

TESS POSTH

Queen

"Van cocktails word je snel
ze zijn thuis moeilijk te maken
de drie grootste misverstanden.
En Tess kan het weten, want
vrouwelijke bartender. Tuss
door ontvangt ze me gastv
Flying Dutchmen Cocktails

TEKST ANDER[S] / FOTOGRAFIE FLYING D

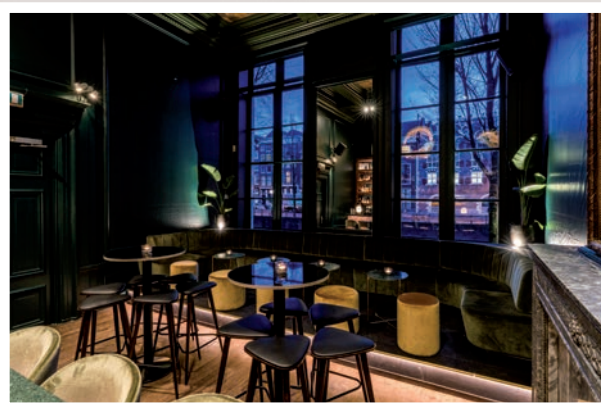
DE BESTE
VROUWELIJKE
BARTENDER
TER WERELD

UMUS

en of cocktails

dronken, ze zijn duur én ken”; vat Tess Posthumus nden over cocktails samen. t ze is ’s werelds beste sen de drukke bedrijven rij in haar nieuwe bar in Amsterdam.

UTCHMEN: MING CHAO



De afgelopen drie jaar stond Tess Posthumus onafgebroken in de top 10 van beste bartenders ter wereld. Dit jaar eindigde ze als enige vrouw in de top 4. Dan heb je wat in huis! Opmerkelijk voor een jonge vrouw, geboren in Breda, die afgestudeerd socioloog is. “Dat ik als enige vrouw in de top 4 sta, is natuurlijk hartstikke mooi, maar ik vind het vooral bijzonder dat ik als enige Nederlander daar in sta. Dat is nog nooit gebeurd, namelijk.”

Het toont haar bescheidenheid én tegelijkertijd haar terechte trots. “Het is van oudsher natuurlijk een echte mannenwereld, maar dat is aan het veranderen. In Amsterdam alleen al zijn er nu zo’n twintig goede vrouwelijke bartenders. Mijn eigen personeel bestaat trouwens ook voor 50% uit vrouwen.”

MISVERSTANDEN

Dat een cocktail altijd een hoog alcoholpercentage zou bevatten, is een van de misverstanden die Tess graag uit de wereld helpt. “Natuurlijk, vaak is de basis een whisky, jenever of andere sterke drank.

Maar het gaat er nu juist om dat er daarnaast allerlei andere ingrediënten in gaan. Wanneer je die op de juiste manier en in de juiste balans mixt, krijg je een heerlijke cocktail waar je lekker van kunt genieten. Je slaat een glas whisky toch ook niet in één teug achterover?!”

Een cocktail wordt vaak geassocieerd met zon, zee en strand; en dus met de zomer. “Gek eigenlijk, als je bedenkt dat cocktails zijn ontstaan in Londen en New York, waar mensen het in de winter juist lekker warm moesten krijgen vanwege de kou buiten”, helpt Tess dit misverstand snel uit de wereld. “Je kunt cocktails in elk seizoen drinken. In de zomer kies je voor een wat frissere en lichtere smaak en in de winter ligt een wat donkerder en kruidigere cocktail voor de hand.

DO TRY THIS AT HOME!

Zelf thuis cocktails maken is moeilijk. “Nee hoor”, pareert Tess, “helemaal niet! Je hebt er echt geen ingewikkelde materialen voor nodig. Een glas met een lepel om te roeren is in wezen al voldoende voor een eenvoudige cocktail.”

Tess geeft graag wat tips mee voor thuis. Tip 1: “Gebruik nooit een ingrediënt dat je los niet lekker vindt. Dus als er citroensap in moet, neem dan niet een plastic knijpflesje, maar sap van een echte citroen. Gebruik sowieso zoveel mogelijk verse ingrediënten.” Tip 2: “Vergeet vooral de garnering niet. Tachtig procent van wat je proeft, wordt gevormd door wat je ruikt. De juiste garnering met het juiste aroma, maakt de cocktail af.” Tip 3: “Gebruik niet te weinig ijs en zorg dat het mooi helder is. Lukt het je niet om het zelf mooi helder te krijgen, koop het dan kant en klaar bij

de supermarkt. Het ijs moet de cocktail niet ‘verwateren’. Hoe minder ijs je in je cocktail doet, hoe harder dat ijs moet werken en zijn kou moet afgeven en dus smelt. Mijn devies is: doe zoveel mogelijk ijs in het glas.”

EINDELOOS VARIËREN

Het Savoy Cocktail Book, dat verscheen in 1930, bevat de 750 meest populaire cocktails van de Amerikaanse bartender Harry Craddock en zijn team. Nog steeds wordt uit dit boek geput. “Mijn liefde voor cocktails is ontstaan tijdens mijn studententijd”, vertelt Tess enthousiast. “Ik heb altijd in de horeca gewerkt, maar toen ik in een cocktailbar terechtkwam was mijn interesse gewekt en ben ik me er helemaal in gaan verdiepen. Je kunt in dit vak echt eindeloos variëren en blijven experimenteren. Er komen bijna dagelijks nieuwe producten bij die je in een cocktail kunt verwerken. Niet alleen ingrediënten veranderen, ook technieken. Sinds dat beroemde boek zijn er duizenden recepten bij gekomen.”

COCKTAILS IN OPKOMST

Wereldwijd heeft de cocktailcultuur zich het laatste decennium verspreid. “In landen als Frankrijk, Spanje, Thailand en niet te vergeten ons eigen Nederland is het echt in opkomst”, licht Tess toe. In restaurants

is het nog niet gebruikelijk om een goede cocktailbar te hebben, maar daar probeer ik zeker verandering in te brengen. Een tijd lang organiseerde ik foodparing avonden waarin ik, samen met een goede chef, liet zien dat het wel degelijk mogelijk is om bij een goed diner een mooie cocktail te schenken.

Belangrijk daarbij is de samenwerking tussen bartender en chef-kok, want de smaken moeten natuurlijk – net als bij wijn of bier – goed op elkaar zijn afgestemd.”

TESS’ LEKKERSTE

Ze heeft inmiddels waarschijnlijk honderden, zo niet duizenden cocktails gemaakt. Ze is de beste vrouwelijke bartender van de wereld. Maar wat vindt Tess nu haar beste en lekkerste cocktail ooit? “Dan ga ik toch voor de Flying Dutchmen Cocktail; die heb ik speciaal voor mijn bar ontwikkeld en is wat mij betreft áf.” Tess zegt het met een big smile, die verraadt dat ze er echt ontzettend veel plezier in heeft. “Klopt”, beaamt ze, “ik ben wat cocktails betreft nog lang niet uitgespeeld.”

Flying Dutchmen Cocktails
Singel 460, Amsterdam
info@flyingdutchmencocktails.com
www.flyingdutchmencocktails.com

‘COCKTAILS MET TESS’
€ 25,- in elke boekhandel