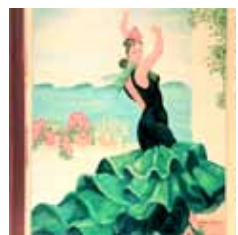




Fotografie: Edith van Leeuwen



Tapaswinkel Casa Verde

De beste restaurants in Spanje liggen vaak wat verscholen. Je weet dat een restaurant goed is als het op zondagmiddag vol Spanjaarden zit. De Spaanse tapaswinkel Casa Verde, naast het oude gemeentehuis in Koog aan de Zaan, is ook zo'n ontdekking. 'We krijgen klanten uit het dorp, maar ook van ver daarbuiten.' Paul en Ellen de Vet: 'In onze barbistro in Spanje hebben we Spaans leren koken. Spaanse bouwvakkers, die aan de overkant aan het werk waren, namen hun eigen ingrediënten mee en dan keken wij graag toe hoe ze bijvoorbeeld een konijn fileerden. In Spanje is de manier van garen anders dan in Nederland en er wordt meer gekookt met drank. Hierdoor krijgen de gerechten een eigen smaak. We hebben puur Spaans leren koken, zoals het hoort. Terug in Nederland ontdekten we dat catering hier vaak weinig smaak heeft. We wilden daarom een goed product neerzetten, met kwaliteit en

een eerlijke smaak. Bijzonder aan de tapas van Casa Verde is dat we alles zelf maken. We proeven direct of het goed is. Alleen het speciale brood, dat echt bij de tapas hoort, importeren we uit Spanje. Het is leuk dat we complimenten krijgen van Spaanse klanten; daardoor weten we dat we goed bezig zijn. In Spanje komen mensen aan het eind van de middag bij elkaar in een bistro en drinken dan een wijntje met een of twee tapas erbij. In Nederland komen tapas op een andere manier op tafel. Wij maken een maaltijd van wel 8 tot 10 verschillende tapas, zodat je veel keuze hebt in smaak en soort. De variatie is oneindig. We hebben een basisassortiment, maar we blijven ook altijd nieuwe dingen uitproberen. Als we het zelf lekker vinden, dan is het

spannend om te merken of het ook aanslaat. Al die kleine hapjes samen zorgen ervoor dat je een lange gezellige avond kunt hebben. In combinatie met een lekkere Spaanse wijn krijg je bijna vanzelf een vakantiegevoel. Op verzoek maken we ook paella of een konijnenstoofpot. Zaankanters kennen ons groene pand nog als 'Het huis met de Gaper', omdat het lang geleden een apotheek was. In zo'n mooi Zaanse pand doe je graag even boodschappen, zeker als je het gevoel krijgt dat je Spanje binnen stapt. In Spanje zijn vloeren heel belangrijk, dus wij hebben een echte Castello vloer gelegd, met een mooi ontwerp. Als je zoiets onderneemt, dan moet je het goed doen. Maar dat geldt eigenlijk voor alles wat we doen.'

'Het is een eenvoudige keuken met heel veel smaak.'

Tips van Casa Verde:  Heerlijk Slaapen  Deyle Bouw  Vishandel Plat  Duyvis Wiener  Kreatief Pakhuis



Fotografie: Edith van Leeuwen



Honigfabriek

In de Honigfabriek, het voormalige fabrieksgebouw in Koog aan de Zaan, vind je veel verborgen parels: ateliers, werkplaatsen en bedrijven waar gedreven mensen bijzondere producten maken. De ondernemers vertellen enthousiast: 'Veel van onze gasten komen uit de Zaanstreek en kennen de fabriek van vroeger, omdat er bijvoorbeeld familie heeft gewerkt. Er werd hier maïzena, en later pudding en soep gemaakt. Vaak hebben mensen het pand nog nooit van binnen gezien en zijn dan heel nieuwsgierig. Die geschiedenis geeft een bezoekje iets extra's.'

Op de begane grond, bij Goed in Stijl, gaan de gerestylede meubels van Sandra Tirrito en industriële merken als zoete broodjes over haar zelfgemaakte toonbank. 'Je vindt hier vooral de wat hippere meubels. Ik hou wel van het eclectische want je interieur moet je in de loop van de tijd samen stellen. Zo krijg je een mooie mix van woonstijlen.'

Bij edel- en goudsmid Marja Schilt, kun je links op de 1e etage prachtige sieraden kopen uit haar eigen collectie of naar een speciaal ontwerp. 'Voor kleine groepen geef ik workshops in edelsmeden en zilverklei. Het is leuk als de cursisten trots de deur uitgaan en blij verrast zijn dat ze zoiets moois kunnen maken.'

