

Hans Sluiman (54), sinds 1993 gespecialiseerd in verse oesters: 'Ik heb het geluk gehad in Trinidad op te groeien, waardoor ik oesters leerde eten toen ik vier jaar oud was. Dat is daar heel normaal. Bij oesters is het net als bij wijn: je bent altijd op zoek naar de lekkerste. Die bestaat niet, omdat de omstandigheden de smaak bepalen. Zo heb je in Amerika fantastische oesters, maar ook in Scandinavië en Nederland. In Frankrijk heb ik me verdiept in de kweek en classificaties van oesters. Daar heb ik geleerd dat weten wanneer je welke oester waarvandaan moet halen de échte kunst is. Het is een levend product. Daarom proef ik wekelijks de verschillende soorten bij de groothandels. Zo weet ik waar ik wat moet bestellen. Nederlanders laten zich afschrikken door hoe oesters eruitzien. Dat maakt het lastig om ervan te genieten. Als 'Oesterman' serveer ik oesters op bedrijfsfeesten, particuliere partijtjes en zelfs eens op een crematie. Veel mensen denken dat ze oesters direct moeten doorslikken, maar dan proef je alleen het vocht. Om de smaak vrij te krijgen, moet je er toch echt op kauwen. Aan een goede oester moet je niets toevoegen. Als je er per se toch iets op wilt doen, moet je hem éérst proeven. Oesters kunnen wel vijftig jaar worden, maar afhankelijk van de soort zijn de meeste oesters in het derde en vierde jaar op hun best. Vroeger at ik wel vijftig oesters als maaltijd. Tegenwoordig niet meer, omdat ik ze bijna dagelijks beroepsmatig eet, maar aan de twee of drie dozijn per week kom ik nog wel. Rauwe oesters kan ik elke dag eten.'

## Hans Sluiman: 'Om de smaak vrij te krijgen, moet je toch echt op oesters kauwen'



De Oesterman  
(020) 675 39 96  
[www.oesterman.nl](http://www.oesterman.nl)