



Restaurant De Keuken van Gastmaal

# Een assemblage van dorp en stad

Waar vertoeft u het liefst? Bij vrienden die hagelwit linnen over de antieke eettafel draperen en het mooiste porselein uit het mahoniehouten kabinet halen? Of bij vrienden die 'de boel' gezellig maken in een Toscaanse keuken of een ruime wijnkelder? Erik van den Eijnde, de 'cuisinier' van De Keuken van Gastmaal, twijfelt zo nu en dan over het linnen; zijn tafeltjes zijn aangekleed, maar dat zou het restaurant een iets te duur imago kunnen geven. Gewoon zo laten, adviseer ik, onderwijl mijn hersens pijnigend over wat wél veranderd mag worden.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

De Peel en de Kempen en de Meierij... Eriks wieg heeft in het Brabantse land gestaan. In Gemert, om precies te zijn. Dat is nog te horen, hoewel hij al zo'n twintig jaar in de Domstad woont. Eriks vader was een ondernemer: verfhhandel, betonrenovatie, glas zetten, enzovoort. In eerste instantie trad Erik in de voetsporen van zijn vader. 'Ik heb in de zaak verkleuren staan mengen, maar ik bleek een beetje kleurenblind te zijn,' vertelt hij vrolijk. 'Bovendien trok de handel mij niet echt. En eigenlijk wilde ik weg uit dat kleine dorp.'

### Witte Vrouwen

In Utrecht begon Erik, samen met zijn zus Simone, het traiteur- en cateringbedrijfje Gastmaal en de Tafel. Dat was in 2007. Zijn basisopleiding tot kok had hij in Brabant genoten, maar wat het koken in een restaurantkeuken daadwerkelijk behelst, leerde hij in het Utrechtse Polman's Huis. 'Ik had een strenge leermeester,' memoreert hij. 'Soms zorgde die man voor tranen in mijn ogen, maar daardoor leerde ik het wel.' Eriks leertraject leidde langs 't Stoute Soldaatje (Nieuwersluis) en een paar andere restaurants in de Utrechtse regio, voordat zijn zus hem op het rechte pad bracht: zij deed hem het voorstel om samen iets op te zetten. Erik: 'Inmiddels hebben we Gastmaal en de Tafel, De Keuken van Gastmaal (oktober 2012) en Gastmaal Café (juli 2014). Alles binnen de wijk Witte Vrouwen. Simone woont daar, maar dat is niet de enige reden: met dit restaurant zit ik bij voorkeur niet in het centrum. Juist het dorpse karakter van deze buurt spreekt mij aan.' Makelaars zullen u vertellen dat Witte Vrouwen, met een merkwaardige afwisseling van kapitale herenhuizen en kleine woningen, een zeer geliefd stadsdeel is. Terecht. Op loopafstand van de Dom, op fietsafstand van De Uithof, gelegen tussen het Griftpark, de waterlinieforten, de Maliebaan en het Wilhelminapark, trekt de wijk 'yuppen' en studenten. De Biltstraat – met Gastmaal –

was ooit de prestigieuze toegangslaan voor de rijken uit Zeist en omgeving; later werd het een straat die vergeven was van de uitzendbureaus. De laatste jaren is het een gezellige straat geworden met restaurants, eetwinkels, lunchrooms en cafés.

### Huiselijk

Erik en Simone waren vertrouwd met deze deels deftige, deels volkse buurt, dus de formule voor Gastmaal stond vanaf het begin vast: een beperkte, doch dynamische kaart die elke week wisselt; biologisch vlees, seizoenproducten, moestuin... Uit de open keuken (midden in het restaurant) komen eenvoudige gerechten waarvoor kwaliteitsproducten gebruikt zijn. De medewerkers in de bediening zijn zichzelf en stralen uit dat zij plezier hebben in hun werk. De tafels zijn voorzien van linnen; dat detoneert prettig met de ruwhouten vloer en de rommelige, huiselijke inrichting. Veel gasten kiezen voor de straatzijde, liefst met een plekje aan het raam, maar mijn voorkeur ging uit naar de achterkant, naar een tafeltje tussen de stellingen en de wijnflessen. Daar genoot ik van de beekridder (een visje dat doet denken aan zalm) met riso venere, asperge en beurre blanc. (€ 10,50) De beekridder was op de huid gebakken; de beurre blanc bracht dit gerecht hoog op smaak. Ik dronk er een Riesling uit Rheinhessen bij. Het tussengerecht bestond uit polderhoen dat na een warmtebadje kort gegaard was in de röner. Dit smakelijke gevogelte was voorzien van rabarberchutney, meiknol en postelein. (€ 10,50) Een dikke plak meiknol fungeerde als bedje, de chutney was een tikje overheersend, maar wel lekker. Een Rhônewijn (Du Bout des Doights, pinot noir) verplaatste het polderhoen naar de tuin van een maison de charme.

### Slow Food

Eriks vader vindt dat zijn zoon soms iets te hoog op smaak kookt. Dat kan zijn, want



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.

Erik geeft grif toe dat hij graag 'op het randje' balanceert wat betreft de krachtige smaken. Hij is dan ook een liefhebber van de Noordse keuken, waarin fermenteren, inleggen en drogen gebruikelijk zijn. Je kunt, volgens Erik, middels fermenteren ook van spitskool iets bijzonders maken. Hij houdt van het reduceren van smaken, om ze vervolgens luchtig te maken. Geen wonder dat hij lid is van Slow Food Nederland / Slow Food Chefs Alliantie.

Het hoofdgerecht, runderrib-eye met chimichurri, spinazie en pommes fondant, vertoont onmiskenbaar de karakteristieken van dit restaurant: eenvoudig, robuust en 'spinazie-huiselijk'. Maar de laaglandse grazige weiden en boeren-op-klompen kregen 'tegenvuur' van de Patagonische estancia's en gauchos, via de licht zure, pittige Argentijnse chimichurri. Een goed gerecht. (€ 19,50) Voordat ik met de gauchos doordraaf: Erik houdt van Nederlandse producten. 'Scheermessen bijvoorbeeld, zijn fantastisch,' verklaart hij enthousiast. 'Onze stranden liggen er vol mee, maar Nederlandse restaurants doen er niets mee. In Barcelona stikt het van de Hollandse scheermessen.' Gastheer Victor gaat over de wijnen. Overleg met hem is niet onverstandig, aangezien Erik, zoals gezegd, hoog op smaak kookt. De wijnkaart bestaat uit louter Europese wijnen. Terecht, wat mij betreft. De Duitse wijnen komen rechtstreeks uit Trier. Wat missen we nog, in deze zaak? Nou, iets meer zakenmensen zouden hier niet misstaan. Niet miszitten, uiteraard. Keuken: 7,5. Ambiance: 8,0. ■

### Top Drie 2014-2015

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Karel V (15/1)	9,0	9,0
3. Simple (14/6)	8,5	8,5

In 2014-2015 ook besproken: De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2), Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3), Brocante (14/1).

Restaurant De Keuken van Gastmaal  
Biltstraat 5, Utrecht  
030-2334623