Monica Schumacher van studio KADZ is sterk in het verwerken van restmateriaal tot bijzondere producten. Van bestaand servies maakt ze bijvoorbeeld etagères die bijna stillevens worden. Monica verkoopt haar eigen producten en die van andere kunstenaars via haar webgalerie 'heerlijke handel'. Theatermaakster Sanne Slotermaker fabriceert in haar naai-atelier niet alleen theaterkleding maar ook stoere, aabare knuffels die ze verkoopt via De Winkel van Mo. Carin de Heer van See You Sign verandert hele auto's van kleur met haar wrap-technieken.

Bij KookaandeZaan kun je met een groep mensen samen eten, workshops volgen of vergaderen en lunchen. Hayke van Dommelen: 'Mensen hebben vaak geen tijd om uren in de keuken te staan, maar ze willen wel graag in een huiselijke en ontspannen sfeer gasten ontvangen voor een maaltijd. Door goed naar mensen te luisteren kan ik een menu aanbieden dat echt bij hen past. Bij de één past namelijk kaviaar, bij de ander spek. Ik zorg er voor dat de gasten verrast worden door hoe de maaltijd er uit ziet en smaakt. Mijn eigen voorkeur gaat uit naar de mediterrane keuken, maar ik hou ook erg van gerechten van Nederlandse of Belgische herkomst. Het hoeft voor mij niet per se exclusief te zijn, als het maar niet op de standaardmenukaart staat. Ik kook het liefste biologisch en naar het seizoen. Ik zoek de producten vooral uit op smaak. Hier komen mensen die het grote genieten hebben begrepen en die dat weten te waarderen.'

Tips in Honigfabriek:

 De Winkel van Mo

 Studio KADZ/Heerlijke handel

 See You Sign

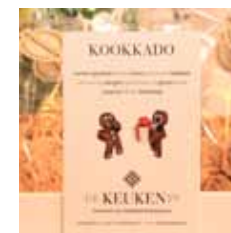
 Edelsmid Marja Schilt

 Goed in Stijl



‘We willen mensen inspireren, begeleiden en voorzien van goede en mooie producten.’

Fotografie: Edith van Leeuwen



De Keuken In

‘Door samen te werken met andere duurzame ondernemers willen we met De Keuken In graag een bijdrage leveren tegen de massaproductie.’ Ray Heistek en Daphne Heilema, die allebei een koksopleiding hebben genoten en in restaurants hebben gewerkt, hebben in Assendelft een winkel voor de thuis-kok en fijnproever. ‘We verkopen alleen mooie producten, die met respect voor land en dier tot stand zijn gekomen. In de horeca worden zulke mooie producten gebruikt. Via de winkel kunnen we mensen daarmee laten kennismaken. Voor onze klanten, vaak hobbykoks die thuis op restaurantniveau willen koken, hebben we als belangrijkste boodschap dat je het gerecht niet te moeilijk moet maken. Een simpel gerecht is juist het lekkerste. En zo hou je ook plezier in het koken. Met drie tot vier ingrediënten wordt een gerecht prima van smaak en herkenbaar. Voeg je teveel toe, dan krijg je een flipperkast aan smaken. We verkopen mooie streekproducten,

zoals kazen uit de regio, fruitpasta uit Krommeniedijk en honing uit Westzaan. Ook hebben we knoflook, courgette, uien en sperziebonen uit een plaatselijke moestuin. Het vlees is van boerderij Watervliet. Varkensvlees heeft bij veel mensen een negatief imago. Maar een mooi kloostervarken doet niet onder voor de biggen van Parma of de varkens van Pata Negra. In Italië hebben we worsten geproefd die zo goed waren; onze Italiaanse importeur koopt ze nu speciaal voor ons in. Wanneer we die eten, hebben we weer het gevoel dat we in Italië zijn. We hebben hier veel bijzondere producten, zoals kazen waar je ook mee kunt koken. Daar komen mensen speciaal voor. In de winkel koken we maaltijden met veel passie en liefde. We hebben een aantal klassiekers die elke dag verkrijgbaar zijn, maar ook wisselende dagschotels. Als een klant zich laat ontvallen dat hij wel zin heeft in bijvoorbeeld paella, dan kan het voorkomen

dat het de dag erna bij ons te koop is. We verkopen ook alle ingrediënten van de gerechten, zodat je ze zelf kunt maken. Het zoeken naar de vijfde smaak, dat is belangrijk. In chips zit die smaak ook, dat maakt dat mensen de hele zak achter elkaar leeg willen eten. Wij willen die smaaksensatie bereiken met natuurlijke producten. Wanneer dat is gelukt, dan krijg je vlinders in je buik. Dát moet eten met je doen. Onze kracht zit in de combinatie van wijn en spijs. Wanneer je een frisse Albariño bij de zoetige coquilles serveert werkt dat uitstekend. Bij lamsvlees hoort een mooie krachtige Toscaanse wijn. Je kunt met onze gerechten thuis uit eten, want we verkopen van alles: van voorgerecht tot iets lekkers met koffie na. Dat is onze kracht. Als mensen zin hebben om thuis uit eten te gaan, komen ze eerst bij ons.’

