Anders: Hotel IJdele Hoop.

Na programma's over de dood ('We zullen allemaal de pijp uit gaan'), over de ongemakken van relaties ('Trouw zijn') en over ons lijf (De Vleselijke Woning) gaat het bij Leuk is Anders dit keer over ijdele hoop. Altijd zijn er



► **Podium Azijsfabriek, Bethaniëstraat 4, Den Bosch, zaterdag 4 juni 21.00u, zondag 5 juni 15.00u**

weer wetten en praktische bezwaren die de mooie plannen die we hebben in de weg staan. Het kleinkunstkoor zingt liederen van o.a. Kommil Foo, Brigitte Kaandorp, Maarten van Roozendaal, Katinka Polderman en Spinvis. De muzikale leiding en piano is in handen van Huibert Wilschut.