SVH MEESTERS MARCO WESTRA EN HIDDE DE BRABANDER OVER HUN VAK

Al sinds 1980 beheert Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) namens de horecabranche de SVH Meestertitels. Drie van de zes titels bestaan dit jaar maar liefst 35 jaar: SVH Meesterschenker, SVH Meesterijsbereider en SVH Meestergastheer/Meestergastvrouw. Lekker ging in gesprek met de nieuwste SVH Meesters binnen twee van de jubilerende titels: patissier en ijsbereider Hidde de Brabander en sommelier Marco Westra. Ze vertellen wat de Meestertitel voor hen betekent en waarom deze titel nog steeds zo gewild én belangrijk is.

TEKST **TON DE ZEEUW** BEELD **MVDF - MARTIJN VAN DAM FOTOGRAFIE**

Een gesprek met een extra feestelijk tintje. Niet alleen hebben de beide Meesters hun titel onlangs behaald, ook bestaan deze titels 35 jaar. SVH Meesterijsbereider en Meester Patissier Hidde de Brabander (42) uit Den Haag die vakdocent, columnist, tv-presentator en manager is van het IJscentrum, legde onlangs zijn Meesterproef af als ijsbereider. SVH Meestergastheer Marco Westra (33) uit Utrecht slaagde deze zomer al voor zijn Meesterproef als gastheer. We spreken beide Meesters in restaurant Bridges van hotel Sofitel Legend The Grand in Amsterdam, waar Marco sinds 2018 maître is.

Wat is er zo mooi aan jullie vak?

Marco: "Dat elke dag anders is, doordat er steeds andere gerechten en andere gasten zijn. Het is dan extra leuk om het verwachtingspatroon van die mensen waar te maken."
Hidde: "Dat ik met alle zintuigen mag werken. Bovendien zit er een showelement aan patisserie, daarmee kan ik binnen het vak alle kanten op."

Wat betekent de SVH Meestertitel voor jullie?

Marco: "Erkenning van je vak en je carrière. Je blijft nog wel dezelfde persoon, maar mensen kijken anders naar je. Je krijgt nieuwe bagage mee om over te dragen aan je leerlingen."
Hidde: "Het is een grote eer om ambassadeur te mogen zijn van ons vak. Om te laten zien hoe mooi het vak is en hoe fijn het is om dat te mogen uitoefenen."

Hadden jullie voorbeelden toen je het vak inging?

Marco: "Petro Kools van Da Vinci, Peter Bruins van de Bokkedoorns en Thérèse en Jonnie Boer. Allemaal SVH Meesters. Diep respect voor deze mensen die met zoveel overgave hun vak uitoefenen en je inspireerden."
Hidde: "Voorbeelden heb ik niet, graag bewandel ik mijn eigen pad. Wel zijn er mensen die mij inspireren. Bij twee daarvan heb ik zelfs mogen werken: SVH Meesterkoks Jonnie Boer en Cees Helder."

Hidde, neem ons eens mee in jouw reis door het vak.

"Ik begon met werken bij bakkerij Roodenrijs, de bakker bij mij in de buurt vroeger. Daarna werkte ik bij Huize Van Wely in Noordwijk en uiteindelijk kwam ik als patissier terecht bij Duin & Kruidberg nadat ik ook bij Patisserie de Rouw in Vught had gewerkt. En bij Parkheuvel toen het nog van Cees Helder was. Bij hem wilde ik per se werken. Na De Librije en opnieuw Duin & Kruidberg besloot ik voor mezelf te beginnen. Ik leverde patisserie aan horeca en grote events. Later ben ik ook boeken gaan schrijven en gaf ik meer presentaties en demonstraties en belandde ik uiteindelijk bij de tv."

Hidde de Brabander (42) had jarenlang een kunstenaarsdroom, maar door de bakker aan de overkant van zijn ouderlijk huis, wist hij het zeker; hij zou banketbakker worden. Na het behalen van de titel Meester Patissier in 2018, SVH Meesterijsbereider in 2021 en zijn succesvolle carrière achter de schermen en op tv, heeft hij het meer dan waargemaakt.

