

# HMMM MET HESSE...

Tekst en foto's Patrick Hesse



De Oude Smidse, Ouderkerk aan de Amstel

## Een warm weerzien met een oude vriend

Ik ben altijd blij gestemd wanneer ik voor De Groene Venen een artikel in de serie Hmmm met Hesse kan maken. Vaak betekent het dat ik op culinaire ontdekkingsreis ga en heb ik de laatste vijf jaar heel wat pareltjes ontdekt. Soms word ik vaker op dezelfde locatie uitgenodigd, bijvoorbeeld wanneer de kaart vernieuwd is. En heel soms kom ik op locaties waar ik voor de krant nog nooit geweest ben, maar persoonlijke ervaring mee heb. Ik werd uitgenodigd door Richard Roeland om in zijn restaurant te komen eten. Richard en zijn charmante vrouw Mandy zijn sinds april eigenaar van De Oude Smidse in Ouderkerk aan de Amstel. Onmiddellijk voel ik kippenvel, De Oude Smidse? Wat leuk! Ik kom graag!

Bij ons in de familie is het jaren een traditie geweest om wanneer er wat te vieren viel dit bij de De Oude Smidse te doen. Veel verjaardagen van mijn lieve Oma werden er uitbundig en naar volle tevredenheid gevierd. Jaren ben ik er niet meer geweest. Maar vanavond een her-nieuwde kennismaking en ik heb er zin in! Voor de verandering heb ik nu eens niet een collega meegenomen, maar de belangrijkste vrouw in mijn leven, inderdaad mijn echtgenote! Op deze prachtige najaarsavond rijden we het gezellige 'Swiebertjedorp' in, waaraan mijn vrouw en ik warme herinneringen hebben. Hier gaven we elkaar ruim 13 jaar geleden het jawoord. Aan het bruggetje in het dorp ligt nog steeds vertrouwd de Oude Smidse. Bij binnenkomst maakt het gevoel van thuiskomen

zich van mij meester en is die geweldige, gemoedelijke en huiselijke sfeer die ik me kan herinneren nog steeds ruimschoots aanwezig. Met een grote glimlach maak ik kennis met Richard Roeland. We blijken dezelfde kapper te hebben en dat scheidt een band. Ook is daar Mandy, Richards echtgenote.

We nemen plaats en praten met dit zeer ervaren horeca echtpaar die al sinds de vroege jaren 90 diverse hotels heeft gehad, maar nu toe was aan iets anders dan 24-uurs service. Toen zij dit pareltje aan de Amstel vonden, waren ze op slag verliefd. Na wat aanpassingen voor een personal touch wordt er nog even lekker gekookt als voorheen, al het vertrouwde personeel is gebleven. Natuurlijke barsten Richard

en Mandy van de ideeën waarvan sommige al op korte termijn zullen worden gerealiseerd, waaronder een prachtige kast midden in de zaak met dry aged meat (Rundvlees wordt vaak te vers gegeten. Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen. Deed de boer dit rijpen vroeger in de schuur, nu doen we dat in een speciale koelcel. En dit wordt Dry-Ageing genoemd).

Het is een doordeweekse dag maar het restaurant druppelt lekker vol: familiediners, groepen zakenmensen, een verliefd stel, kortom een heerlijk gemêleerd publiek. Wij krijgen een tafeltje aan het terras met uitzicht op het water en zijn klaar voor ons voorgerecht. Wanneer ik de kaart bestudeer ben ik blij te ontdekken dat er gelukkig nog een paar 'ougedienden' op de kaart staan, maar ook een aantal zeer aantrekkelijke nieuwe gerechten. "Het is de bedoeling om vijf keer jaar per jaar de kaart te wijzigen," meldt Richard, als hij mij ziet 'studeren'. Onmiddellijk valt mijn oog op het voorgerecht Chef's Proeverij. Wanneer een restaurant dit op de kaart heeft, ga ik hier altijd voor: een mooie selectie van heerlijke voorgerechten, het beste wat het restaurant te bieden heeft. Mijn eega gaat voor de zeer aantrekkelijke Risotto met truffel,



