



# Bert Nuesink



De mooiste gezichten van Zutphen toont een man die verantwoordelijk is voor menige smaaksensatie van bourgondisch Zutphen. Hij groeide op in Vorden en ging naar school in Zutphen, waar hij na zijn studietijd ging samenwonen. Aanvankelijk werkte hij langere tijd in Deventer maar toen de vorige eigenaren van zijn huidige winkel besloten te stoppen heeft hij de zaak overgenomen. Zijn dochter werkte er destijds al en is gebleven, werkt er nog altijd. De passie voor lekker eten en mooie producten heeft ze niet van een vreemde.

Soms gaan vader en dochter samen naar Parijs om daar bijzondere inkopen te doen voor hun winkel. Eigenlijk is hij altijd wel op zoek naar mooie nieuwe producten. Hij is zijn hele leven al druk met combineren van smaken, kookt enorm graag (ook na een lange dag in de winkel) en heeft een enorme liefde voor mediterrane producten.

Gepassioneerd vertelt hij me over verschillende azijnen en olijfoliën, waarvan de smaken ook zeer uiteenlopend zijn. Olijfolie rijpt, gaat settelen, een bepaalde peperigheid ontstaat in de smaak en die wordt milder na maanden, zo leer ik van hem.

Op enig moment ontmoette hij een Franse champagne-boer die hem vroeg om zijn champagnes naar Nederland te importeren. Hoewel hij destijds wel gestart was met een opleiding in wijnen heeft hij die niet voltooid tot vinoloog maar haalde daarvoor wel zijn wijnbrevet. Eigenlijk is zijn passie voor kazen vele malen groter dan voor wijn. Vervolgens volgde hij een scholing bij de Nederlandse kaas-goeroe Betty Koster. Met heel veel plezier leerde hij daar onder andere wat er gebeurt in je mond als je kazen combineert met verschillende dranken.

Hij is gelukkig met de plek van zijn winkel in de Korte Hofstraat en voelt zich er tussen de andere ondernemers thuis. Toen hij bij zijn vorige baan vertrok mistte hij het praatje bij de koffiemachine maar die heeft hij nu terug in de vorm van leuk contact met de andere winkeliers in deze straat. De inwoners van Zutphen ervaart hij als een fijne groep ruimdenkende mensen. Tot slot vraag ik hem wat er nog op zijn bucketlist staat maar daarover hoeft hij niet lang te denken. Ik doe niet aan een bucketlist, leef met de dag en ben impulsief in wat ik doe, zegt hij lachend.

Dankbaar voor deze leuke ontmoeting, het fotomoment en een buitengewoon smakelijk stukje chèvre met blauwschimmel stel ik aan je voor de eigenaar van de meest smaakvolle traiteur van Zutphen; Bert Nuesink !