

Iedere editie neemt een andere Haarlemmer je mee naar het Frans Hals Museum om je door diens ogen naar een kunstwerk te laten kijken. Zo ontdek je hoe je steeds op een andere manier naar de kunst in het museum kunt kijken om zo meer te zien.

# Anders kijken met ...



## Bob van den Bree



Frans Hals, Feestmaal van Officieren van de Cluveniersschutterij, 1627, Frans Hals Museum, Haarlem.

## Diep in het glas kijken van de Haarlemse schutter

Mede-eigenaar Bob van den Bree van bar en slijterij Wigbolt is helemaal gek van zijn stad Haarlem. Met het Frans Hals Museum slaan zij de handen ineen om een cocktail te creëren geïnspireerd op een van de werken van de Haarlemse meesterschilder.

In het verleden hebben de heren van de cocktailbar al vaker een alcoholische versnapering gewijd aan helden uit de stad. Volgens Bob was het deze keer tijd om bezoekers te voorzien van wat inspiratie. "Het idee leek mij onwijs gaaf en ik heb het museum meteen geïnformeerd. Ook zij waren meteen superenthousiast."

### GLASWERK

Bob spreekt af met de conservator die hem door het museum leidt om inspiratie op te doen voor het drankje. Hij kijkt zijn ogen uit nu hij een schuttersstuk eens aandachtiger bekijkt. "Het is bijna eng hoe goed het eigenlijk geschilderd is. Als je niet beter zou weten kan je ook denken dat het een foto is", zegt hij lachend. De insteek voor de

cocktail moet volgens Bob afhangen van het gevoel dat hij bij het schilderij krijgt. Bij de schutterstukken van Frans Hals kijkt hij bijvoorbeeld niet naar de lichtinval, maar naar hoe de sfeer toen op dat moment was. "Voorname ben ik geïntrigeerd door het glaswerk dat ze toen gebruikten. Een van de cocktails wil ik namelijk in zo'n soort gelijk glas kunnen serveren."

### RAUW RANDJE

Om Haarlem en Antwerpen (de geboorteplaats van Frans Hals) bij elkaar in een glas te krijgen zal Bob voor de cocktail gebruik gaan maken van een kruidenbitter uit de Belgische stad en een fruitige IPA van Jopen. "We hebben het onszelf wel moeilijk gemaakt, want bier in een cocktail is niet voor de hand liggend." Hij verzekert dat door de toevoeging van passievrucht, limoen en rum de zomerse smaak goed naar boven komt. "Dit zal de fruitige smaak van de IPA goed naar boven brengen", legt hij uit. Fruitig, want de schutters ogen op de schilderijen erg vrolijk, maar toch geven de rum en het bier

een rauw randje. "Het zijn stoere mannen, dus die verdienen een stoer drankje."

### ONTDEKKEN

Momenteel zitten Bob en zijn compagnon midden in het proces om deze cocktail te ontwikkelen. Welke ingrediënten ze willen gebruiken is duidelijk, maar het is nu nog afmeten. "Nu ben ik nog aan het pielen met de precieze verhoudingen, zeker omdat ik nog moet kijken wat het perfecte glas hiervoor is", vertelt hij. De bedoeling is dat wie een slok neemt, elke keer weer iets nieuws aan de cocktail weet te ontdekken. "Wanneer je naar een schilderij kijkt, zie je elke keer iets nieuws verschijnen. Dat willen wij ook met dit drankje."

De eerste cocktail zal op Haarlem Culinaire zijn debuut maken. Later in het jaar zal er bij bar Wigbolt een speciale kaart verschijnen met daarop tien drankjes die geheel in het teken staan van de collectie van het Frans Hals Museum. "Wij willen hier de connectie maken met kunst."