Tips van De Keuken In:

 Imkerij van Randen

 Houtzaagmolen Het Jonge Schaap

 Mama Djambo's

 Zaanse mayonaise

 K'OOK!



‘Elke dag is de rijsttafel weer een verrassing, ook voor mij.’

Fotografie: Edith van Leeuwen



Keuken van Von

Met Serah Artisan heeft Yvonne Ketalow een ondernemershuis neergezet voor special events. Omdat ze houdt van schilderen, zingen en muziek geeft ze mensen hier ook de gelegenheid te exposeren en op te treden. ‘De Keuken van Von aan de Zuiddijk in Zaandam is een uit de hand gelopen hobby. Vanuit deze brasserie verzorgde ik oorspronkelijk alleen de catering voor Serah Artisan. Maar mensen kunnen nu ook bij mij ‘in de keuken’ komen eten. Mijn oma en moeder hebben me Indonesisch leren koken: een perfect meisje moest goed kunnen koken voor haar gezin. Regelmatig heb ik het gevoel dat ze nog met me meekijken en me adviseren. Mensen kunnen vijf dagen per week komen eten wat de pot schaft. De Indonesische rijsttafel is elke dag weer anders. In de Keuken van Von bepaal ik wat er op tafel komt; je kunt als gast niet kiezen. Van huis uit heb ik geleerd om gerechten te maken met ingrediënten die je vers op de markt

kunt krijgen. Ik laat me graag verleiden door wat ik zie. Een vis die er goed en vers uit ziet, gaat mee. Zo niet, dan is er vandaag geen vis. Als kok sta ik niet te hakken, maar snijd ik de ingrediënten juist geruisloos, waarbij de smaken zich vermengen. Ik kook op een impressionistische manier: ik ben echt aan het componeren, aan het schilderen, wanneer ik bezig ben. Daar kan ik niet bij

gestoord worden. Bij de compositie let ik ook goed op kleur, want het moet uiteindelijk een mooi plaatje worden. Geur is ook heel belangrijk: het moet wel in harmonie zijn met de smaak. Je komt hier echt mijn keuken in, want ik kook en serveer. Het liefste had ik een grote tafel gehad waarbij iedereen aanschuift, net als bij mij thuis. Ik zorg dat je goed verzorgd wordt.’

.....

Serah Artisan
‘Serah staat voor overgeven aan het lot en Artisan voor mijn hobby’s, zoals kunst, muziek, schilderkunst, fotografie. Het betekent zoiets als: ‘Mensen die mij iets vragen, weten dat het goed komt’. Ik lever diensten op maat en denk altijd mee. Het commerciële en culturele aspect zijn mooi met elkaar in balans’. Het pand aan de Wilhelminasluis in Zaandam was vroeger van de vrijmetselaarsloge, later van hotel Suisse en vervolgens een gemeentekantoor. ‘Voor gasten is het een interessante plek om terug te komen omdat ze hier vaak herinneringen kunnen ophalen. Mensen die hier komen vergaderen of een feest geven vinden het een inspirerende ruimte, want het straalt uit dat je je doel gaat bereiken. We stellen de ruimte ook beschikbaar voor talenten die hier optreden of exposeren.’

.....



Fotografie: Edith van Leeuwen



Paviljoen 't Twiske

De zon wordt weerspiegelt in de kabbelende golfjes van de Stootersplas. De aanlegsteiger ligt klaar voor de (zeil)boten die kunnen aanmeren. Het paviljoen zelf oogt bijna als een vlinder die is neergestreken in dit mooie natuurgebied. 'Toen we dit zagen, wisten we meteen dat dit ons paviljoen was.' Arno Bruinsma exploiteert samen met zijn broer Jeroen Paviljoen 't Twiske. 'Hier komen mensen die verder kijken dan het strand, en willen ontdekken wat er in een uithoek van dit mooie natuurgebied nog meer te vinden is. Dit is zo'n prachtige plek om de zon te zien zakken in het water. Je hoort altijd vogels fluiten, en in de verte kun je een fazant of vos voorbij zien schieten. De architect van het gebouw (1980) heeft bewust gebruik gemaakt van de natuurlijke omgeving. Overal kun je naar buiten kijken, en er is veel gebruik gemaakt van hout. Toch willen we ook wel graag trendy zijn, kijk maar naar onze lampen.

Koken met de seizoenen krijgt bij ons een extra betekenis. Asperges op de menukaart betekent dat de vorst uit de grond is, en het mooie weer er aan komt. Mensen krijgen dan lentekriebels en het wordt direct een stuk drukker hier. Vis doet het in de zomer altijd goed op de kaart, wellicht ook omdat het net wat lekkerder smaakt als je buiten aan het water zit. Het Twiske is enorm rijk aan paddestoelen: in de herfst koken is daarom een feest. Zeker wanneer dit wordt aangevuld met wild. De wintermaanden zijn rustig. Duikers en wandelaars komen dan vooral even opwarmen met een kop chocolademelk met verse slagroom en een lekker stuk gebak. We hebben geen hoge culinaire pretenties, we willen juist dat iedereen zich hier thuis voelt. Zo sta je het ene moment een pannenkoek te bakken, en het volgende moment verse zeetong te bereiden, als onderdeel van een driegangen menu. Natuurlijk met kruiden uit onze eigen kruidentuin.

