

HMMM MET HESSE...

Door Patrick hesse



Genieten bij s'Anders eten & drinken in Vinkeveen

Lekker anders bij s'Anders

Top! Ik mag weer een bezoek brengen aan het inmiddels vermaarde restaurant s'Anders eten en drinken. De Drie Turven van weleer is begin dit jaar volledig getransformeerd naar een hip en trendy restaurant en mag zich inmiddels beroepen op een grote schare fans.

Ik neem vanavond een fijne collega mee in de persoon van Angelique Koot. Zij is accountmanager bij A-side media en verleent daarnaast veel hand- en spandiensten voor De Groene Venen, een collega van onschatbare waarde. Daar komt nog bij dat Angelique en haar vriend Michiel enorme Amerikafans zijn en een behoorlijke voorliefde koesteren voor motorfietsen en Cadillacs uit de jaren '50. Passies die ik met hen deel. En er is dus duidelijk altijd gespreksstof aanwezig. Bij binnenkomst worden we hartelijk begroet door Sander en het personeel. Ik ken Sander al een paar jaar en kan het enorm goed vinden met deze echte horeca-ondernemer, die terecht zijn naam met leuke twist aan het restaurant gaf. Het ziet altijd pico bello uit in het restaurant en hij weet altijd zeer gemotiveerd de puntjes op de i te zetten. Elke keer ben ik weer verbaasd over de enorme metamorfose die het voor mij zo bekende pand heeft ondergaan. Ik geef het u te doen: een goed lopend en legendarisch restaurant een nieuw

en eigen gezicht te geven op een manier die zowel de oude trouwe gasten tevreden houdt en ook bovendien nieuw volk aantrekt. In het eerste jaar van het bestaan is vast te stellen dat dit buitengewoon geslaagd is. De warme oranje kleur die overal terug komt, samen met de combinatie van het muisgrijs, vind ik perfect. Met het gebruik van basic materialen geeft het een chique en prettige uitstraling. Om met interieur-goeroe Piet Boon te spreken "simple sophisticated". We nemen plaats voor het raam op de lekkere lange bank met uitzicht op het zo bekende terras, waar het al in het vroege voorjaar prima toeven is.

Het is tijd voor een amuse: een bitterbal van gekonfijte eendenbout en specerijen. Een overheerlijke 'teaser'. Sander komt even bij ons aan tafel zitten met een nouveauté: de Winepad; een iPad met een geweldige app, ontwikkeld door wijnimporteur Wijn Verlinden. Ideaal: je tikt op de iPad een menu van je keuze, veegt met je vinger over het scherm en

krijgt vervolgens enkele wijnsuggesties die uitstekend bij het betreffende gerecht passen. Eigenlijk een digitale sommelier. Ideaal voor wie rustig op zijn eigen tempo een wijn wil uitzoeken. Altijd leuk zo'n nieuwe gadget en het geeft aan dat Sander inspeelt op de trends.

De eerste gang bestaat uit grove tartaar van gerookte zalm met warm aardappelschuim en knoflooktoast. Prachtig gepresenteerd en prima van smaak. Ook het volgende gerecht smaakt uitstekend: zachtgegaarde scholfilet met wilde spinazie en een puree van gerookte aardappel. Dit zijn overigens kleine porties van gerechten die gewoon op de kaart staan. De volgende dis is wel mijn favoriet van vanavond: romige crème van Porta Bella paddenstoelen en mascarpone met een bonbon van krokante kalfssukade. Een weldadig en zeer mooie combinatie waarbij ik bij de kalfssukade even terug ben bij mijn oma in Amsterdam-Oost en het pannetje nog zie sudderen op haar petroleumstelletje. Wat een melancholie, heerlijk!

Op naar het volgende gerecht: hot carpaccio, zachtgegaarde runderzijlende met kalfsjus, rucola, pesto en geschaafde Parmezaan, gebakken polenta met venkelsalami. Angelique en ik genieten volop en kletsen gezellig over een project waar we beiden bij betrokken waren en over de nieuwe website trouwenindegroenevenen.nl, die in januari wordt geïntroduceerd. Het restaurant zit inmiddels gezellig vol wanneer de chef met een volgend gerecht aan onze tafel verschijnt. Een echt seizoensgerecht: gebraden her-



tenhaas met pastinaak en dauphine aardappeltjes, jus met kaneelstokken en rode peper. Een zeer verrassend combinatie.

