

# Onder de kurk

## *Lunchen*



Tijdens mijn laatste wijnreis, enkele weken geleden, bezocht ik, samen met een collega, enkele van onze wijnleveranciers in het zuiden van Italië. Ons bezoek was aangekondigd en daarom werd er bij de verschillende producenten een heel programma opgesteld. Een belangrijk onderdeel van de dag is natuurlijk de lunch.

Tijdens ons eerste bezoek was het gelijk al feest. Di Mama had de hele ochtend in de keuken gestaan en de heerlijke geur van de maaltijd was buiten al goed waarneembaar. Na een tocht door de wijngaarden werden we bij Mama aan tafel uitgenodigd voor de lunch. Diverse, heerlijke, vers gebakken broden met olijfolie als amuse, vers gemaakte pasta met gorgonzola als voorgerecht en als hoofdgerecht konijn uit de oven. Zowel bij het voor- als hoofdgerecht kon ik een “na service” niet weigeren.

Geheel voldaan verlieten wij na afloop van de lunch (17.00 uur) deze producent. Ook de wijnboer was erg tevreden, tijdens de lunch hebben een zeer grote order geplaatst. 's Avonds in de bar van het hotel gebleven en het diner overgeslagen.

De volgende dag stond een andere producent op het programma Het wijnhuis Apollonio, waar we al velen jaren mee werken, ontving ons hartelijk met een bezoek aan de vaten kelder en hun eigen wijn museum. Voor de lunch was een tafeltje gereserveerd bij één van de betere restaurant van Lecce. Na een serie kleine bordjes met een diversiteit aan lokale specialiteiten werd het voorgerecht gepresenteerd: een vol bord pasta. De pasta was heerlijk maar erg machtig en ik bleek niet in staat het hele bord leeg te eten. Mijn collega daarentegen verzamelde al z'n krachten en kreeg het diepe bord wel leeg, nog niet wetende dat het volgende gerecht al op ons stond te wachten, paardenvlees met tomatensaus, hun specialiteit! Ik kon niet meer bewegen na dit gerecht, zelfs de koffie was teveel.

's Avonds niets meer gegeten.

De volgende dagen zijn we zelf op pad geweest op zoek naar “nieuwe ontdekkingen” en hebben we tussen de middag, terwijl de Italianen zelf lekker aan het lunchen waren en alle wijnbedrijven dus dicht zijn, een pannini met mozzarella en ham genuttigd. 's Avonds heerlijk gedineerd.

Voor ons als Hollanders is het gebruikelijk om tussen 12.30 en 13.00 uur even snel een broodje met kaas naar binnen te werken en het weg te spoelen met een glaasje melk of kopje koffie. Daarna weer snel aan het werk, om 17.00 uur naar huis en om 18.00 uur achter de aardappels.

Niet alleen in Italië maar ook in de ons omringende landen zoals België, Duitsland, Luxemburg, Frankrijk en Spanje hebben ze het volgens mij veel beter begrepen en neemt men alle tijd voor de lunch en wordt er goed gegeten en gedronken. Het diner vindt veel later plaats op de avond, hoe zuidelijker, hoe later, en wordt gezien als rustpunt van de dag en het gezellig samen zijn.

**Ik heb wel eens het idee dat in Nederland de maaltijd wordt gezien als noodzakelijk kwaad waar we niet onderuit kunnen en dat we er te weinig tijd voor nemen en er te weinig van genieten.**

**Wellicht een idee om uw werkgever te vragen of de lunch pauze met anderhalf uur kan worden verlengd. Eens kijken hoe hij reageert.....**

**Michael Gemmeke**, vinoloog | directeur Vin Unique  
[www.vinunique.nl](http://www.vinunique.nl)