Vegetarische gerechten doen het erg goed. Over alle gerechten is goed nagedacht. We hebben wel 80 burgers uitgeprobeerd voordat we de keuze hadden gemaakt voor onze Twiske Burger. We vinden het belangrijk dat het eten herkenbaar op het bord komt. Je moet je niet anders voordoen dan je bent. Daarom houden we het lekker puur. Wel proberen we bekende gerechten net iets anders te serveren. Bij saté gebruiken we bijvoorbeeld kippendij, en de tournedos komt uit Zuid-Amerika. Die is wel een stuk prijziger, maar we weten dan wel zeker dat dit het beste stukje vlees is. Mensen komen hier niet om zwaar te tafelen, wel om lekker te eten op een unieke locatie.'

*'Mensen zijn
bij ons gast,
geen klant.'*

Tips van Paviljoen 't Twiske:

 Ruig Wild en Gevogelte

 Welcome to the Future

 Batavia

 Puur Saen

 Restaurant Zin



Fotografie: Edith van Leeuwen



Puur Saen

‘We proberen de regio er zoveel mogelijk bij te betrekken.’

Voorbijgangers blijven vaak staan, kijken bewonderend omhoog naar de inmiddels wereldberoemde gevel met Zaanse huisjes, en lopen dan weer verder. Olaf Jacobs is al 22 jaar chef-kok bij het restaurant van Inntel hotels in Zaandam. ‘We hopen dat steeds meer Zaankanters de weg weten te vinden naar ons restaurant, want het is leuk om ook voor de eigen regio te koken. Het restaurant heet niet voor niets ‘Puur Saen’: we gebruiken pure Zaanse producten. In zowel onze keuken, het interieur als de hotelkamers is het Zaanse cultureel erfgoed terug te vinden, onder andere in oude fotoreproducties. Het Zaanse karakter voeren we zoveel mogelijk door zonder dit te overdrijven. Bij de koffie krijg je bijvoorbeeld een Zaanse Maria koekje, welke ook weer terug te vinden is in het plafond van Puur Saen. Het industriële van de Zaanstreek vind ik prachtig. En je ziet dat onze internationale gasten het thema en de Zaanse gerechten ook kunnen waarderen. Veel gasten komen hier speciaal

vanwege de bijzondere architectuur en worden dan positief verrast dat de Zaanstreek nog meer te bieden heeft. Zoals de Zaanse producten die vaak al een eeuw zelfs internationaal succes hebben. Het is leuk om klassieke producten van uitstekende kwaliteit te gebruiken in de menu’s en deze dan te vertalen naar de huidige tijd. We koken modern met een klassieke insteek. De pittige Schipperkaas voeg ik bijvoorbeeld toe aan de Zaanse mosterdsoep, natuurlijk gemaakt met Huisman mosterd. Vroeger kwam ik zelf wel eens in de mosterdmolen waar toen nog mosterdzaadjes fijn werden gemalen. Het is een leuk idee dat ik deze mosterd nu gebruik, die inmiddels ook bij de Albert Heijn te koop is. Duivekater is ook zo’n echt Zaanse product. Met een

.....

‘In verschillende menu’s verwerk ik de geschiedenis. Bijvoorbeeld in het Czaar Petermenu: uit alle steden waar hij geweest is, maak ik een gerecht. Zo krijg je een bijzondere mengeling van Duitse, Russische, Engelse, Italiaanse, Zweedse en Oostenrijkse hapjes. En natuurlijk ook Zaanse.’

.....

cacaomengsel dat afkomstig is van de lokale cacaofabrieken maak ik eerst een chocolademousse waar ik de duivekater als een cake omheen rol. De combinatie van de zware chocoladesmaak met het zoete van de duivekater maakt het bijzonder lekker. Zaanse spek rol ik dan weer over de varkenshaas. Ik ben trots dat ik met deze regionale kwaliteitsproducten mag koken, en dat we daar zo’n succes mee hebben. Gasten kunnen de hele dag bij ons eten, want mensen komen soms op heel rare tijdstippen aan. Zo’n internationaal gezelschap zorgt wel voor leven in de brouwerij. Wanneer je als Zaankanter bij ons binnen stapt krijg je ook een beetje dat vakantiegevoel. Zeker als je op het terras aan de waterkant zit.’



Fotografie: Edith van Leeuwen



De Zilte Zegge

‘Je krijgt hier hetzelfde gevoel dat je ook aan een Italiaans meer kunt hebben.’