AANTAL SVH MEESTERS

2022	300
2021	297
2020	296
2015	277
2010	246
2005	226
2000	211
1995	185
1990	116
1985	38
1980	7

OP ZOEK NAAR EEN SVH MEESTER? BEKIJK DE KAART.

SCAN MIJ

Marco Westra (33), maître bij restaurant Bridges in Amsterdam, kreeg gasvrijheid er met de culinaire paplepel ingegoten. De vonk sloeg echt over toen hij stage liep bij Librije's Zusje. Door constant omringd te zijn door ambiteuze vakgenoten ambieerde hij de SVH Meestertitel, die hij in 2022 behaalde.

Marco, door wie ben jij beïnvloed?
"Mijn vader werkte in de horeca en als kind zag ik al dat hij het leuk vond. Ik mocht hem 's avonds helpen: zo rol je er in. Daarna de hotelschool, later stages en een vast dienstverband bij Librije's Zusje: ik bracht het er tot assistent-sommelier. Bij een wijncafé in Utrecht werd ik daarna de fulltime sommelier – wijn is nog steeds mijn grootste hobby – en na enige omzwervingen werd ik hier in restaurant Bridges gevraagd als maître."

Wat heeft de Meestertitel jullie gebracht?
Marco: "Toch weer die erkenning. Het doel is afgerond, nu moet je waarmaken dat je die titel hebt. Misschien heeft het ook een beetje rust in je werk gegeven: je kunt eindelijk je passie beleven zonder jezelf nog te hoeven bewijzen ."
Hidde: "Die erkenning, ja. En het ambassadeurschap. Dat je het vak mag uitdragen."

Hoe dragen jullie de titel uit?
Marco: "Ik heb elke dag mijn SVH Meesterspeldje op en mijn status staat op social media. Bovendien probeer ik, als ik in mijn vrije tijd ergens ga eten, collega's te enthousiasmeren."
Hidde: "Tijdens presentaties probeer ik altijd mijn eigen enthousiasme over te brengen."

Zijn er nog ambities en toekomstplannen?
Marco: "In mijn vrije tijd werk ik op de wijngaard van een door mij gestarte stichting in Utrecht. Mijn ambitie is ooit echte Utrechtse wijn te maken en te serveren in een restaurant. We hebben nu 480 stokken en hopen er volgend jaar 1000 te hebben. We hebben zojuist de prachtige oogst binnengehaald. En ik heb natuurlijk ook de ambitie jonge mensen enthousiast te maken voor het horecavak."
Hidde: "Ik ben als veertiger aan de tweede helft van mijn loopbaan begonnen en ik probeer de kennis die ik in de eerste helft verworven heb, terug te geven aan het ambacht. Door het over te brengen op nieuwe generaties, en op persoonlijk vlak de creativiteit meer toe te laten."

Als je van elkaars titel even kon ruilen, wat zou je dan meteen doen?
Marco: "Een emmer ijs leeg eten."
Hidde: "Mezelf een goede wijnproeverij cadeau doen."

Advies voor toekomstige SVH Meesters?
Marco: "Als je het wilt, twijfel dan niet. De horeca heeft pioniers nodig die bereid zijn een stapje verder te gaan."
Hidde: "Ervoor vechten. Jezelf niet uit het veld laten slaan." →

Stichting Vakbekwaamheid Horeca

SVH heeft als doel om de vakbekwaamheid in de horeca te vergroten en te zorgen voor een betere aansluiting van het onderwijs op het bedrijfsleven. Sinds 1980 beheert SVH namens de branche de SVH Meestertitels, de hoogste graad van vakbekwaamheid die iemand in de Nederlandse horeca kan halen. Inmiddels zijn er zes titels: SVH Meesterkok, SVH Meestergastheer/Meestergastvrouw, SVH Meesterschenker, SVH Meesterijsbereider, SVH Wijnmeester en SVH Meesterhorecaondernemer. Ook is SVH nauw betrokken bij de Meester Boulanger en Meester Patissier titels, vanuit een gezamenlijk belang om deze titels verder te borgen en bekender te maken. In 2018 is de titel SVH Gezel Meester geïntroduceerd, om de afstand tussen eind mbo en de Meestertitels te verkleinen en een opstap te creëren naar de hoogste graad van vakbekwaamheid: de SVH Meestertitel.

