

Boek belicht creaties en drijfveer Zutphense sterrenkok Peter Gast

ZUTPHEN - Bij uitgeverij KunstMag verschijnt komend najaar onder de noemer 'Portfolio' een boek waarin de Zutphense sterrenkok Peter Gast en zijn (gast-)vrouw Jacqueline van Liere laten zien wat zij tot dusver op gastronomisch gebied zoals voor elkaar hebben gekregen.

Gast is chef-kok van restaurant

't Schulten Hues aan de Houtmarkt in Zutphen. Sinds eind 2004 is hij in het bezit van een

'Meer dan roeren in een pannetje'

Michelinster. In 'Portfolio' presenteert de relatief jonge topkok wat hij en zijn echtgenote tot nu toe op gastro-

misch gebied gedaan hebben. „Vandaar de naam Portfolio” verklaart Peter Gast. „Zoals een modeontwerper of fotograaf zijn werk laat zien, zo presenteer ik mijn culinaire creaties.”

In Portfolio vertelt hij ook hoe hij in zijn vak gekomen is tot waar hij nu is, wat hij heeft meegemaakt en wat hem heeft gevormd. Daarnaast vertelt het gastronomische ondernemerspaar over hun drijfveren en ambities, maar ook welke betekenis 'eten' voor hen heeft. „Wij maken dit boek omdat we geloof hebben in wat we doen en omdat we daar trots op zijn”, licht Gast verder toe. „Portfolio is dus niet alleen een kookboek. Het gaat over ons restaurant en dat is meer dan in een pannetje roeren. Dat gaat ook over passie en ondernemerschap, ambities en frustraties, hard werken en wakker liggen, een veel te kleine keuken en de druk van een Michelinster. Maar het is en blijft het mooiste vak dat er is. We zijn er de hele dag mee bezig.”

In Portfolio tekent Rolf de Boer het verhaal van Peter en Jacqueline op. De fullcolourfotografie is in handen van Peter Casell en het boek wordt vormgegeven door Harald Slaterus. Het boek verschijnt op 1 november, maar is nu al te bestellen via www.kunstmag.nl en de boekhandel. De voorverkoopprijs bedraagt 29,95 euro; na verschijning 5 euro meer. Het ISBN-nummer luidt 13: 978-90-808655-8-7.