

'Het restaurant moet langs de snelweg liggen', zegt Zandstra. "Want met al die sneeuw zit je maar zo vast. En dan wil je niet op een Drents bospaadje zitten, met pakweg min tien." Dus stuurt Hermus de auto voorzichtigjes naar Bad Nieuweschans, niet vermoedend dat we al snel alle remmen los zullen gooien.

Het bronnenbad Fontana lijkt in niets meer op het Oost-Europees ogende kuuroord uit de begintijd. Er is in de loop der jaren geïnvesteerd in smaak en kwaliteit. En in een goed restaurant. Waters of the World oogt bij binnenkomst een beetje stijfjes, maar met de wanden vol flessen (mineraal)water uit de onmogelijkste uithoeken van de wereld ook wel weer grappig.

De waterkaart telt twintig soorten. De duurste is een Bling H2O van een kleine zestig euro (ingelegd met kristallen van Swarovski). Wij nemen een fles 10 thousand BC (€11,50 à 0,75 liter), gebotteld uit ontdooid gletsjerijs uit British Columbia, Canada. Een aard watertje, wat alkalisch. Daar zetten we de fraaie zuren tegenover van Burgans, een prachtige wijn van de albarinho-druif uit de Spaanse Rias Baixas (€27,50). Een geheimtip van onze bediening, die ons de gehele avond verblijdt met ter zake kundige informatie en adviezen. Zo heeft hij de moed om iets onmodieus als een glaasje Lustau manzanilla-sherry als aperitief te suggereren.

Bij Waters of the World betaal je voor een voorgerecht €8,50, een hoofdgerecht kost €18, een nagerecht €6. Sommige gerechten krijgen een supplement van €3. De menukaart ziet er veelbelovend uit. Zandstra kiest gemarineerde Schotse zalm met komkommer-koriander parels, sushirijst en tai-soi dressing. De rijst vindt hij wat lafjes, maar bij de rest overvalt hem een jubelgevoel. "Een mooie zalm, heldere smaken eraast. Geen onzin, maar puur en eerlijk. Al is 'parels' wel overdreven voor bolletjes komkommer."

Aan de andere kant van de tafel klinkt instemmend geknor. Hermus heeft met gebakken coquilles St. Jacques met zeeiersalade, sesamkrokant en kerrieschuim (toeslag €3) eveneens een voltreffer. "Kneiterversesintjakobsschelpen, prachtig gebakken: nog een tikje glazig." Misschien is de sesamkrokant iets te zoet, maar het schuim is fantastisch door het ingetogen gebruik van kerrie.

Met spanning kijken we naar het vervolg. Zandstra jubelt alweer, meteen bij de eerste hap van zijn gebakken kabeljauwfilet met saffraanrisotto, gestoofde venkel en citroengrasjus (toeslag €3). De kabeljauw zou in mooie, net niet gare lamellen uiteen vallen, mits hij niet bijeen werd gehouden door het meegebakken huidje. Ook die verdwijnt in Zandstra's mond. "De venkel is te hard, maar die risotto... Die is goddelijk." Met zijn gestoofde kalfssukade met paddenstoelenrisotto, tempura van oesterzwam en schuimige creamsherry saus (toeslag €3) besluit Hermus eveneens tot de risottodans. "Goh", stamelt hij nog net, met een intens gelukkige blik op het gezicht. Ook de sukade, die volgens de bediening 'overnacht in de oven is gegaard', glijdt zachtjes naar binnen. "Wellicht een glaasje rood erbij", vraagt de bediening. "Ik heb een mooie dornfelder." Weer raak. Wel jammer is dat in de bijgeleverde salade (in een groot glas) de slierten kaas te dominant aanwezig zijn.

We twijfelen al nauwelijks meer bij de nagerechten. En inderdaad: Hermus' gepocheerde specerijenpeer met kruidkoek en balsamicoroomijs is niets minder dan een feestje. Mede door een onverwachte, maar treffende dessertwijnsuggestie van de kelner, een versterkte gewürztraminer. En Zandstra spuugt ook niet in het glaasje Graham's port (een late bottled vintage) dat zijn genoeglijke witte koffiebarois met amarettoschuim en een cognacijslolly begeleidt. "Dit brengt het begrip wellness naar een volgend niveau. Volgende keer maar een heel arrangement."