

Te gast op
Middachten



Inleiding 8

De voorbereidingen 10

De tafel 16

Open of gesloten? 21

Glaswerk 24

Het personeel 29

Livreeën 29

Stille voor de storm 37

De soirée vangt aan 41

Service à la Russe 43

Het voorgerecht 49

De soep 50

Het hoofdgerecht 51

Het dessert 55

Na het diner 56

Epiloog 59







Te gast op
Middachten

Uitgave

WBOOKS, Zwolle

info@wbooks.com

www.wbooks.com

i.s.m.

Kasteel Middachten

info@middachten.nl

www.middachten.nl

Tekst Mr. O.W.C. Mertens

Fotografie Charlotte Dingemans- Mertens, Joke Lenting- Verboon

Vormgeving Ingeborg Scheffers

Met dank aan: Cartouche Brouwer, Jan Piet Eschauzier, Stijn Hermans, Nolda Heus, Ann Kilvington, Ina Liesker, Dicky van Maanen, Edgar Miltenburg, Job Plasman, Peter Senden, Egbert Schierboom, Eddy Schreutelkamp, Bert Verbeek.

© 2015 WBOOKS / Kasteel Middachten / Olivier Mertens

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de wettelijke bepalingen te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Van werken van beeldende kunstenaars aangesloten bij een CISAC-organisatie is het auteursrecht geregeld met Pictoright te Amsterdam.

© c/o Pictoright Amsterdam 2015.

ISBN 978 94 625 8118 0

NUR 680, 694



W BOOKS

Te gast op
Middachten

Olivier Mertens

Fotografie

Charlotte Dingemans-Mertens
& Joke Lenting-Verboon

Onder redactie van

Nicolaas W. Conijn





Middachten, augustus 2015

Middachten bestaat al meer dan 800 jaar en is in die tijd nooit verkocht, altijd binnen de familie overgedragen aan de volgende generatie. Zo ben ik nu de 25^e heer van Middachten. Het is aan mijn voorouders te danken dat Middachten behouden is als een 'compleet' landgoed met landbouwgronden, boerderijen, bossen en het volledig ingerichte kasteel te midden van de tuinen en het park. Het is een groot voorrecht voor de familie zich voor dit prachtige ensemble verantwoordelijk te mogen voelen en het met velen te delen.

De hoofddoelstelling op Middachten is de duurzame instandhouding. Bij instandhouding denkt men in eerste instantie aan het onderhouden van de gebouwen en de gronden, maar wat wij net zo belangrijk vinden is het behoud van de tradities, die met Middachten als huis verbonden zijn. Dankzij mijn moeder, Isabelle Adrienne gravin zu Ortenburg – gravin van Aldenburg Bentinck, is het kasteel een gastvrij woonhuis. Wij willen het laten functioneren op een wijze die past in onze tijd, uiteraard met respect voor het verleden.

Graag willen wij u met 'Te Gast op Middachten' laten zien hoe een ontvangst op Middachten gestalte krijgt, niet om u te vertellen hoe het hoort, maar in de traditie van Middachten en de familie. Dit ook als teken van waardering voor de velen die het mogelijk maken Middachten te laten bloeien, en zeker gedurende een bijzondere gelegenheid als dit diner.


F. graaf zu Ortenburg


Opgedragen
aan
Isabelle Adrienne
gravin zu Ortenburg
- gravin van
Aldenburg Bentinck

(1925-2013)



Inleiding

In het huidige tijdsgewricht lijken zich – waar het aankomt op huis- en eetcultuur – twee enigszins tegenstrijdige tendensen voor te doen. Enerzijds is er sprake van een zekere culinaire ontwikkeling, waarbij mensen met een ruimere, kosmopolitische blik veel zorg besteden aan koken en eten.

