CULINAIRE ROADTRIP DOOR OLKES TEXAS

GO BIG OR GO HOME!

Haute cuisine is niet de eerste associatie bij Texas. Toch heeft de thuisstaat van boer Olke verrassend veel lekkers in huis, van verrukkelijk 'seafood' aan de kust tot de betere cowboy-bbq's in het hart van de staat. De grootste lekkerbekken van onze redactie maakten een tongstrelende tour door Texas. Waarschuwing vooraf: deze reportage is niet geschikt voor vegetariërs.

1. HOUSTON: FOODTRUCKS EN BIJZONDERE BIERTJES

Houston is een ongezellig grote stad. Niet alleen in inwonertal (de vierde stad van de Verenigde Staten), maar vooral ook in oppervlakte: zonder auto ben je er kansloos. Niet toevallig is hier het breedste stuk snelweg uit de hele VS te vinden, compleet met indrukwekkende files tijdens de ochtend- en avondspits. De reden: oliegeld. Vrijwel alle grote oliemaatschappijen ter wereld zitten in Houston, met vele duizenden (internationale) medewerkers die allemaal ergens moeten wonen en eten. Dat eerste gebeurt in de eindeloze suburbs, in mooie huizen met doorgaans een zwembad in de tuin. Dat tweede geschiedt, meer dan waar ook (zelfs meer dan in New York!), vooral buitenshuis. En dat heeft een levendige eetcultuur opgeleverd, die Europese, Amerikaanse en Mexicaanse >

Lankford Grocery

Saltgrass Steak House

The White Horse

Casino el Camino

heerlijkheden combineert tot nieuwe gerechten en verrassende smaken. Drie, vooruit; vier tips:

- **De tacotruck bij West Alabama Ice House.** Gezellig is de omgeving niet, maar bij deze kroeg kun je wel lekker buiten zitten – in Houston is het immers vrijwel altijd mooi weer. En het grootste voordeel: aan de overkant staat de foodtruck Tacos Tierra Caliente met de lekkerste taco's denkbaar. De *'Lengua Tacos'* stonden zelfs in de top tien van Houstons 100 lekkerste gerechten. Vergis je niet in het aftandse voorkomen, want foodtrucks zijn hip in Houston. Voor ter plekke bereide taco's betaal je twee of drie dollar, heerlijk.
- **Lankford Grocery:** een plaatselijk instituut. Niet snel, niet gezond, niet spectaculair, maar wel een lokale favoriet. De 'Grim Burger' bevat er zelfs macaroni met kaas. Pardon? Tja, Amerikaanser wordt het niet.
- Ben je 'downtown' en heb je zin in een biertje? Dan moet je naar **The Flying Saucer Draught Emporium**, dat meer dan 240 verschillende soorten bier biedt, waarvan vele op de tap. Binnen hangen eindeloos veel borden (saucers) aan muur en plafond, buiten komt elke paar minuten een tram voorbij met de stoomfluit van een oude locomotief.
- Vooruit dan, toch één tip voor vegetariërs: **Ruggles Green**. Dit is een lokale restaurantketen, die flink aan de weg timmert met groen en biologisch verantwoord voedsel. Voor als je een keer iets anders wilt dan koe.

The Flying Saucer Draught Emporium

MAÏSHOND?

Als je van beslag houdt en van worst, waarom combineer je die dan niet? Zo zal ongeveer de ontstaansgeschiedenis klinken van de 'corn dog': een soort lolly van worst met maïsbeslag, gefrituurd tot een smakelijke snack. De 'dog' is diezelfde als in een hotdog, maar je kunt er ook een braadworst voor gebruiken. Misschien een ideetje voor de Hema?

2.GALVESTON: SEAFOOD

Wie bij Texas vooral denkt aan prairies met cowboys, vergeet de lange kustlijn aan de Golf van Mexico. Als je daar de talrijke pelikanen te snel af bent, kun je heerlijk vis eten in Galveston, het eilandstadje pal onder Houston. Nog dichterbij is Galveston Bay, een baai met eindeloos veel restaurantjes-met-uitzicht. We eten in het **Saltgrass Steak House** gevestigd aan de Kemah Boardwalk, pal naast een houten achtbaan. Het uitzicht is grandioos: tientallen pelikanen storten zich met doodsverachting in het water en komen boven met een goedgevulde snavel. De temperatuur is nu nog aangenaam – in de zomer kan het hier bloedheet worden – dus iedereen kuiert over de boardwalk. Op de kaart kiezen we, ondanks de naam van het restaurant, voor de garnalen. De onze kwamen gewikkeld in bacon – wij zijn tenslotte in Texas – en gevuld met roomkaas en jalapeño en gemarineerd in bbq-saus. De ober maakt snel een einde aan ons getwijfel over de grootte van de portie: "Hey man, this is Texas. Go big or go home!" Het is een advies waar we nog vaak spijt van gaan hebben.