Restaurant De Zilte Zegge is prachtig gelegen aan het brakke water dat grenst aan het veenweidegebied van Wormer. ‘Elke dag geniet ik opnieuw van het uitzicht, want er is altijd weer iets nieuws te zien. Je zit onder de rook van Amsterdam maar je hebt het gevoel alsof je aan een Italiaans meer zit,’ vertelt Elly Maijenburg. ‘Mijn man Jaap Maijenburg en ik zijn dit restaurant zo’n 17 jaar geleden begonnen. Jaap had hiervoor bij restaurants gewerkt waar op sterrenniveau gekookt werd. Smaak is voor hem heel belangrijk. Op het fornuis staat altijd een grote pan met botten en groenten te pruttelen. Deze bouillon gebruikt hij als basis voor allerlei sauzen. Hij heeft veel productkennis en hij fileert het vlees en de vis zelf, zodat hij er nog meer mee kan doen. Toen onze dochter en haar man in Thailand een keer in een hippe zaak aan het water genoten van het uitzicht, deed ze dat sterk denken aan ons restaurant.

Ze vonden die relaxte sfeer hier ook erg goed passen. Door de verbouwing kun je hier nu heerlijk in stijl op de loungebanken relaxen, terwijl je geniet van de rust en het water. De nieuwe naam van het restaurant past daar ook goed bij. Vroeger stond dit water namelijk in open verbinding met de zee. Daardoor zit er nog wat zout in het water, het is nu brak. Het plantje waar dit restaurant naar vernoemd is komt alleen hier in het veenweidegebied voor. Na de verbouwing en de nieuwe naam wisten de mensen ons niet meteen te vinden. Daarom heeft een vriendin van onze dochter het programma ‘Herrie in het Hotel’ ingeschakeld. Herman

.....

‘We krijgen nog regelmatig gasten van rond de 70 die het nog kennen als zeilschool. Vroeger was het water hier veel dieper en kwam iedereen uit de omgeving zeilen op De Poel. Ook was er een hype met surfplanken. Op het terras werd zelfs gekampeerd. Het water werd langzaam brak en dat betekende ook een verandering. Kookte men eerst vanuit het café voor de zeilers, later werd het verbouwd tot een echt restaurant.’

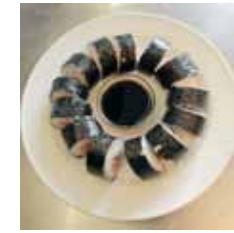
.....

den Blijker zag meteen dat het mooie terras van het eetcafé bij het restaurant moest worden getrokken. En daar had hij gelijk in; van het terras wordt goed gebruik gemaakt. Hij heeft ook de kaart vereenvoudigd waardoor we nu geen vier verschillende kaarten meer hebben. De Zaankanter wil geen kleine liflafjes maar een goed eerlijk product. Den Blijker zag hoe Jaap op ambachtelijke wijze kookte en erkende dat hij hem daar niets meer in kon leren, dus met het eten heeft hij zich niet bemoeid. Het programma heeft De Zilte Zegge wel op de kaart gezet, want de uitzending is door 1,2 miljoen mensen bekeken.’



*‘We hebben net snoekbaars
binnen gekregen. Verser dan
dit kun je het niet krijgen.’*

Fotografie: Edith van Leeuwen



Zin, puur genieten

‘Vijftien jaar geleden kwamen we uit Friesland, op zoek naar een locatie in de natuur maar dichtbij een grote plaats. We waren meteen enthousiast over de plek waar ons restaurant staat.’ Steven en Wies Goinga van restaurant Zin in Wijdewormer: ‘De polder is in 1626 droog gemaakt. Twee jaar later werd het Herenhuis gebouwd, zodat de heren van het Hoogheemraadschap hier konden vergaderen. Het heeft altijd een horecabestemming gehad. Omdat de horeca naast ons en een ander restaurant dezelfde naam droegen, kozen wij de nieuwe naam ‘Zin, puur genieten’. We hebben het klassiek maar toch ook modern ingericht zodat de gasten echt een avond uit zijn in een sfeer die bij het historische pand past. Met mooi weer dekken we buiten de tafels zodat mensen kunnen genieten van de landelijke omgeving. Wij maken bijna alle sauzen, soepen en zelfs de boerenadvocaat zelf; zo heb ik het ook geleerd als kok.