oesterzwam, kastanjechampignons en parmezaan. Binnen een mum van tijd staan deze heerlijke gerechten op tafel. Het aanzien is al een feest en doet me watertanden. We proeven ook de nieuwe huiswijnen: Laurent Miquel Pere et Fils Chardonnay-Viognier; een heerlijk glas wijn met een fris bouquet, maar toch vol van smaak en een heerlijke geur. Helemaal niet verkeerd. Na wat overheerlijk brood van de buurman (bakkerij Out) en smaakvolle tapenade hebben we onze smaak geneutraliseerd en proeven we de rode variant: Laurent Miquel Syrah Grenache Père et Fil. Deze diep robijnrode wijn heeft een uitnodigend aroma van rijp rood fruit heeft een volle smaak en een zachte afdrank. Vooral deze rode valt bij ons in de smaak.

Nog nagenietend van het heerlijke voorgerecht is het tijd voor de hoofdgerechten en die mogen er ook wezen: mijn vrouw gaat voor de Black Angus hamburger met Italiaanse tomaat, rode uienchutney en groene asperges. Een geweldige mooi stuk vlees.

Ik kon het niet laten om voor de traditionele Steak 'De Oude Smidse' te gaan. Het was té aantrekkelijk en

ik word niet teleurgesteld! Deze prachtige entrecote van maar liefst 400 gram komt vergezeld met paprikasalsa, knoflook, citroen en jus naturelle en daar wordt een mens stil van.

Het is geweldig toeven en ondanks dat de zaak bijna alle 140 zitplaatsen bezet heeft, is dit door de ruime opzet van de tafels niet te merken en is de sfeer gezellig en intiem. Na een bezoekje aan de imponerende en als een geoliede machine draaiende keuken is het tijd voor het dessert: Huisgemaakte appeltaart met kaneelroomijs en stroop van bruine rum. Mijn vrouw kiest de thee compleet met drie heerlijke zoete delicatessen.

Na al deze verwennerij is het tijd om dit geweldige, monumentale en uit de 18de eeuw stammende restaurant achter ons te laten. We nemen afscheid van Richard en Mandy en bedanken hen voor de genoten gastvrijheid. Blij gestemd stap ik in de auto. Als ik straks thuis kom bel ik meteen mijn vader. Eens kijken of we binnenkort niet iets te vieren hebben in de familie en anders verzinnen we wel wat...



### Restaurant De Oude Smidse/ Lekker aan de Amstel

Achterdijk 2-4  
Ouderkerk aan de Amstel  
Tel. 020 4961262  
E info@deoudesmidse.nl  
www.lekkaandeamstel.nl

Maandag gesloten.  
Keuken open van 12.00 tot 21.30 uur, restaurant open tot na 24 uur.



### Stichting Hulphond bij Vereniging De Christenvrouw

Op donderdagavond 16 oktober vertelt Sylvia Meijer uit Soest bij Vereniging De Christenvrouw over het werk van Stichting Hulphond. Zij heeft zelf in het dagelijks leven de hulphond nodig en kan als ervaringsdeskundige veel vertellen over deze hulp. Uiteraard komt ook het werk van de stichting Hulphond aan bod. De avond is vrij toegankelijk. Zowel leden als gasten zijn van harte welkom. Locatie: gebouw 't Kruispunt, Kon. Julianastraat 22 in Mijdrecht. Aanvang 20 uur, koffie vanaf 19.45 uur. Meer informatie: Adeline Stam, tel. 0297- 257151.

### Alzheimer Nederland zoekt collectanten in Mijdrecht 3 t/m 8 november

Alzheimer Nederland zoekt enthousiaste collectanten in Mijdrecht. Met een paar uur tijd kunt u zich als collectant inzetten tijdens de collecteweek van 3 tot en met 8 november. Aanmelden kan bij: Corrie Dassing, tel. 0297-282818, e-mail: corriedassing@ziggo.nl.

Alzheimer Nederland werkt al 30 jaar aan een betere kwaliteit van leven voor mensen met dementie – waarvan de ziekte van Alzheimer de meest voorkomende vorm is – en hun omgeving. Door hulp en informatie te bieden en op te komen voor hun be-

langen. Met 52 regionale afdelingen en ruim 220 Alzheimer Cafés is er een landelijk netwerk van betrokken vrijwilligers. Daarnaast financiert Alzheimer Nederland wetenschappelijk onderzoek naar behandeling, preventie en genezing van dementie.