

## Restaurant Vaartsche Rijn

# Lekker geen keuze

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Ons kleine land telt 105 sterrenrestaurants; 19 daarvan hebben twee Michelinsterren. In Zwolle en in Vaassen staat een restaurant met drie sterren. Amsterdam en Rotterdam zijn goed bedeed: beide steden kunnen bogen op vier (!) tweesterrenrestaurants. Utrecht, 'de vierde stad van Nederland', heeft een rijke historie (Traiectum, de Oude Bisschopsstad, de Domstad), maar – in 2014 – geen enkele ster! Triest. Gelukkig hebben we wel Amberes, Luce en Vaartsche Rijn.

Alle Utrechters kennen de Twijnstraat, aan het einde van de Oude Gracht; met het Ledig Erf, de gezellige terrasjes... Net iets verder nog, aan de overzijde van een drukke weg die naar het station leidt, ligt de Westerkade: een min of meer veronachtzaamd stukje van de Domstad. Menig fietser, die 'binnendoor' langs het water van de Vaartsche Rijn rijdt, zal niet doorhebben dat zich daar – verscholen achter een grauwe woonhuisgevel – een opmerkelijk goed restaurant bevindt.

### Welkom

Danny Simon, de eigenaar van restaurant Vaartsche Rijn, heeft deze locatie niet ondoordacht gekozen. Natuurlijk, soms 'moet je iets': hij was als kok werkloos geworden, dus de optie van een eigen restaurant drong zich op, en aan de Westerkade stond een woning te koop waarop een horecabestemming zat. Maar Danny wist ook (getogen in Wijk bij Duurstede) dat het stationsgebied in Utrecht een metamorfose doormaakt. Straks is die 'zijstraat' een toevlucht, wijkplaats of retraite voor treinreizigers en shoppers.

In ieder geval is iedereen welkom in dit restaurant. 'Om daaraan gestalte te geven, moest ik wel de juiste medewer-

kers zien te vinden,' vertelt Danny. 'Ik heb veel gezien in de Utrechtse horeca, en vaak schrok ik van hoe de mensen behandeld werden.' Voor de keuken vond hij Stijn Knaapen, een jongeman die in Luce, Opium en Karel V gewerkt heeft. Stijn is de chef-kok én inmiddels Danny's zakenpartner. De gastvrouw heet Joke van den Bogert.

Gedrieën zorgen zij voor een comfortabele, informele en vrolijke sfeer, waarbij aangetekend moet worden dat Danny zijn tijd verdeelt tussen Vaartsche Rijn en zijn zaak in Nieuwegein (brasserie & theatercafé), dus hij zal regelmatig schitteren door afwezigheid. Overigens is hij dan toch een beetje present: wie goed naar de kunst aan de muur kijkt, ontdekt daarin tatoeages. Inderdaad, de zijne.

### Vegetarisch

Het eerste dat mij opviel in deze zaak, was de open keuken. Niet zoals gebruikelijk 'open', met een halfhoge muur of uitgiftebuffet tussen de gasten en de koks, maar deurloos en drempelloos wijd open, zoals bij mij thuis. Dat open karakter wordt nog eens versterkt doordat Stijn, zijn sous-chef en de derde kok de gerechten zelf komen brengen. Wie beter dan zij kunnen uitleg geven bij de pro-

ducten en ingrediënten? De jonge koks doen dat bovendien met een natuurlijke charme. 'Het was ook een praktische keuze,' bekent Stijn. 'Ofwel iemand erbij in de bediening, maar dan zouden ze elkaar in die kleine ruimte voor de voeten lopen, ofwel een derde kok, mets wij zouden meehelpen aan de tafels.' Overgeleverd aan de koks... Eigenlijk in elk opzicht. Een à la carte menu? Vergeet het maar, want het is 'eten wat de pot schaft'. Er is zelfs geen ontkomen aan minstens één vegetarisch gerecht. En dat voor een carnivoor zoals ik! Misschien ben ik zelfs een Neanderthaler of troglodiet in de ogen van deze keukenbrigade. Enfin, met een open geest voor de idealistische opvattingen van anderen, begon ik aan de pompoen met witlof, rettich, mandarijn, macadamianoot en geitenyoghurt. 'Brain food', dankzij de macadamia: dat uit Australië en Sulawesi afkomstige nootje, genaamd naar een Schotse medicus, bevat 84% onverzadigd vet, is rijk aan vitamines en mineralen, én schijnt goed te zijn voor de hersenen. Belangrijker op korte termijn: dit gerecht was lekker. De smaken – allemaal binnen een aangename bandbreedte – waren prima op elkaar afgestemd.

### Dramatisch zwart

De gerookte coquilles, voorzien van diverse paddestoelen en een dashi-sausje waaraan, omwille van het 'dramatisch zwart', inktvisinkt toegevoegd was, bekoorde mij nóg meer. Dit was een echt herfstig gerecht, wederom heel evenwichtig van smaak en beleving. Stijn Knaapen zorgt voor conjugale smaken én structuren; dat uitte zich prachtig



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek.

Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

### Top Drie 2012-2013

	keuken	ambiance
1. Amberes (13/3)	9,2	8
2. 't Amsterdammertje (12/6)	9	8,5
3. Vaartsche Rijn (13/6)	8,8	8,5

In 2012-2013 ook besproken: Blok's (13/5), Luce (13/4), De Pronckheer (13/2), De Goedheyd (13/1), OpBuuren (12/5), Slangevegt (12/4), Huis de Wiers (12/3), Divinatio (12/2), Hermitage (12/1).



Danny Simon, Joke van den Bogert en Stijn Knaapen

in de carrousel van kalfsbavette, -hart, -tong en -hersenen, vergezeld van gebakken polenta, gepofte Cévennes ui, prei, crème van prei en jus met laurier. Ook dat past binnen de filosofie van Vaartsche Rijn: zo veel mogelijk delen van het dier gebruiken. Joke: 'Sommige gasten uit het zuiden komen speciaal voor het orgaanvlees.' Stijn: 'Er zijn in Utrecht slagers waar je niet eens kalfslever kunt kopen. Daar kan ik met mijn hoofd niet bij.' Het moge duidelijk zijn: ook als carnivoor kwam ik aan mijn trekken in dit 'vegetarisch georiënteerde' restaurant. Ik was al blij voordat het hoofdgerecht ver-

schenen was. Dat bestond uit hazenrug (heerlijk!), spruitjes en knolselderij. In de jus (met verse munt) was wat koffie gedaan. Ook een heel mooi 'donker', herfstig gerecht dus.

Even een praktisch puntje. Omdat het menu in Vaartsche Rijn een verrassing is, ligt het voor de hand om de wijnkeuzes aan Stijn en Joke over te laten. Dat kan ik met een gerust hart aanraden. Elk nieuw menu en de geselecteerde wijnen worden door de koks en de gastvrouwen gezamenlijk geproefd en besproken. De ambities? Danny Simon: 'We weten niet hoe tijdloos dit concept is, dus we

blijven goed waarnemen wat de trends en ontwikkelingen zijn. Maar we zijn hier voorlopig nog niet klaar.'

Eén ding is zeker: uiterlijk in 2015, als de renners van de Tour de France net ten westen (via de Bleekstraat) en net ten oosten (via de Albatrosstraat) aan dit restaurant voorbij stormen, staat deze zaak van Danny, Stijn en Joke duidelijk op de kaart. ■

Vaartsche Rijn, Westerkade 27,  
Utrecht, 030-2657910