De vele aandacht die media besteden aan koken en tafelen en de groeiende consumptie van wijn in de afgelopen decennia – hier te lande steeg deze van een jaarlijks gemiddeld debiet per hoofd van zo'n twee liter wijn rond 1960 naar ruim twintig liter in 2014 – mogen daarvan getuigen. Anderzijds lijkt de klassieke tafelcultuur enigszins aan waardering in te boeten: het onderscheid tussen keuken en eetkamer lijkt vaak te zijn weggefallen – men geeft veelal de voorkeur aan een 'open keuken' – en het gemak dient de mens, dus waarom nog servies dat niet in de afwasmachine kan?

Dit lijkt althans de teneur te zijn. Deels is deze ontwikkeling begrijpelijk: men is druk, men heeft minder tijd (dan wel geduld) en mensen wonen vaak kleiner en in kleinschaliger huishoudens. Dit laatste impliceert nog een ander en veel wezenlijker verschil: weinigen beschikken nog over dienend huispersoneel, laat staan voldoende personeel om van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat een groot diner te kunnen verzorgen. Zoals uit het navolgende moge blijken komt dit immers neer op een continue bedrijvigheid, waarbij een groot aantal mensen met niet aflatende inzet betrokken is met de hele gang van zaken, die zelfs dagen voor maar ook nadien aandacht vergt.

De klassieke tafelcultuur lijkt al met al in het gedrang te komen, zo niet bijna op uitsterven te staan. Op kasteel Middachten in het Gelderse De Steeg (gemeente Rheden), één der fraaiste huizen van Nederland – dat alleen al uiterst

bijzonder genoemd mag worden omdat het sinds de stichting ervan, in de twaalfde eeuw, louter door vererving van hand tot hand is gegaan – wordt de tafelcultuur nog steeds gekoesterd.

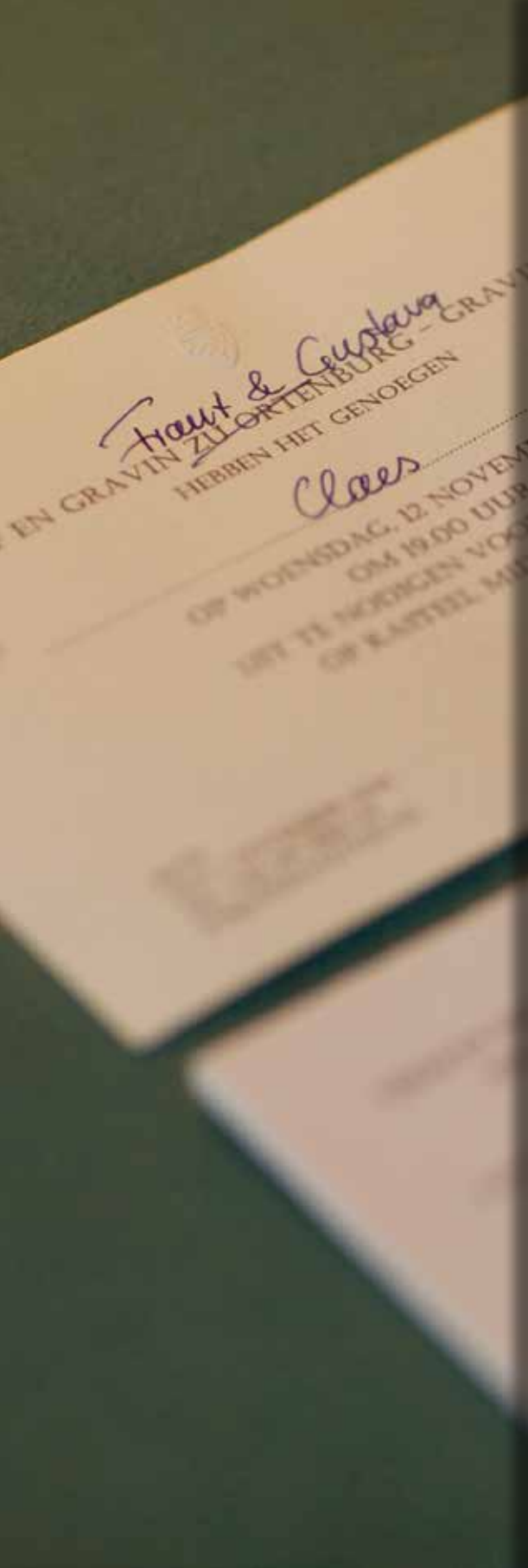
Eigenlijk kan men niet spreken van 'de' tafelcultuur, aangezien deze – zoals iedere cultuur – vrijwel continu aan verandering onderhevig is. Tafelculturen verschillen naar gelang tijd, plaats, huis en familie. Een traditie is uiteindelijk – hoe tegenstrijdig dat ook mag klinken – nimmer onveranderlijk. Traditie is respect voor het verleden en leven in het heden met het oog op de toekomst. De verzuchting dat tafelcultuur, zoals die eertijds bestond, in het gedrang komt lijkt dan ook enigszins in tegenspraak te zijn met bovenstaande relativering. De spreekwoordelijke 'blauwdruk' van een ontvangst zoals hier beschreven kan niettemin wel als een 'consolidatie' beschouwd worden, een beproefd resultaat van diverse, gestaag gegroeide gebruiken, voorschriften en gewoonten. De manier van ontvangen en dineren op Middachten pakweg een eeuw geleden was, in grote lijnen, dan ook identiek aan die op andere huizen van vergelijkbare statuur in zegge Engeland, Duitsland of Frankrijk, zulks uiteraard mede gezien het internationale karakter van de – veelal aristocratische – bewoners.