3.AUSTIN

Austin noemt zichzelf 'the live music capital of the world' en als je door 6th Street fietst, zouden ze daar best eens gelijk in kunnen hebben. Elke donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond wordt de straat afgesloten voor auto's, opdat het uitgaanspubliek ruim baan heeft. Dat is wel nodig ook, want 6th Street is een lang lint van barretjes, restaurantjes en clubs. De ramen staan open, de dakterrassen zijn gevuld en overal klinkt live muziek: wat een gezellige boel! We verkennen het centrum per elektrische fiets en stoppen in **Casino el Camino**, een rockbar met, volgens de plaatselijke krant, de 'best burger in town'. En inderdaad: de Amarillo Burger, met 'roasted Serrano chiles, jalapeno jack cheese and cilantro mayonnaise' is verrukkelijk, net als de Buffalo Burger, gebakken in 'hot wing sauce' van het huis en gesmoord in blauwe kaas. De andere burgers hadden we ook graag geproefd, maar één burger is al genoeg om een half weeshuis te voeden. "Are you sure you don't want something extra?" Ja hoor, dat weten we zeker. En mogen we ergens even gaan liggen?

De keus om ons per elektrische fiets te verplaatsen, is een goede. Austin heeft een compact, vriendelijk centrum, dat we nu mooi kunnen verkennen. De hamburger fietsen we eraf tijdens de 500 meter die het kost om het legendarische **Antone's Home of the Blues** te bereiken, maar daar is de band net klaar. Jammer, want in de club van de ontdekker van blueszanger en –gitarist Stevie Ray Vaughn hadden we graag een pilsje gedronken. Dan maar naar **The White Horse**, een klassieke honkytonkbar in Oost-Austin. Onze vraag naar een Budweiser wordt met hoongelach begroet: hier drinkt men Lone Star-bier, uit blik. Het zydecobandje op het podium gooit er nog een vrolijk nummertje tegenaan en de >

Austin

WIJNROUTE:
CHATEAU TEXAS HILL COUNTRY

Als je in Austin vertelt dat je naar Fredericksburg gaat, dan zegt iedereen: "That's Hill Country, it's beautiful!" En inderdaad, al snel maakt het vlakke land plaats voor mooie heuvels, die een Frans vakantiegevoel oproepen. De grond is hier uitmuntend geschikt voor wijngaarden, dat wisten de eerste pioniers in de zeventiende eeuw al. Maar door de drooglegging uit de jaren twintig en dertig, die men in Texas serieuzer nam dan in menig andere zuidelijke staat, duurde het tot 1975 voor er weer wijn werd geproduceerd. Dankzij de tientallen 'wineries' die er sindsdien in Hill Country zijn bijgekomen, is Texas nu de vijfde wijnproducerende staat van de VS. "Elke Amerikaan is gewend te vragen naar 'California Cab', dat is precies wat we willen veranderen," zegt Julie Kuhlken van de **Armadillo's Leap Winery**. "Wij doen geen Cabernet Sauvignon, we willen de Californische wijnen verslaan met onze eigen druiven. Cijfermatig is dat natuurlijk veel te optimistisch, want Californië is goed voor 90 procent van de wijnproductie in de VS en wij produceren maar ongeveer 180.000 flessen per jaar. Maar we timmeren flink aan de weg met onze eigen pinot noir, tempranillo en viognier. Ook onze muscat is lekker. Ons enige gevaar, en dat kennen ze niet in Californië, is dat we in de lente nog wat vorst kunnen krijgen. Dat is funest. Omdat de afgelopen winter zo mild was, zijn de wijnranken eerder uitgekomen dan gebruikelijk. We houden ons hart vast, want er komen nog wat gevaarlijke weken aan, qua temperatuur. *Fingers crossed!"* Voor het toerisme maakt de hoeveelheid vorst niet uit: na Napa Valley – natuurlijk in Californië – is Hill Country de drukst bezochte wijnstreek van de VS. De wijnroutes trekken jaarlijks zo'n vijf miljoen bezoekers. Dat is overigens niet het enige succesverhaal: Hill Country is na Florida de populairste streek voor pensionado's. En wie hebben wel tijd voor een lekker wijntje? Precies!

