

De whiskybar van Patrick's dromen

Patrick Fidder kreeg het ontwerp voor zijn bar als een nachtelijk visioen binnen. Bijna tien jaar na die bewuste nacht telt Patrick's Whisky Bar in het Zwolse Hotel Fidder bijna vijfhonderd verschillende whisky's. 'Whisky is voor mij onlosmakelijk verbonden met herinneringen en momenten.'

Tekst: Thijs Klaverstijn, foto's: LEIZ.nl



Al snel blijkt dat bij Patrick Fidder alles draait om smaken en geuren. Kort na aanvang van het interview vertelt hij bijvoorbeeld over aardbeien, en hoe dat een aroma is dat soms terug te vinden is in whisky. 'Maar jouw aardbei is mijn aardbei niet. Heb je het over een waterige aardbei die in december al vanuit Israël deze kant op komt? Of een nog maar net rijpe Hollandse aardbei? Of misschien wel eentje die al gekneusd is, maar wel rijk en smaakvol is?' Hij somt zonder moeite nog een aantal aardbei-voorbeelden op.

Opgegroeid in een hotel

Patrick Fidder herinnert zich nog goed dat hij en zijn drie jaar jongere zusje al op jonge leeftijd betrokken werden bij het reilen en zeilen van Hotel Fidder, een hotel in Zwolle dat in 1984 door zijn ouders geopend werd. 'Op zondag moesten bijvoorbeeld tafels gedekt worden voor het ontbijt. Samen met mijn zusje, zij was toen zes, hielpen we daar dan bij.' Patrick en zijn zusje groeide letterlijk op in Hotel Fidder. De familie woonde in een in pandig appartement. Destijds stonden er in het hotel, dat toen nog geen eigen bar had, slechts vier whisky's. Patrick weet nog exact welke:

Glenfiddich, Four Roses, Ballantine's Finest en Paddy Irish Whiskey. 'Op mijn negende kon ik al een mooie Irish coffee maken. Nu nog steeds maak ik de Irish coffee met Paddy. Qua smaak vind ik dat mooier dan een Jameson, die ik te zoet vind voor de koffie.'

Ook zijn eerste vakantiebaantje voerde de jonge

Patrick uit binnen de muren van Hotel Fidder. Elf jaar was hij, maar absoluut vastberaden om genoeg geld bij elkaar te verdienen voor een stereotoren. 'Mijn vader

verwachtte niet dat ik het volhield, maar tijdens de vakantie heb ik vijf weken lang met het ontbijt meege-draaid. De laatste week van de vakantie kocht ik een grote stereotoren. Die had ik helemaal zelf verdiend, enorm trots was ik.'



Al snel stond vast dat Patrick na de mavo in het hotel van zijn ouders zou gaan werken. Hij was toen zeventien. In de avonduren haalde hij zijn vakdiploma's.

Bovendien volgde hij een koksopleiding. Patrick: 'Bij de koksopleiding hadden we een kruidenrek waar ik niet bij weg te slaan was. Ruiken aan van die dikke kaneelstokken, of juist aan heel fijn gemalen kaneel. Hoe foelie ruikt en hoe dat verschilt van nootmuskaat. Kardemom, anijs. Heerlijk.'

Op eigen benen

Het duurde niet lang of Patrick trad toe tot het hotel van zijn ouders. In 2000 werd hij officieel mede-eigenaar van het familiebedrijf. 'Twee jaar later overleed mijn vader. Hij had jarenlang keihard gewerkt. Eindelijk zou hij wat meer kunnen genieten en rustiger aandoen omdat ik er bij kwam. Het bleek dat hij longkanker had van asbest. Dat is een sluipende ziekte, ongeneesbaar. Het was pittig toen hij wegviel.' Niet lang daarna werd hij de enige eigenaar van Hotel Fidler, toen hij zijn moeder uitkocht. 'Ik was 26 jaar en mocht het hotel alleen runnen. Dat was wel even wennen. Glorieus was het niet meteen, maar ik vond mijn draai vrij snel. Tegen die tijd werkte ik immers ook alweer bijna tien jaar in het hotel. Mijn zus hielp gelukkig ook mee. Ze werkt nu nog steeds voor me.'



Hoewel Patricks vader niet per se omschreven kan worden als een groot whisky liefhebber, was hij wel verantwoordelijk voor de eerste whisky die zijn zoon ooit dronk. In de zomer van Patricks zeventiende levensjaar zaten hij en zijn vader onder een afdakje te genieten van regen en onweer, een stukje broodnodige verkoeling na een lange hete periode. 'Ik had een witbierje van Hoegaarden in het glas. Ik weet even niet meer wat mijn vader dronk. "Neem eens wat lekkerders," zei mijn vader. "Een whisky, jenever of cognac." Dat vond ik leuk. Dus ik heb toen een Four Roses voor mezelf ingeschonken.'

Een instant hit was de Four Roses niet, maar de nieuwsgierigheid van Patrick was zeker gewekt. 'Ik had eerst een tijdje ijs nodig, het was scherp en brandde aanvankelijk. Het maagdenvliesje moest nog wegbranden. Maar al snel kreeg ik door hoe je kunt genieten van een goed glas whisky.' Vanaf dat moment ontdekte hij whisky op zijn eigen tempo. In dit geval een laag tempo. Iets waar hij blij om is. 'Want bij elke fles die ik kocht, kreeg ik er ook een verhaal bij. Ik bouwde langzaam herinneringen op bij een fles.'