Wanneer je met halffabrikaten kookt dan worden je smaakpapillen niet aan het werk gezet en proef je vooral het zout. Door puur te koken is het veel lekkerder en gezonder. Net zoals collega’s van andere goede restaurants in de Zaanstreek kies ik voor het ambachtelijke. Het is mooi om te koken met verse producten en het gerecht van het begin tot het eind zelf te maken. Op een vrij eenvoudige manier kun je de kwaliteit sterk verbeteren. Bijvoorbeeld door in twee tot drie dagen een kippenbouillon te trekken die de basis vormt voor allerlei sauzen. Wij roken bijvoorbeeld de zalm, en daardoor verliest deze 10 procent aan vet. Wanneer je er stoom aan zou toevoegen dan zou de vis groter worden. Dat willen wij dus niet. Wij kiezen er voor om eerlijke gezonde producten te leveren. We koken altijd al volgens het seizoen, vanwege milieuredenen. Maar ook vanwege het gevoel dat het lekkerder

is om de aardbeien te eten wanneer de tijd daar rijp voor is. Daar word je dan blij van, omdat het een nieuwe periode inluidt. Gerechten met producten uit hetzelfde seizoen horen ook echt bij elkaar. Zoals de voorjaarspaddestoelen morilles en asperges, wild met wintergroenten zoals spruitjes en rode kool, en tomaatjes met zomervis zoals rode mul. De wildkaart in het najaar en de aspergekaart in het voorjaar zijn al van het begin af aan een groot succes. Het is heel leuk om één product te verwerken in verschillende gerechten, daardoor kun je echt je creativiteit als kok kwijt. Met kleine kreeftjes kun je bijvoorbeeld ravioli, risotto en bouillon maken waardoor mensen iets bijzonders op hun bord krijgen. Elke dag komen hier de kaas- en eierenboer, de slager en de visboer langs. Een vriezer hebben we niet nodig, want alles kunnen we zo vers kopen.’

Tips van Zin: 🍷 Tweekoppige Phoenix 🍷 Da Vinci Bonbons 🍷 Le Cockelon 📅 Bruisende zaken 🍷 Piet Praag in Jisp



Fotografie: Edith van Leeuwen



De Smuiger

‘Doordat we zoveel verschillende hoeken in het restaurant hebben is de beleving overal anders.’

‘Bij De Smuiger gaat het om ambiance, een goede kwaliteit van eten en drinken en een goede ontvangst,’ vertelt chef-kok Toon Rumphorst. ‘Het mooi gerestaureerde pand in Zaandijk was oorspronkelijk een slachthuis met daarnaast woonruimte. De rookkast op zolder, waarin het vlees werd gerookt, herinnert daar nog aan. Maar er zijn nog veel meer leuke details, zoals de haken die aan het plafond hangen. We proberen die sfeer van vroeger terug te halen en te koesteren. Rijkere mensen in de Zaanstreek hadden vroeger een smuiger, een betegelde schouw. De smuiger bij ons in de voorkamer is authentiek. Op elke tegel zie je een andere afbeelding. Zelf vind ik de tableaux op de andere smuiger mooier, omdat die wat rustiger oogt. Veel Zaankanter kennen ons pand nog als fietsenwinkel en komen nu kijken naar het resultaat van de verbouwing door de ploeg van Bart Nieuwenhuijs. Groepen reserveren vaak de voorkamer

die we hebben bestempeld als familie-kamer. Ik heb bewust gekozen voor een gedeeltelijk open keuken zodat ik contact heb met de gasten. De beleving in het restaurant is overal anders. Elke tafel gunt mensen een andere blik op het prachtige pand. Je moet hongerig achter het fornuis staan, dan maak je de mooiste gerechten. Uitgangspunt is dat alles supervers moet zijn. Vis die de ene dag binnenkomt moet de volgende dag op zijn. We hebben elke week drie wisselende menu’s. Daardoor blijf je scherp als kok. Mensen kunnen kiezen uit vlees, vis en vegetarisch. Omdat we een beperkt aantal gerechten hebben, kunnen we aan elk gerecht meer aandacht schenken. Deze formule heeft succes: de gasten krijgen iets anders dan ze gewend zijn en die verrassing pakt meestal goed uit. Van vaste gasten ken ik de smaak en persoonlijke wensen, zodat ik daar op kan inspelen. Regelmatig loop ik het restaurant binnen om

te vertellen over de mooie combinaties in een gerecht. Dat maakt dat mensen nog bewuster gaan eten. Ik ben tegen bio-industrie. Nederlands varkensvlees gebruik ik niet, want ik weet hoe de dieren hier worden behandeld. Geef een dier een beetje respect, dan krijg je dat terug op je bord. Ik zoek allerlei mooie producten in de omgeving. Zoals de Noord-Hollandse Blauwe kip: dat zijn grote boerderijkippen met stevig vlees en heel veel smaak. Ook het moerkalf, dat lekker een half jaar bij de moeder mag blijven drinken, zorgt voor een prachtige smaak. Ik kook graag met veel groentes. ’s Winters kan het nog wel moeilijk zijn om veel verse groenten te vinden, maar in de zomermaanden is de Beemster een eldorado. Een biologische boer plant speciaal voor mij kleine doperwten, blauwschokkers (een oud ras van kapucijners), sperziebonen, tuinbonen, tomaat, andijvie en allerlei soorten sla. Je proeft dat de aarde daar in harmonie is.’



