

De staat Oregon, aan de Amerikaanse Westkust tussen Washington en Californië, is bijna on-Amerikaans gericht op biologisch eten, duurzaamheid en no waste. Glutenvrij is het nieuwe toverwoord en men verwerkt het hele dier, van kop tot staart. Verslag van een culinaire rondreis, van Portland naar de Columbia River en van de westkust naar de wijnvelden van Willamette Valley.

Zalm, zout en zeezicht in

Oregon

De reis begint in Portland. Met zijn Victoriaanse huizen en de vele fietsers oogt deze stad gemoedelijk. We logeren in het Ace Hotel in het historische Pearl District. Het hotel heeft een Stumptown Coffee Roaster café, met geurige koffie van vers gebrande bonen uit Ethiopië en Guatemala. Stumptown is de bijnaam van Portland, een stad van houthakkers. Vroeger stonden er overal boomstronken (*stumps*), vandaar. Een andere bijnaam is Bridgetown, want bruggen in alle soorten en maten verbinden de oevers van de Willamette-rivier die Portland

in tweeën deelt. De keus aan goede restaurants is enorm. De Clyde Common is avond aan avond afgeladen vol. Ze houden niet van *waste* en gebruiken het hele dier. Vandaar dat we pasta met *pig ear* op de kaart aantreffen. Een ander aantrekkelijk adres is Bamboo Sushi, het allereerste duurzame sushirestaurant ter wereld. 'We gebruiken alleen *goede vis* en serveren louter Kobe-rund, een Wagyu-soort uit Oregon,' vertelt Chef Jin Soo Yang. Het hout van het interieur is van spoorwegbiels, gerecycled dus, en de chopsticks zijn van duurzaam

teakhout. De glutenvrije gerechten zijn een ware rage in Portland. Een ander fenomeen zijn *food carts*. Het zijn er inmiddels honderden, verspreid over de hele stad. Eetkarren uit alle windstreken staan zij aan zij. Zo proeven we om de hoek van ons hotel knapperige falafel uit Israel, geweldige taco's uit Mexico en echte Luikse wafels. De food carts staan onder strenge controle en moeten aan dezelfde eisen voldoen als echte restaurants.

'Portland is een uitzondering in de VS. Er wordt veel aan duurzaamheid gedaan, mensen kweken hun eigen voedsel en helpen elkaar zoveel mogelijk,' vertelt onze gids Kieron Weidner. We rijden van Portland naar de Columbia River, die de staat Oregon van de staat Washington scheidt. We rijden door bossen en langs indrukwekkende watervallen. De Columbia River Gorge, is de eerste officiële *Scenic Area* van de VS. De bomen hebben een dikke laag mos op de stammen. Het is typisch Northwest Wet Forest. De *Historic*





Columbia River Highway voert ons langs de rivier. Op de achtergrond de besneeuwde top van Mount Hood, het hele jaar door een sneeuwzeker skigebied, ook al schijnt de zon volop. In de Columbia River zit veel zalm, steur en baars. Directeur Brett Vandenheuvel van de Columbia Riverkeeper doet er alles aan de natuurlijke habitat van de zalm te beschermen en overbevissing tegen te gaan. 'Er zwemmen hier vier van de vijf soorten Pacific zalm, *Chinook*, *Coho*, *Sockeye* en *Chum*. Alleen *Pink*, de kleinste, ontbreekt.' Het vissen op deze zalmsoorten is aan strenge regels gebonden. Het hoogseizoen valt in de zomer en dus laat verse zalm nog even op zich wachten. Bij Brigham Fish Market, de gloednieuwe winkel van Kim Brigham-Campbell, een native American, proeven we wel gerookte zalm. Kim en haar familie vangen hun vis nog grotendeels op traditionele wijze met een stok en een netje en dat wordt gewaardeerd, omdat de bijvangst dan minimaal is. Om de dorst te lessen nemen we deel aan een proeverij bij winery The Sunshine Mill in The Dalles (niet te verwarren met Dallas, Texas). De locatie is bijzonder: een verbouwde meelfabriek.