De bar van Patricks dromen

Langzaam maar zeker bouwde Patrick zijn whiskycollectie verder uit. Niet voor hotelgasten, maar voor zichzelf. 'Op een gegeven moment had ik op het kantoor annex woonkamer een fles of veertig staan. Mijn zus klaagde over ruimtegebrek. "Het wordt tijd dat je de boel oprinkt." Tja, zo snel gaat dat niet. Dus toen heb ik ze beneden

neergezet in de kast, en ben ik ze per dram aan gaan bieden aan gasten.'

Een echte bar had het hotel echter nog steeds niet. Met het overhevelen van Patricks whiskycollectie werd het de hoogste tijd om daar verandering in te brengen. Maar het vinden van de juiste bar was nog niet zo eenvoudig. Patrick bezocht verschillende barbouwers, maar kon maar niet de stijl vinden die hij zocht. 'Vroeger met mijn ouders bezochten we regelmatig antiekwinkels. Zo heb ik op mijn vijftiende eens ergens een biechtstoel gezien die omgebouwd was tot bar. Dat houtsnijwerk vond ik prachtig. Heel erg gaaf!' Iets soortgelijks vinden bleek echter lastig. Tot Patrick een keer de schuur achter het hotel opruimde. Daar lag allerlei rommel in die naar de stort mocht, maar ook zijpanelen van oude antieke bedden, oude trapspijlen en oude lampen. Materiaal dat perfect geschikt was voor de bouw van de bar van Patricks dromen. Letterlijk. 'Na een lange dag opruimen viel ik lekker in slaap. De volgende dag werd ik wakker. Mijn vrouw zei: 'Je hebt vannacht wat lopen bazelen en krabbelen in je boekje.' Ik heb altijd een notitieblok naast mijn

bed liggen, dus dat pakte ik erbij. Daarin stond een pentekening van een bar.' Hij nam zijn tekening mee naar Harry Houtman van Interieurbouw van der Most. Dat was eind 2007. Kort daarna haalde Houtman alle oude spullen uit de schuur van Patrick op, inclusief een dressoirkast die vroeger door zijn vader werd gebruikt. In februari 2008 had Hotel Fidder eindelijk zijn eigen bar.

De deuren van walhalla

Patrick's Whisky Bar is sindsdien uitgegroeid tot een begrip. Bijna vijfhonderd whisky's sieren de bar en de whiskykasten. Een eclectische verzameling, met onder andere mooie oude bottelingen van Gordon & MacPhail, veel nieuwe onafhankelijke bottelingen, oude blends en officiële distillery bottelingen. En natuurlijk een hele kast gevuld met flessen van de Scotch Malt Whisky Society. Sinds kort is Patrick's Whisky Bar namelijk een officiële partnerbar van deze vermaarde Schotse bottelaar.

Wie de bar van Patrick bezoekt, doet dat niet om een dure Brora of Port Ellen te proeven. De reden om de bar van Patrick te bezoeken, is om door de gastheer meegenomen te worden op een ontdekkingsreis. 'Whisky proeven is voor mij het ophalen van herinneringen en momenten. Whisky drinken is emotie. Ik wil genieten, proeven en ontdekken. Ik wil weten hoe iets smaakt, anders kan ik het niet aan iemand anders uitleggen.' En whisky uitleggen aan zijn klanten is een specialiteit van het huis. Als er een boodschap is die Patrick graag overbrengt, is dat je niet moet kijken naar een label. 'Als je tegen mij zegt dat je niet weet wat je moet kiezen, dan begint de proeverij al. Dan hoor ik eerst iemand uit om te ontdekken wat ze kennen en gewend zijn. Vervolgens schenk ik een klein beetje in om te proeven.'

Ben je in voor een beetje avontuur, dan ben je in Zwolle aan het juiste adres. De *deconstructed whiskey sour* van Patrick is een ware smaakexplosie. Een ijskoude bitter lemon van Russell & Co. in het ene glas en een Noah's Mill bourbon (Bookers of Rowan's Creek mag ook) in het andere. 'Deze bitter lemon is gemaakt van Siciliaanse citroenen, is mooi vol van smaak, rijp en met een bittertje. Eerst je mond spoelen met bitter lemon. Daarna een slokje bitter lemon in je mond nemen en dan de whiskey toevoegen. Je krijgt een smaakexplosie doordat de bourbon alles opwarmt. Het geeft een heel romig mondgevoel, vergelijkbaar met als de bartender een eiwit aan je whiskey sour toevoegt.' Het zijn dit soort smaakcombinaties waar Patrick helemaal wild van wordt. 'Soms gaan de deuren van walhalla dan op een kier. Dan geef je ze nog een trap na en dan gaan ze helemaal open.'

Patrick's enthousiasme is de sleutel tot het succes van zijn eigen bar. Er gaat immers niets boven het drinken



van whisky met gelijkgestemden, en met Patrick is er altijd iemand aanwezig je eraan herinnert waarom whisky zo'n mooi product is. Het proeven, het ontdekken en de emotie. Of zoals hij het zelf verwoordt: 'Ik ben een lekkere nuchtere Zwolse blauwvinger die geniet van een mooi glas en op mijn eigen manier probeer ik daar zo veel mogelijk mensen mee te bereiken.'

Fidder's Festival

Fidder's Festival is 4 november alweer toe aan zijn vijfde editie. De *tagline* van het festival zegt eigenlijk alles: Food, Beer, Whisky & More. Het is een intiem festival waarbij whisky een belangrijke rol speelt, maar waarbij er zoveel meer moois te ontdekken is. In het verleden stonden er al topbarista's en sigarenrollers, en viel er te genieten van prachtige vleeswaren en kazen. Meer informatie vind je op www.hotelfidder.nl.