*‘Als ik aan een smaak denk
dan proef ik hem al bijna.’*

Fotografie: Edith van Leeuwen



Castell Bites & Steaks

‘We hebben hier bij de sluis het mooiste plekje van Zaandam. Van vroeg in de middag tot zonsondergang hebben we zon op ons terras. Het is heerlijk rustig, en je kunt vanaf het terras de boten voorbij zien varen.’ Chef-kok Mascha van Amesfoort en gastheer Özgür Kük van Castell Bites & Steaks merken dat de hardwerkende Zaankanter best wil betalen voor kwaliteit. ‘Zaandammers hebben de naam dat ze voor een dubbelkje op de eerste rang willen zitten. Maar wij merken juist dat de trotse Zaankanter wel wil betalen maar terecht ook erg kritisch is.’

Mascha: ‘Tien jaar lang heb ik bij topkoks geleerd hoe je respect krijgt voor kwaliteit en hoe je een smaaksensatie kunt bereiken. We hebben een klassieke en een culinaire kaart. De klassieke kaart is een bistrokaart met steaks van goede kwaliteit en traditionele voorgerechten die met zorg en ambachtelijk zijn bereid. Vlees van goede kwaliteit, dat met zorg en respect wordt behan-

deld, behoeft geen ingewikkelde bereidingswijze. Voor mij zit de uitdaging in de kaart met ‘bites’, waarin ik mijn creativiteit kwijt kan. Elke zes weken verandert deze kaart. We beginnen met een groot vel papier waarop we verschillende seizoensproducten schrijven. Ik heb inmiddels zoveel ervaring dat als ik aan een roseval of nicola aardappel denk, ik deze in gedachte al proef. Samen met de souschefs zoek ik smaken bij zo’n seizoensproduct door er in gedachten specerijen aan toe te voegen en een bepaalde bereidingswijze toe te passen. Met behulp van citroenschil, kappertjesvocht of een kruid kun je een bepaalde smaak omhoog halen. Het brainstormen is bijna een chemisch proces, waarbij je het bord in gedachten aan het opbouwen bent. De smaak, de kleur, de geur en de plaats op het bord, het moet allemaal kloppen. Natuurlijk proberen we de gerechten ook uit voordat ze op de kaart komen. We luisteren goed naar onze gasten.

Steeds meer mensen vertrouwen op het vijfgangen verrassingsmenu van de chef. Het is heel leuk om voor gasten de hele avond te verzorgen en in te delen, zeker ook in combinatie met een wijnarrangement.’

Özgür: ‘Mascha zoekt de groente uit op de markt en praat ze er tegen alsof het individuen zijn. Groente die mooi bij elkaar past gaat samen in één krat. ‘Dan kunnen jullie vast vrienden worden,’ zegt ze dan, ‘want straks liggen jullie samen op een bord!’ Een restaurant verkoopt niet alleen eten en drinken, het gaat ook om de beleving. Zoals de gerechten en de wijnen van goede kwaliteit en smakelijk moeten zijn, zo moet de service ook perfect zijn. Wij houden van informele professionaliteit: we kennen de etiquette maar zullen onze gasten niet al te stijf behandelen. We zijn een hecht team, en we doen onze uiterste best om elke avond weer perfect te laten zijn voor onze gasten.’

21

Tips van Castell Bites & Steaks:

🍷 Da Vinci Bonbons & Chocolade 🍷 De Zaanse Schans 📍 Stadscentrum 📺 Kijck
🏠 Czaar Peterhuisje



‘We horen vaak dat de Zaankanter vooral van gewoon houdt. Onze gasten echter vinden het wel degelijk leuk om ook verrassende gerechten te proeven.’



De Vijfde Smaak

‘In mijn kokspak voel ik me het beste.’ Chef-kok Pjotr Rentinck glundert wanneer hij over zijn restaurant De Vijfde Smaak praat. Hij runt het restaurant, gevestigd in de legendarische herberg De Waakzaamheid in Koog aan de Zaan, samen met Marieke Verbree. We willen het mensen naar de zin maken met ouderwetse gastvrijheid in combinatie met de Bourgondisch-boerse keuken. ‘Boers’ met een knipoog, want er wordt met veel gevoel voor detail en smaakverfijning gekookt. De naam van het restaurant verwijst naar umami, de vijfde smaak. Dat is een prikkelende smaakverhogende smaak die tussen de vier bekende smaken zoet, zuur, zout en bitter in staat, en die deze versterkt. Het Japanse woord umami betekent vrij vertaald ‘heerlijkheid’. Ons idee is dat je niet te veel smaken in een gerecht moet verwerken, en dat ze bij elkaar moeten passen. Dan ga je het lekker vinden.

