



JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag **Saslove**

Hoe breng je Israël tegenwoordig nog positief voor het voetlicht? Het nationale voetbalelftal had de aandacht even kunnen afleiden van de alom bekritiseerde nederzettingenpolitiek, maar het EK werd niet gehaald. Ook op dat andere internationale podium waar Israël vroeger nog weleens zijn beste beentje wist voor te zetten, werd een modderfiguur geslagen. Op het Eurovisiesongfestival maakte de Israëlische band Izabo zichzelf en zijn land volledig belachelijk en behaalde zowaar nóg minder punten dan onze eigen valse nep-Indiaan.

Hoogste tijd dus voor een sterk staaltje onvervalste Israëlpromotie, moeten ze gedacht hebben op de Israëlische ambassade in Den Haag. Na ongetwijfeld lange en heftige brainstormsessies werd besloten om het culinaire journaal kennis te laten maken

Een beetje
vreemd maar
wel lekker

met Israëlische wijn. Een lumineus plan. Israel manifesteert zich tenslotte steeds nadrukkelijker als serieus wijnland. Samen met het magazine *WineLife* werd een exclusief diner georganiseerd in tweesterrenrestaurant Ron Blaauw. Acht topgerechtten in combinatie met Israëlische wijnen moesten voor eens en altijd Israël als producent van topwijnen op de Nederlandse kaart zetten.

Het idee was beter dan de uitvoering. Met de opkomst was nochtans niets mis: de hoofdredacteurs van *Delicious*, *Playboy* en *JFK*, alsmede de schrijvers van de *Wijnalmanak* en de *Supermarktwijngids* wilden best eens kennis maken met Israëlische wijn. Maar de wijnkeuze was op zijn minst merkwaardig. Mooie

wijnen werden afgewisseld met zonderlinge brouwsels van verdacht allooi. Zo volgde na de prijzige, maar bijzondere chardonnay van Domaine du Castel zomaar de merlot-argaman van Barkan, een rode wijn die voor 7,95 euro te koop is (niet doen!). Aangezien ik weet hoe die laatste wijn smaakt en omdat het begeleidende gerecht niet kosjer was, had ik mijn mond vrij om mijn tafelgenoten te vertellen over argaman, Israëls enige inheemse druif. Ontstaan in een laboratorium in de jaren 80, door de hittebestendige *carignan* en *souzaõ* te kruisen. Argaman moest voor wijnen zorgen met een mooie heldere kleur en kreeg zo zijn naam, bijbels Hebreeuws voor purper. Het hele land werd ermee bezaaid, maar het experiment mislukte faliekant. De wijnen hadden een aardig kleurtje. De smaak was helaas afschuwelijk.

De gasten aan tafel bleven beleefd en nippen uiterlijk onaangedaan van de wijnen. Maar als je zelfs een kidoeswijn instuurt (gelukkig door de sommelier niet geserveerd), dan moet je als ambassade niet verwachten de harten te stelen van ervaren wijnschrijvers. Wat niet lukte met voetbal en muziek, lukte ook niet met wijn.

Toch werd ik ook twee keer aangenaam verrast door mij onbekende wijnen van kleine wijnhuizen. De eerste wijn van de avond was een witte van Tulip Winery. Toegankelijk en fris, maar door de ongebruikelijke blend van *gewürztraminer* en *sauvignon blanc* even hoog in zijn zuren als dik in zijn aroma's. Een beetje vreemd, maar wel lekker. Verrassing van de avond was de zo mogelijk nog onorthodoxer samengestelde witte wijn van het wijnhuis Saslove. De mix van *vioignier*, *gewürztraminer* en *sauvignon blanc* levert een vette, ietwat zoete wijn op, met mooie tropische aroma's. Nog nergens te koop in Nederland, maar ook sommelier Vincent van Riet was onder de indruk. Zózeer dat Saslove binnenkort bij Ron Blaauw op de kaart staat.

Column Tamarah Benima

Dierenleed



Wat mij schokte was het gemak waarmee Joden en moslims voor barbaren werden uitgemaakt

Dat de Eerste Kamer Marianne Thieme een halt toe heeft geroepen is bemoedigend. De Partij van de Dieren moet haar strijd tegen kosjer en halal slachten nu op een andere manier gaan voeren.

Wat me het meest in deze kwestie tegenstaat, is de beschuldiging van dierenleed. Thiemes aanval is vooral afgeweerd met een beroep op de vrijheid van godsdienst. Door dat argument te gebruiken, loop je echter het gevaar dat de beschuldiging dat kosjer en halal slachten meer dierenleed veroorzaakt dan 'gewoon' slachten, overeind blijft staan. Terwijl die beschuldiging zeer moeilijk hard te maken is. Nu lijkt de redelijkheid in de discussie te zijn teruggekeerd. Maar wat mij schokte, toen enkele maanden geleden half Nederland zich achter Thieme stelde, was het gemak waarmee Joden en moslims voor barbaren werden uitgemaakt, enkel en alleen omdat zij zich niet conformeren aan de gebruikelijke slachtmethoden. Het ging om pure emotie. Zoals tegenwoordig bij elk onderwerp dat in Nederland ter discussie staat de emotie de doorslag lijkt te geven. Een mooi voorbeeld is het protest van bewoners van het Tilburgse Mortelplein tegen het zogeheten 'Varkenshuis'. Drie kunstenaars willen twee varkens op het plein laten bivakkeren. Ze krijgen het beter dan de twintig miljoen varkens die elk jaar in Nederland worden gefokt voor de slacht. Maar die twee varkens worden na afloop van dit kunstproject niet alleen geslacht, maar ook opgedist aan de buurtbewoners tijdens een buurtbarbecue. Dat is uiteraard te confronterend. Het Varkenshuis is onderdeel van het project Meating, waaraan 24 kunstenaars deelnemen. Meating gaat niet alleen over de verhouding tussen mens en dier en de wijze waarop consumptie vlees wordt 'geproduceerd'. De expositie gaat ook over het menselijk lichaam. Maar die varkens op het Mortelplein hebben voornamelijk de meeste aandacht getrokken. Onder de 24 kunstenaars in Tilburg zullen vast een flink aantal Thieme-stemmers zijn. Maar waar Thieme haar aanval richt tegen minderheden, wordt in Tilburg de meerderheid gevraagd na te denken over de vraag hoe ethisch ze eigenlijk leven als ze industrie-varkens eten. Dat scheelt een slok op een borrel.