svhmeestertitels.nl
@SVHMeesters
svh_horeca

MET ALCOHOL

Marco: “Een heerlijke combinatie is de top **Sherry Antique Amontillado van Bodegas Rey Fernando de Castilla.** Gelegen in de Jerez streek van Spanje. Gemaakt van de Palomino Fino druif. Deze Sherry heeft twintig jaar gerijpt in het solerasysteem van deze Bodegas. Deze amberkleurige Sherry is super elegant met fijne aromatische tonen van amandel en noten. In de afdronk complex, maar toch verfijnd. Het gaat ideaal samen met de licht gerookte smaak van de vanille. De frisse afdronk van deze Sherry gaat ook zeer fijn samen met de pure smaak van chocolade en romige smaak van melk.”

‘Spannende combinatie, maar zeer de moeite waard’

Dubbel genieten

De Eclair IJstaart met Nederlandse vanille van Hidde komt uit zijn Meesterproef, die hij in november 2021 aflegde en die in het teken stond van 'De wereld van cacao'. Speciaal voor deze editie van Lekker500 deelt hij het recept voor dit feestelijke gerecht, zodat jij thuis ook aan de slag kunt als Meester Patissier en -ijsbereider! SVH Meestergastheer Marco zocht er een bijpassende drankencombinatie bij, een alcoholische en non-acoholische variant. In combinatie met de Amontillado Sherry ontstaan er rijke, volle smaken. De Zealong thee is meer ondersteunend aan het dessert, met een fluweelzachte smaak.

ZO MAAK JE HET

Soezenbeslag op basis van water en volle melk

- 150 gram water
- 150 gram volle melk
- 150 gram boter
- 3 gram fijn zout
- 5 gram kristalsuiker
- 160 gram patentbloem
- 300 gram heelei

1 Breng het water met de melk, boter, zout en suiker aan de kook **2** Zeef ondertussen de bloem tweemaal, voeg toe en gaar **3** Laat afkoelen tot circa 70°C en voeg het ei stapsgewijs toe **4** Spuit het soezenbeslag in ringen van 12cm **5** Bak af op 190°C in circa 25 minuten

Gelei van pure chocolade

- 190 gram volle melk
- 200 gram slagroom
- 15 gram invertsuiker
- 300 gram pure chocolade
- 20 gram vegetal (Sosa)

1 Verwarm de melk met de slagroom en invertsuiker tot 40°C **2** Voeg de vegetal toe en breng zacht aan de kook **3** Smelt de chocolade en voeg toe **4** Koel terug en verwerk verder

IJs van gerookte, volle melk en vanille

- 3500 gram basismix
- 200 gram volle melk
- 85 gram kristalsuiker
- 3 Nederlandse vanillestokjes
- Kersen rookhout

1 Verwarm de melk tot 40°C **2** Stook de Big Green Egg op naar 120°C **3** Leg snippers kersen rookhout op de kolen en rook indirect de melk en de vanillestokken **4** Verwijder de melk en de vanille bij het juiste aroma en laat rijpen **5** Verwarm de melk na rijping door tot 85°C en voeg de suiker toe **6** Voeg de gepasteuriseerde melk aan de basismix en draai tot ijs

Extra nodig

- Gouddust
- Bladgoud
- Gedroogde vanillestokjes
- Chocoladedecoratie

NON-ALCOHOL

Marco: "De **Zealong thee** is afkomstig van het Noordereiland in Nieuw-Zeeland (Waikato regio). De bovenste drie bladeren worden met de hand geplukt om vervolgens strak opgerold te worden. De smaak van deze unieke thee is subtiel, boterachtig zacht met een hint van vanille en brood. Ideaal om te combineren met het gerecht van Hidde. Vooral de melk- en vanilletonen van zijn gerecht gaan aangenaam samen met deze bijzondere thee."