



MATIJN WIJN OVER WEL EN WEE VAN DE OESTERS

KOESTER DE OESTER

Redacteur Joost Houtman trok naar Rotterdam op zoek naar lekkere oesters. Hij kwam er terecht bij Matijn Wijn, bezieler van de Oestercompagnie. Een gesprek over de link tussen oesters en wijn, Bretagne, Zeelandse herenboerderijen... Een gesprek om zin van te krijgen.

Matijn Wijn verwelkomt me in een authentiek gerestaureerd pand met obligaat "krakend" parket. Als voordeur heeft Matijn trouwens een gigantische gevangenispoort uit het Oostblok op de kop kunnen tikken.

EG: Met zo'n heerlijke familienaam kan het niet anders dan dat je uit een horecatraditie stamt.

MW: Mijn ouders baatten jarenlang het bekende Bredase jazz-café Het Klapkot uit. Daar zijn volkstammen groot geworden! (lacht) Mijn ouders vonden het ook belangrijk om verder te kijken dan alleen hun café en zo had ik op mijn vijftiende met hen al heel Europa doorkruist.

EG: Kan je nog je eerste oester herinneren?

MW: Als de dag van toen! (lacht) Ik was er 13. We zaten in Bretagne. Ik zie het restaurantje nog zo voor mij. Die eerste oester was spannend; dat contrast van zout en zoet... hemels! Een oester biedt je alle aspecten van het smaakpalet: van zilt over zoet tot bitter. En dat ontpopt zich allemaal in je mond. Een oester is dan ook een upper die je smaakpapillen tot leven wekt. Ze vult niet en zorgt ervoor dat je de rest van het diner beter proeft. Veel smaak, weinig voedsel... dat is een stevig verkoopargument (lacht).

MATIJN TIP S

- Oesters mag je maximum 14 dagen ("Zo lang ze leven.") in de koelkast in huis houden.
- Oesters openmaken:
op z'n Zeeuws: je steekt het mes achteraan in het scharnier en wrikt de oester zo open. Je kan dat op een werkblad doen, maar kost je wel veel kracht en is belastend voor je pols.
à la française: puur op souplesse. Je snijdt de spier door en schuift het mes naar achter. Zonder enige kracht opent de oester zich. Enig nadeel, je moet het wel weten vinden...

EG: Je zit nu zo'n 10 jaar in de oesters. Heb je veel zien veranderen?

MW: Belgen zijn sowieso iets Bourgondischer dan wij Nederlanders, maar toch zie je ook hier steeds meer mensen oesters bestellen. Sinds de creuse de markt heeft overgenomen kan je

dat heel goed zien. De platte oester was en is veel decadenter. Die moet je vergelijken met wijnen uit 1982, 1996. Zo moet je ook de platte oester echt kennen voor je ze kan doorgronden.

MATIJN TIP S

- Oesters en bier gaan goed samen. Ik vind vooral de Gusto Blond van De Koninck er heel mooi bij passen. En iedereen moet in zijn leven eens een Irish Breakfast genuttigd hebben: een Guinness met 6 oesters.
- Enkele klassiekers zijn een zeeuwse platte met een glaasje meursault of een bretonse oester met een muscadet sur lie. Champagne is de meest constante begeleider. Vooral kleinere huizen zijn interessant. Cava en prosecco zijn vaak iets te commercieel geconstrueerd... Chablis is zelden een goede partner.

EG: We horen steeds meer onheilspellende berichten over het herpesvirus dat lelijk huishoudt in oesterland...

MW: Dit jaar zal iedereen nog kunnen voldoen aan de vraag, maar wat volgend jaar biedt valt nog te bezien. In Frankrijk zijn er 4800 oesterbedrijven, daar zal toch wel wat gebeuren. Op zich is dat niet zo erg, want in oesterland zijn er veel kweekbakkers (lacht). De druifluis-epidemie heeft in de wijnwereld nieuwe kansen gecreëerd. Ik ga ervan uit dat dit oesteronheil ook een nieuwe opportuniteit zal doen ontstaan. Je moet de oester koesteren. Ondertussen kan ik gerust zeggen dat veel kwekers echte vrienden zijn geworden. Ze appreciëren het dat ik echt heel kort op de bal speel; veel fieldwork doe; me ook echt moei... Nee, ik ben geen gemakkelijke. (lacht) We zijn trots op elkaar. We weten van elkaar wat we doen en leggen de lat voor elkaar hoog. Zo hoort het ook.

We nemen afscheid. Matijn trekt naar het verjaardagsfeestje van zijn zoon. Uw dienaar trekt naar de Rotterdamse Veerhaven waar hij een heerlijke wandeling langs statige herenhuizen en prachtige boten maakt. En toegegeven, die Erasmusbrug spreekt echt wel tot de verbeelding. Deze Antwerpenaar geeft het grif toe: Rotterdam mag er best wezen.

Joost Houtman