In dit boek staat primair de 'tafelcultuur' op Middachten centraal, en wel de wijze waarop daar in de afgelopen decennia ontvangen werd, in de tijd dat Isabelle Adrienne gravin zu Ortenburg née gravin van Aldenburg Bentinck (1925–2013) – gravin 'Ortenburg Bentinck', zoals zij zichzelf placht te noemen – de vierentwintigste vrouwe van Middachten was. Wellicht dat haar manier van ontvangen net weer een fractie verschilde van

die van haar ouders en van de wijzen waarop dit op andere huizen en buitenplaatsen gebeurde, maar dat zullen te verwaarlozen verschillen van ondergeschikt belang zijn.

Eind 2014 vond op Middachten een groot diner plaats, waarbij Graaf en Gravin zu Ortenburg – Gravin Grote, de huidige heer van Middachten, en diens echtgenote achtentwintig gasten ontvingen. Hier zal nader worden ingegaan op de wijze waarop deze ontvangst verliep, niet in de laatste plaats op de vele voorbereidingen die met een dergelijke ontvangst gepaard gingen – qua tijdspanne speelt het diner zelf op zo'n dag eigenlijk een bescheiden rol. In woord en beeld wordt vastgelegd hoe er in de afgelopen decennia – en langer – op Middachten ontvangen is.