Als laatste gerecht krijgen we een fris dessert: citrussalade gratineerd met vanillesabayon. Een heerlijk samengaan van bitter en zoet. Na het heerlijke eten nemen we afscheid van het team dat ons zo geweldig heeft verzorgd deze avond. Door hun geweldige inzet hebben Sander en zijn brigade een schitterend restaurant neergezet. Echt een plek waar je makkelijk met zakenrelaties kan gaan eten en borrelen en prima met een stel vrienden

s'Anders eten & drinken

Herenweg 120
Vinkeveen
Tel: 0297-261075
Openingstijden:
Di, wo, do & zo: 11:00 - 23:00
Vr & za: 11:00 - 00:00
www.sandersetenendrinken.nl

uit eten kan of gewoon met het gezin. Een goed allround trendy restaurant met uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.



Agenda

22 tot 27 november: **Zeetongweek**
De gehele week verse zeetong met salade en kruidenaardappeltjes

24 december: **Kerstavond**
Glühwein en Chocomelk met een dekantje buiten onder de heaters...

1ste & 2de kerstdag: **Gesloten**

30 december:
Ballen, Bollen en Bubbels
Met uw collega's of vrienden lekker het jaarafbubbelen?
De olieballen en bitterballen zijn van het huis.

Oudjaarsdag & Nieuwjaarsdag:
Gesloten

3 januari 2012:
Gewoon weer geopend voor lunch & diner

Vrijdag 6 januari:
Ballen, Bollen en Bubbels
Vanaf 16:00 uur met uw collega's of vrienden lekker het jaar inbubbelen?
De olieballen en bitterballen zijn van het huis.

Scharrelslager Zwetsloot: Boris het varken is niet meer



Scharrelslager Gerard Zwetsloot uit Kamerik heeft vandaag afscheid genomen van zijn vriend Boris. Boris is een fraai varken, goed gelijnd en wilskrachtig in zijn optreden. Hij heeft niet zoals vele varkens zijn leven lang vast vastgezet in een klein hokkie en is volgestopt met snelgroeivoedsel.

Een plezierig leven was zijn deel. Wat heeft hij veel gestruind, van de zon genoten en kinderen besnuffeld met zijn grote neus die op een stopcontact leek. Zelig? Helemaal niet. Die heeft een prima leven gehad. Veel beter dan die stukjes vlees die menig bord vullen. Het is maar dat u het weet. Soms is de voedselketen eerlijk en... ook nog lekker.

Braderie voor slachtoffers aardbeving Turkije

De Turkse stichting Hakyol organiseert morgen een braderie met typische Turkse hapjes en lekkernijen, zoals Turkse pizza (lahmacun) of baklava voor de slachtoffers van de aardbeving die onlangs heeft plaatsgevonden in buurt van de stad Van in Oost-Turkije.

De aardbeving kostte tussen de vijfhonderd en duizend levens en circa 1.600 mensen zijn gewond geraakt. Veel gebouwen zijn ingestort. Door deze aardbeving zijn duizenden mensen dakloos geworden. De geschatte materiële schade in het getroffen gebied loopt op in vele miljarden euro's.

Als Turkse stichting in De Ronde Venen met 50 gezinnen, voelt de stichting zich verplicht, net zoals tijdens de aardbeving in 1999, ons steentje bij te dragen en organiseert daarom een braderie op zaterdag 26 november vanaf 10.00 uur tot 17.00

uur op twee locaties. Uiteraard op de locatie van Hakyol zelf: Grutto 2b Mijdrecht (achter de oude Twistvlied bowlingbaan) en bij Albert Heijn in de Passage in Mijdrecht.

"Wij waren zeer blij verrast toen AH-filiaal manager Rinus Schrama vertelde dat wij in zijn winkel mochten staan. Natuurlijk hebben wij dit met beide handen aangepakt, want hier komen dagelijks duizenden mensen hun boodschappen doen en zodoende hopen wij dat zij wat lekkers bij ons kopen," reageert Ramazan Gök namens de Stichting Hakyol. "Het geld dat hiermee wordt ingezameld gaat rechtstreeks naar het Turkse Rode Kruis. Zij zullen voornamelijk voor de strenge winter die nu al is begonnen, dekens en warme kleding kopen." Ramazan bedankt alle belangstellenden bij voorbaat voor hun bijdrage en wenst iedereen 'afiyet olsun' (eet smakelijk)!