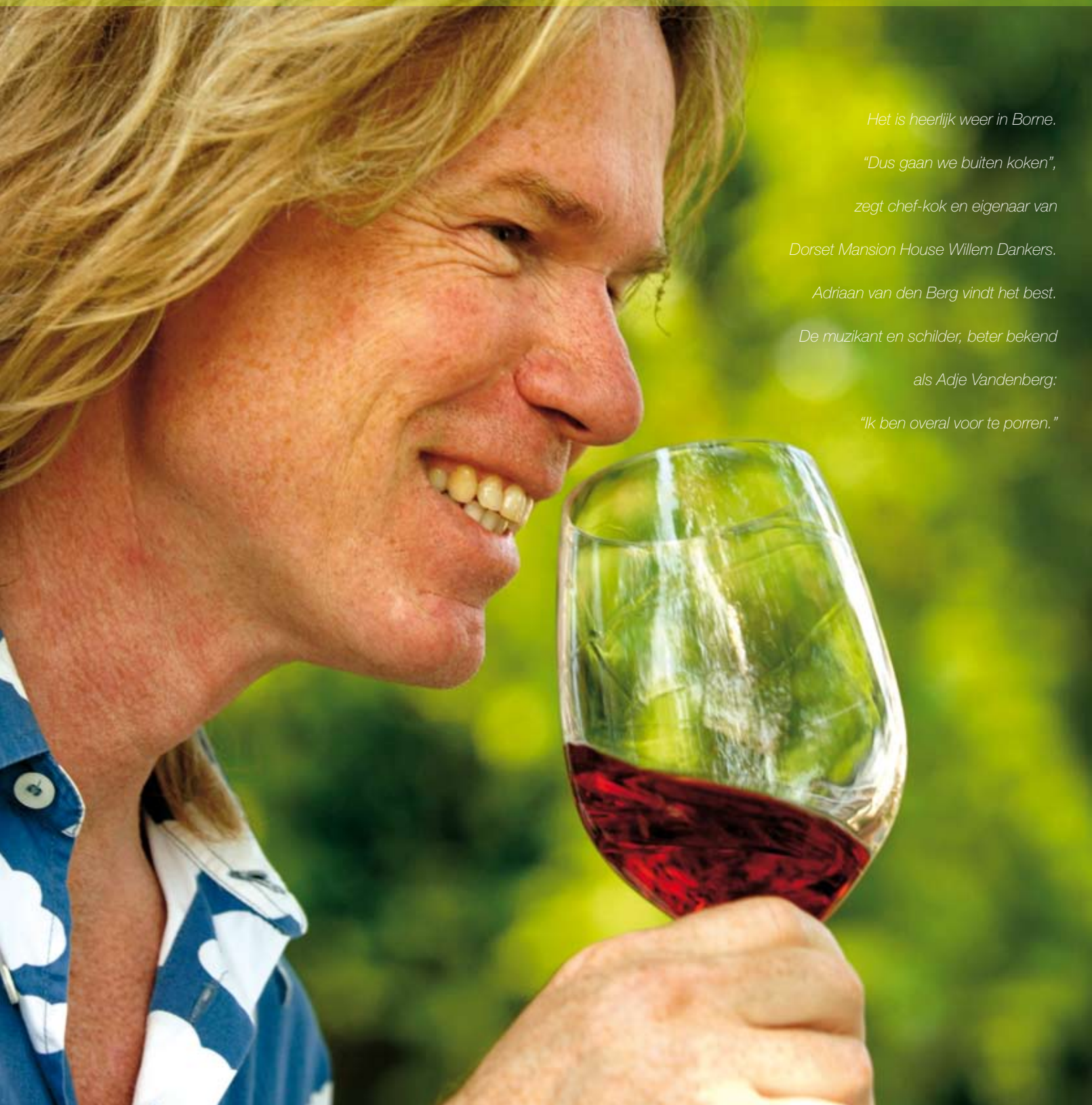


Perfectionist,

“Het is toch jammer om zomaar van



Het is heerlijk weer in Borne.

“Dus gaan we buiten koken”,

zegt chef-kok en eigenaar van

Dorset Mansion House Willem Dankers.

Adriaan van den Berg vindt het best.

De muzikant en schilder, beter bekend

als Adje Vandenberg:

“Ik ben overal voor te porren.”

óók in de keuken

alles naar binnen te gooien”



Toch is de rocker op het gebied van eten en drinken een echte fijnproever. “Ik gooi niet alles naar binnen, dat is jammer. Als je kookt, dan kun je er met een beetje meer aandacht toch ook een echt goede maaltijd van maken?” Een glaasje wijn slaat hij ook niet af. “Ik was geen kenner, maar als je er maar genoeg van drinkt, dan word je dat natuurlijk wel”, lacht hij. Inmiddels heeft hij een goedgevulde eigen wijnkelder en kan hij het nodige vertellen over het heerlijke druivensap. Als Willem hem echter laat proeven van een tomatensapje van zongerijpte Italiaans tomaten, klikt hij ook met zijn tong. “Dit is fantastisch, een ware sensatie. Heel wat beter dan dat standaardspul dat je in de meeste restaurants voorgeschoteld krijgt.” Het is wel duidelijk: Ad van den Berg voelt zich bij Dorset Mansion House als een vis in het water.

“Ik vind het zonde om iets te eten wat niet lekker is”, komt hij nog even terug op zijn perfectionist-zijn. “Dan eet ik namelijk liever niets.” Het idee dat rockbands on tour vooral leven van junkfood klopt dan wel, maar de bands van de lange gitarist waren dan wel uitzonderingen op die regel. “Zowel bij Vandenberg als bij Whitesnake hadden we altijd onze eigen catering mee. Vooral na een optreden heb je erge trek”, vertelt hij, terwijl hij probeert om Willem Dankers’ spoedcursus uitbenen in praktijk te brengen. “Dus aten we omstreeks half één. Ik had dan de gewoonte om teveel te eten, omdat het zo ongelofelijk lekker

was. Ja, ik ben wel een smulpaap.” In die tijd was Van den Berg een tijdje vegetariër. “Ook nu eet ik nog weinig vlees, maar ik laat het niet meer staan. Wel eet ik nog veel vis”, zegt hij, terwijl hij naar de kreeften kijkt die op tafel liggen. “Maar dit voortraject hoef ik dan eigenlijk weer niet te zien. Koken vind ik daarentegen wel fantastisch. Lekker met een glas wijn met verse producten bezig zijn. Heerlijk!” ■

Wine & Dine bij Willem op dinsdag

Iedere Dinsdag in 2006 heeft u de mogelijkheid om vanaf 17.30 uur bij ons te dineren met een zeer aantrekkelijk aanbod.

Wij ontvangen u met een heerlijk glas witte zomerwijn met knoflookolijfjes.

Het keukenteam zal een smaakbetoverend drie gangen menu serveren bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht en bij elk gerecht een glas passende wijn van het Twentsch Wijnhuis.

Tot besluit een kop koffie of thee met Willem's special... de warme, vers gebakken bitterkoekjes.

Prijs voor het bovenstaande **€ 49.- p.p. All-in!**

Drinkt u liever geen alcohol, dan serveren wij fris of sap. Wilt u geen gebruik maken van dit aanbod dan kunt u uiteraard een keuze maken van de a la carte kaart met specialiteiten van het seizoen.

Reserveren voor Willem's wine & dine is een voorwaarde!

Wine & Dine bij Willem is alleen op dinsdag geldig.

“Dit is fantastisch, een ware sensatie!”