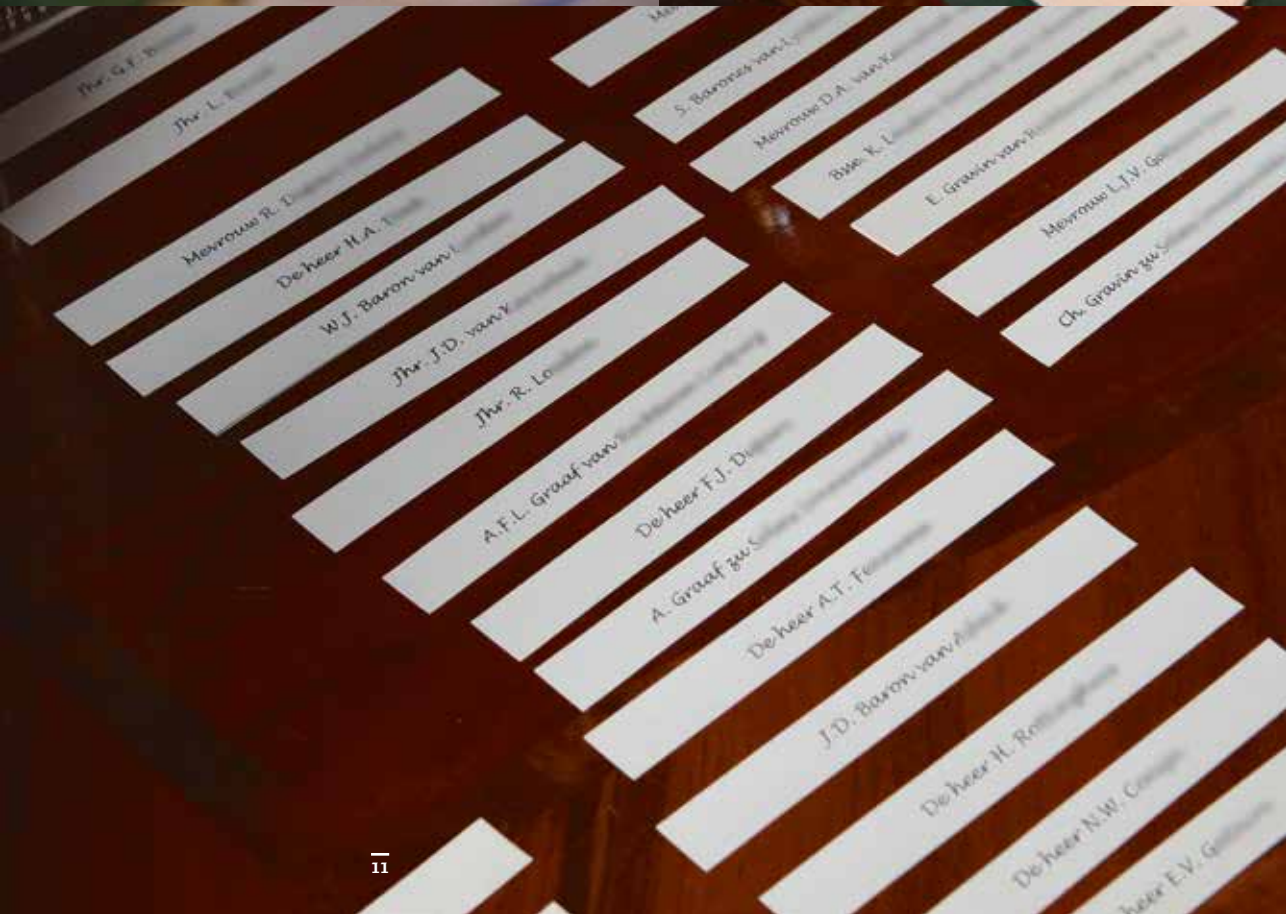




De voorbereidingen

Aan een ontvangst als deze gaan velerlei voorbereidingen vooraf, die alle de nodige aandacht vergen. Vanzelfsprekend wordt, in de aanloop naar welke ontvangst dan ook, een lijst van genodigden opgesteld. Het menu wordt met de kokkin besproken en vervolgens worden de menukaarten gedrukt. Op de gastenlijst wordt ook steevast een aantal 'reserves' geplaatst, mochten sommige gasten verhinderd blijken te zijn. Alle gasten worden dan opgebeld, om na te gaan of ze bij het diner aanwezig kunnen zijn en met het verzoek de geplande datum beschikbaar te houden – de tegenwoordig welbekende 'save the date'. Nadien ontvangen de gasten een zogenaamd 'Pour Mémoire' ('PM'), letterlijk 'ter herinnering': een schriftelijke bevestiging van hun toegezegde komst, met daarbij nadere informatie over het tijdstip en de dresscode.