We rijden naar de westkust en passeren steigers waar je een bootje kunt huren om zelf *Dungeness Crab* te vangen, een zoete krabsoort, waarvoor december tot half augustus het seizoen is. Maar we komen voor Jacobsen Salt Co, een zoutfabriekje aan de Stille Oceaan, dat verscholen ligt tussen bossen met Douglassparren. Manager Mike Maxwell: 'Er vloeit weinig zoet water

naar deze plek in de oceaan en dat is voor ons een groot voordeel. Bij hoogtij pompen we het water uit de oceaan en filteren dat. Het proces van zout maken

We experimenteren graag. Wat dachten jullie van kersenzout? Fantastisch op forel

duurt negen dagen. Drie dagen om het water te koken, drie voor de evaporatie en drie om het zout te drogen.' We zien hoe hij een bak vol zoutvlokken besprenkelt met pinot noir, de wijn uit Oregon, waardoor het zout mooi paars-roze kleurt. Hij heeft nog meer bijzondere smaakvarianten, zoals zout met citroen, zout met vanille van bonen uit Madagaskar, zout van pinot blanc en zout met Stumptown-koffiearoma. Maxwell: 'We experimenteren graag. Wat dachten jullie van kersenzout? Fantastisch op forel.' Ben Jacobsen is de grondlegger van het bedrijf. Hij begon zijn zoutproductie *just for fun*, vertelt Maxwell. In zijn zoektocht naar een locatie stuitte hij op deze voormalige oesterfabriek. Er was snel een grote vraag naar zijn zeezout. Chef Justin Wills was zijn allereerste klant. In een paar jaar tijd veroverde Jacobsens *hand-crafted salt* de wereld, van Amerika tot Europa en Japan.

Boetiekhotel Whale Cove Inn in Depoe Bay blijkt een prachtig optrekje op een

rots, met riante suites met oceaanzicht. Het inspannende restaurant Beck is tot in de wijde omtrek bekend. Chef Justin Wills verrast ons met een amuse van rauwe tonijn. Dan volgt *verantwoorde* foie gras met, jawel, zout van Jacobsen. Daarna proeven we zijn *signature dish*: varkensbuik met ijs. Toe is er chocolademousse met marshmallow. Wills: 'Ik ben opgegroeid in Iowa, in het midden van de VS, maar heb leren koken in New York, Dallas, Denver, Chicago...'

Net als Jacobsen houdt hij van experimenteren. 'Ik serveer elke dag een ander menu,' zegt hij. 'Ik voer een seizoenskeuken en ben dus afhankelijk van wat de markt te bieden heeft.

De enige constante is de boterzachte varkensbuik met ijs. Laat ik het ijs weg, dan komen ze klagen. Ik zou mijn keuken omschrijven als Progressive American North West Cuisine met een Aziatische twist.'

Foto Kustroute

Dan op naar Newport, een kustplaats verder zuidwaarts. Elk jaar is hier het Seafood and Wine Festival. Oregon heeft een gevarieerd klimaat, waardoor er veel soorten druiven kunnen groeien, meer dan in Californië. Op het terrein van bierbrouwerij Rogue, want ook bierbrouwen kunnen ze in Oregon als de beste, is een enorme partytent opgetrokken waar het festival zich afspeelt. We krijgen een wijnglas in de hand gedrukt en gaan de stands af. We ontmoeten *The Flying Dutchman*, winnaars van de Gold Medal 2014. Hun wijnmakerij is in Otter Rock, vlakbij Depoe Bay, en nee, ze hebben geen Nederlandse roots. De gouden medaille kregen ze voor hun Syrah uit 2006. Het



geheim? 'Geduld,' zegt wijnmaakster Debbie Cutler, 'We waren de wijn min of meer vergeten, dus hij heeft heel lang liggen rijpen.'

De volgende dag zijn we in Willamette Valley. In het hart van deze vallei ligt WillaKenzie Estate, het wijngoed van Fransman Dominique Mahé. 'Willamette is een gebied met zeer vruchtbare aarde, waar bijna alles gedijt, ook de delicate pinot noir,' legt

hij uit. Zijn pinots vloeien rijkelijk in The Joel Palmer House in Dayton. In dit restaurant, met een puur biologische keuken, krijgen we verrukkelijke risotto met porcini, uiensoep met portabello en steur met spruitjes voorgeschoteld. Langs zonovergoten wijnvelden rijden we terug naar Portland. We sluiten het

rondje Oregon af met een proeverij bij Southeast Wine Collective van Kate en Tom Monroe. Bij hun trendy *urban winery* stellen ze andere wijnmakers in de gelegenheid om van hun faciliteiten gebruik te maken en *sharing* is precies waar het in Portland om draait.

www.traveloregon.nl en www.travelportland.com