Fredericksburg

Otto's German Bistro

vloer vult zich met dansende paartjes: van cowboylaars tot maatpak, van glitterjurk tot rockchick. Na een wild avondje Austin is het ons wel duidelijk: muziek op cd is voor lafaards, de hamburgers hier zijn dat bepaald niet.

4.FREDERICKSBURG: TEUTOONSE TEXANEN

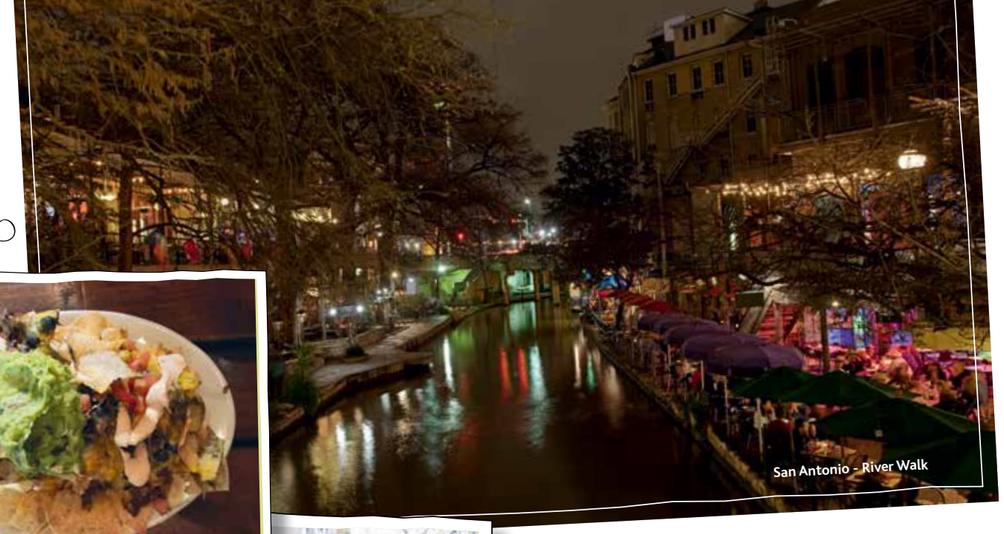
Waar emigrerende Nederlanders overwegend terechtkwamen in Canada of het Noordoosten van de VS, heeft Texas een grote Duitse gemeenschap. Wie Fredericksburg nadert, een stadje op anderhalf uur ten westen van Austin, ziet opeens overal Duitse namen op de borden staan: Luckenbach, Biedermann, Goehmann. Ook in het stadje zelf wordt de Duitse afkomst in ere gehouden. We zien een Rathskeller, kledingwinkel Der Kleider Schrank en restaurant Der Lindenbaum. De begraafplaats heet Der Stadt Friedhof en de bakker is Der Kuchen Laden. We gaan conform het thema eten bij **Otto's German Bistro**, naar verluidt het beste etablissement van dit historische stadje. Op de kaart staan, naast de vanzelfsprekende Brot und Butter, gerechten met rösti, senfgurken, spätzle en rotkohl. De Flammkuchen is een voorafje en de Wurstplatte wordt natuurlijk geserveerd met kartoffelnsalat en sauerkraut. We knipogen even naar de 'Königsberger Klopse', maar kiezen uiteindelijk voor de veelgeprezen Duck Schnitzel, die we met enige vrees tegemoet zien. Maar dan blijkt dit restaurant ook in kwantiteit Europese trekjes te vertonen: de porties zijn normaal, we krijgen ons bord zowaar leeg. Overmoedig bestellen we een dessert, de Cambozola Cheesecake, dat korte metten maakt met ons idee van 'precies genoeg en niet te veel'. Zijn we er toch weer ingetuind. Als we na de 'beste cocktails in town' de straat weer opzoeken, blijkt het lieflijke plaatsje een slaperig provinciestadje te zijn geworden. Het is elf uur en werkelijk alles is dicht. Dit blijft toch 'the heart of Texas' – een flink contrast met de bruisende stad Austin. Maar het eten is er bepaald niet minder om.