Bij een diner op Middachten zijn veel mensen betrokken. In een pril stadium wordt dan ook het personeel geregeld: de kokkin, twee hulpen in de keuken en de bediendes, waarvan het merendeel zich voornamelijk 's avonds van zijn taken zal kwijten. Hoewel het diner pas 's avonds plaats zal vinden begint de opbouw al 's ochtends vroeg. Het personeel is daarbij natuurlijk onontbeerlijk. De één schrijft sierlijk en met vaste hand de namen van de gasten, de gastheer en de gastvrouw op de placement- en tafelkaartjes en ontfermt zich over het linnengoed, dat zorgvuldig gevouwen en met een lint bijeengebonden in de linnenkamer wordt bewaard. In de linnenkamer ligt een keur aan damasten tafelkleden en servetten waarvan de ouste nog uit de vroege 17^e eeuw dateren. Het kleed en de servetten die op de tafel komen zijn alle voorzien van de initiale 'BHW', refererend aan Willem Carel Philipp Otto graaf





van Aldenburg Bentinck en Maria Cornelia van Heeckeren van Wassenaer, de overgrootouders van Graaf zu Ortenburg, die in 1877 huwden. De tafelleden zijn zodanig gevouwen dat de maat onmiddellijk te herkennen is : elke vouw telt voor één persoon aan tafel. In de naast de linnenkamer gelegen kastenkamer bevinden zich de livreen die 's avonds door de andere bediendes gedragen zullen worden (waarover later meer).

Andere bediendes ontfermen zich over het zilver. Een kluisdeur geeft toegang tot de 'zilverkamer', waar het tafelzilver van het huis veilig is opgeborgen. Allen dragen witte handschoenen, om vette vingerafdrukken op het smetteloze zilver – dat glanzend uit de kluizen komt – te voorkomen: het zilver wordt telkens na gebruik opgewreven. Het poetsen van zilver met zilverpoets is uit den boze: op de lange duur beschadigt dit het zilver ernstig, niet in de laatste plaats de graveringen en merken in het zilver.

Het zilver wordt zorgvuldig nagelopen. De zilverkisten met vorken, messen en lepels worden naar de eetkamer gebracht en ook het overig zilverwerk dat die avond gebruikt zal worden – variërend van dienbladen en zoutvaten tot opscheplepels en suikerstrooiers – wordt gereed gezet. Een serie van zes imposante Louis XVI kandelaars (twee vierlichts-, twee drielichts- en twee tweelichts-kandelaars) zal die avond de langgerekte tafel in kaarslicht doen baden. Typisch voor Middachten zijn de roze zijde kapjes met zilveren montures die op de *support* van de kaarsenschachten – waarin de kaarsen, die door een veer op hoogte worden gehouden, zijn gestoken – worden geplaatst; een gebruik dat men veelal in Engeland kan aantreffen.

In de keuken heeft de gastheer ook de wijnen besproken die deze avond geschonken zullen worden; de bediening wordt op het hart gedrukt dat de rode wijn – een Pauillac (Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande 1990) die hij









Kasteel

Middachten,

één van de fraaiste huizen van Nederland, gaat al sinds de eerste vermelding in de 12^{de} eeuw door vererving van hand tot hand. Op Middachten wordt de tafelcultuur gekoesterd. De huidige bewoner van Middachten, Franz Graf zu Ortenburg, en zijn echtgenote ontvingen onlangs een gezelschap van 28 gasten voor een groot diner. Dit boek beschrijft niet alleen het diner zelf, maar schenkt in het bijzonder aandacht aan alle stappen die zowel 'upstairs' als 'downstairs' aan het diner voorafgingen, van het inviteren van de gasten, het poetsen van het zilver en het dekken van de tafel tot het einde van de soiree met digestief, mokka of tisane in de blauwe kamer.

WWW.WBOOKS.COM



9 789462 581180