Gerechten moeten herkenbaar zijn, maar toch verrassen. Gasten vinden het leuk om bijzondere smaken te proeven. We werken zoveel mogelijk met leveranciers die dichtbij onze filosofie staan. Zoals bijvoorbeeld zorgboerderij Watervliet: zij komen regelmatig langs met kapucijners, tuinbonen of andere producten die ze net hebben geoogst. Daar maak ik dan iets leuks mee. De biologische producten van de boerderij komen rechtstreeks vanuit de grond bij ons. Ik ben altijd op zoek naar nieuwe ingrediënten, die ik vooral op smaak en originaliteit selecteer. Ik vind het ook

belangrijk dat onze medewerkers weten waar de producten vandaan komen, dus we gaan regelmatig kijken bij bedrijven. We krijgen vlees van een bedrijf waar de koeien genoeg buitenruimte ter beschikking hebben in een groot natuurgebied. De koe heeft daardoor een goed leven gehad en als het vlees door ons met liefde en aandacht wordt klaargemaakt, dan proef je dat. We werken met de beste ingrediënten, die afkomstig zijn van bedrijven waar ambachtelijk door vakmensen wordt gewerkt.’

.....
‘Het is bijzonder om de lange traditie in de Waakzaamheid voort te zetten. Het pand uit 1626 speelt al eeuwen een belangrijke rol in het sociale leven van Zaankanters en anderen. In de herberg verbleef men graag vanwege de vele muziek- en toneeluitvoeringen en grote feesten. Later kreeg het een reputatie als jazztempel waar internationaal bekende artiesten optraden. In de jaren 80 en 90 trokken de houseparty’s een groot publiek. En nu is het aan ons om weer het trefpunt te worden waarbij we de geschiedenis van de Zaanstreek en in het bijzonder van de Waakzaamheid op verrassende wijze vertalen in woord, beeld en gerechten.’
.....



Fotografie: Edith van Leeuwen



Da Marcello

‘Samen met opa en oma, de kinderen en de rest van de familie eten onder de boom. Op tafel staan pure traditionele gerechten met producten die vers uit de tuin komen. De zon schijnt. We drinken lekkere wijnen en er wordt veel gelachen. Dat is het echte Italiaanse gevoel waarbij elke dag voelt als twee weken vakantie.’ In het Italiaanse restaurant Da Marcello in Krommenie brengen Liliane en Marcello het Italiaanse gevoel over op de klanten. ‘Op 21-jarige leeftijd kwam ik naar Nederland om een vriend te helpen. Ik kom uit een klein dorpje in de hak van Italië,’ vertelt Marcello, ‘en ben opgegroeid in een groot gezin waar mama elke dag fantastische gerechten op tafel zette. Ze heeft mij de liefde en passie voor het koken bijgebracht. Wat er op het land stond, dat kwam op tafel. Met elk ingrediënt maakte zij lekkere dingen, zoals bijvoorbeeld een lekker gebakken paprika met basilicum. Omdat er niet veel variatie zat in de producten uit de moestuin, moest ze

wel creatief worden. Het was ongelooflijk wat zij bijvoorbeeld met doperwten kon koken. Deze creativiteit met pure ingrediënten van een goede kwaliteit is ook de basis van mijn keuken.’ In 1988 begonnen Liliane en Marcello een pizzeria in Krommenie waar behalve de Chinees nog geen restaurant was. Na 17 jaar werd het tijd om hun droom te verwezenlijken: een restaurant waar op creatieve wijze wordt gekookt voor fijnproevers. ‘Het is prachtig dat zoveel mensen inmiddels vertrouwen op mijn kookkunst, want we hebben veel vaste gasten en krijgen mooie recensies. Eten moet je koken met liefde. Er gaat geen bord de keuken uit voordat ik gezegd heb dat het goed is. Van de smaak weet je dat het goed is, want we koken uitsluitend met superverse producten. Tomaat, vis- en vleesbouillon liggen

ten grondslag aan elke saus. Daar kun je alles à la minute mee maken. Net zoals in Italië. De olijfolie komt uit onze eigen Italiaanse boomgaard, waar 200 olijfbomen staan. We hebben geen standaard Italiaanse menukaart. Het is leuk om creatief te blijven koken en de gasten te verrassen. Van seizoensingrediënten maken we altijd iets moois. Ook de presentatie moet perfect zijn. Een goede Italiaanse wijn maakt het eten af. Bij elk gerecht zoeken we een passende wijn, met een verhaal erbij. En natuurlijk moet het diner worden afgesloten met een mooi dessert, dat wordt gemaakt door onze zoon, die één maal per jaar in de leer gaat bij zijn Italiaanse oom, een bekend ‘pasticciere’ in Zuid-Italië. Maar ook ijs is natuurlijk een traditioneel mediterrane dessert dat erg lekker is.’

‘We hopen dat iedere klant achteraf zegt dat hij bij Marcello ‘koning’ is geweest.’

Tips van Da Marcello:

 Handboekbinderij en Restauratieatelier Erik Schots  De Vijfde Smaak  Sarah Vermoolen  Damiano  Zaanse Schans