Bandera

Wade

5. BANDERA: COWBOYHOOFDSTAD VAN DE WERELD

Een uurtje naar het zuiden ligt Bandera, de zelfverklaarde 'cowboy capital of the world'. Rondom het dorp, dat niet veel meer is dan een Main Street met een saloon en wat winkeltjes, liggen diverse ranches, waar het oude Westen nog niet helemaal is verdwenen. De grote kuddes koeien lopen niet meer door de straten, maar cowboys zijn er nog volop. Op de **Mayan Ranch** treffen we Wade, die voor de paarden in de corral zorgt. Deze stoere wrangler, zoals de term officieel luidt, neemt ons mee op een paardenritje over het uitgestrekte terrein van de ranch. Waar we een flinke pas verwachten, sloffen de paarden rustig de smalle paadjes af. Wade vertelt wat over de ranch in die typische Texas 'drawl', het accent dat we allemaal kennen van de tv-serie Dallas en recenter van voormalig president George W. Bush. Wade praat net zo traag als hij rijdt: als hij nog meer 'laid back' zou zijn, dan zou hij beslist achterover vallen. Het droge terrein staat vol zieltogende bomen en stugge bosjes, het is moeilijk voor te stellen dat dit er in de zomer weer gezond en groen bij staat. Dat is ook niet helemaal zo, vertelt Wade, maar voldoende om een grote populatie herten te onderhouden. We zien overal kleine en grote Bambi's wegschieten. Mag je daar eigenlijk op jagen? Wade: "*Sure! You can shoot the deer all year long. And they taste goooood.*" Hier herkennen we de echte Texaan: al tijdens het uitspreken van het woord, loopt hem het water in de mond. Dit is bbq-land: als Texanen iets tot hun culinaire verworvenheden rekenen, dan is het wel een goede bbq. En hoezo eet je dat alleen 's avonds? Als we de volgende morgen per paard naar de ontbijtplek rijden – het is een ranch, tenslotte – dan staat daar Greg, een van de eigenaren, al uitgebreid vlees te bakken en te braden. Een cowboyontbijt bestaat uit ei, spek, worst, wat brood nog wat kliekjes van gisteravond. Het is acht uur 's ochtends, het is nog koel in de lentemorgen en de braai smaakt verrukkelijk. Gitarist Dave speelt op verzoek wat nummers van Jim Croce en onze dag kan al niet meer stuk. Texaanser dan dit? Onmogelijk. >



San Antonio - River Walk

Restaurant Acenar

The Alamo

TRUE TEXAS CUISINE: DE BBQ

In Texas is de bbq bijna een religie. Het idee dat je een stuk vlees ongeprepareerd op de grill legt, is eenvoudig ondenkbaar. Daar dient een heel ritueel aan vooraf te gaan. Voorafleerst: er wordt natuurlijk geen vlees uit de supermarkt gebruikt. Het moet echt en vers vlees zijn, zoals Angus, en dat moet met liefde worden bereid. De aandacht gaat dan ook niet zozeer uit naar de saus, waarvan ze vele varianten kennen, maar naar de 'rub', het kruidenmengsel waarmee het vlees voor het braden wordt ingesmeerd. Er is de droge rub, die over het vlees wordt gestrooid of erin wordt gemasseerd, en er is de natte rub, die mede als functie heeft alle vleessappen in het vlees te houden. Werkelijk alles kan worden gebruikt om de rub op smaak te krijgen: van vruchten tot kruiden, van honing tot jalapeños. Elke Texaan heeft wel een familierecept en die zijn allemaal likkebaardend lekker. Voor inspiratie kun je het beste gaan naar **Rustlin' Rob's Texas Gourmet Foods** in Fredericksburg, dat tot de nok volstaat met potjes saus, rubs en aanverwanten. Van pindakaas met banaan-chocoladesmaak tot 'roasted blueberry chipotle sauce', 'charred pineapple bourbon sauce' en 'cranberry chili pecan preserves' – en alles kun je proeven. Oppassen is het achterin, waar de hete sauzen staan. Tip: pak eerst een brandblusser voor je de 'Mad Dog 357' probeert.

ZELF PROBEREN?

TEXAANSE BBQ-SAUS

INGREDIËNTEN

1 grote ui, fijngehakt, 2 eetlepels (el) donkerbruine basterdsuiker, 1 el. paprikapoeder, 1 el. zeezout, 1 el. scherpe mosterd, snuf chilipoeder, versgemalen zwarte peper, 2 el. worcestershiresaus, halve deciliter (dl) witte-wijnazijn, halve dl. tomatenketchup, 2 dl. tomatensap, 1 dl. water

BEREIDING

Meng de ingrediënten in een pan en breng onder af en toe roeren aan de kook. Laat de saus op een zacht vuurtje circa 10 minuten doorkoken. Laat de saus afkoelen voor consumptie. Gekoeld is de saus zeker een maand houdbaar.

