



Culisite is een wekelijkse newsflash over (eigen)aardigheden in de horeca

JONNIE AAN DE KAAS



Drie sterren kok Jonnie Boer van De Librije in Zwolle sneed zojuist de eerste van 359 door Wijngaard Kaas uit Woerden geproduceerde Reypenaer XO reserve kazen aan. En dat terwijl hij net is hersteld van een dubbele hernia in zijn nek. Echtgenote en gastvrouw Thérèse tilt één helft van de kaas, terwijl Rien (l) en Jan van den Wijngaard na het proeven vertellen dat het om een 'nieuwe' 2,5 jaar oude kaas 'met een buitengewoon geconcentreerde en zuivere smaak met verfijnde mineraalkristallen' gaat (foto Chuck Curtis)

Bron: Culisite, derde jaargang no 45.