6. SAN ANTONIO: MEXICAANS MEE-ETEN

Terug naar de bewoonde wereld: San Antonio. Deze tamelijk onbekende stad is in grootte stiekem de zevende van de Verenigde Staten. Toch is er een intiem en gezellig centrum, dat geheel te voet kan worden verkend – kom daar eens om in andere steden in de VS. Het geheim: de **River Walk**. Langs de San Antonio-rivier is een pad gebouwd dat een verdieping onder de weg de hele rivier volgt. Aan de kade bevinden zich talloze winkeltjes, restaurants en cafés, waardoor dit een bijzonder gezellig stadscentrum oplevert – zonder zichtbare auto's. Via de River Walk kun je op alle bekende plekken komen, zelfs tot vlakbij de Alamo, het beroemdste monument van Texas. Hier vond in 1836 de Battle of the Alamo plaats. Een stel Amerikaanse soldaten, onder wie Jim Bowie en Davy Crockett, werd afgeslacht door de Mexicanen, wat de Texaanse vrijheidsstrijd slechts verder aanwakkerde en binnen enkele jaren tot de definitieve overwinning leidde. Als symbool van de Texaanse drang naar vrijheid is het voormalige missiegebouw een geliefde toeristenbestemming geworden.

De Mexicaanse invloed is niettemin nog steeds voelbaar in San Antonio, niet in het minst door de talloze TexMex-restaurantjes. We stappen naar binnen bij **Restaurant Acenar**, dat een groot terras heeft pal aan de River Walk. Wat een feest moet het zijn om in San Antonio te wonen: altijd lekker weer, altijd lekker eten, altijd buiten. De guacamole, die als appetizer op tafel wordt gezet, is voor Hollandse smaakpapillen al direct een groot genot – en het is het simpelste gerecht op de kaart. Maar het is lunchtijd, dus we houden ons in. Denken we. Dat we achteraf zo vol zitten, komt niet per se door de 'enchilades de mole', een heerlijk enchiladagerecht met een pittige saus van noot, fruit en – natuurlijk – chilipepers. Het is de schuld van de tortillachipjes die standaard op tafel staan en steeds worden bijgevuld, inclusief dipsaus. Daarbij worden ook onze glazen frisdrank voortdurend opgetopt – als je even niet oplet, is het glas weer vol. Het is de befaamde Texaanse gastvrijheid: als gast word je helemaal volgepropt. En weigeren is onbeleefd, nietwaar? Nu we onszelf van alle blaam hebben vrijgepleit, proberen we deze overdaad weg te wandelen op de River Walk. Amechtig schuifelen we langs de barretjes en restaurants. Texas is een geweldige staat, met overal goedlachse, vriendelijke mensen, een prachtig landschap en heerlijk eten. Maar het is soms wel erg veel. "Alles is groter in Texas," zei Olke al. Dat kunnen we alleen maar beamen. Mogen we nu dan eindelijk even gaan liggen? □

Alles is groter in Texas, dus ook de afstanden. En vooral de auto's: van verhuurmaatschappij Alamo (alamo.com) kregen we deze full-size Ford mee, wat in Texas een gemiddelde auto is. Gelukkig zijn de wegen net zo groot: bij Houston telt de Interstate 10 op bepaalde plekken wel 24 rijstroken!

Ook zo'n reis maken:
traveltexas.com

THE MAYAN DUDE RANCH

Een eigen huisje op het terrein, gratis eten en drinken en allerlei cowboyachtige activiteiten: voor veel Amerikanen zijn 'dude ranches' als de Mayan een ideale vakantiebestemming. Een week lang zul je je geen moment vervelen – en anders is er altijd wel een zwembad om de Texaanse zomerhitte het hoofd te bieden. Een verblijf op zo'n western-vakantiepark is echter niet goedkoop: voor een gezin met twee kinderen betaal je zomaar 500 dollar per nacht. Voor veel Amerikanen, die doorgaans maar twee weken per jaar vakantie hebben, blijkt dat geen bezwaar: voor de voorjaarsvakantie – 'Spring Break' – komen er bij de Mayan minstens tien keer zoveel aanvragen binnen als er plaatsen beschikbaar zijn.