



Restaurant Tante Koosje

Gastronomie met sentiment en beleving

Spreekt u al een woordje Russisch? Volgens sommige politici en NAVO-generaals zou het elke Nederlander zomaar van pas kunnen komen. 'Býstro' betekent 'snel'. Hoewel de etymologen het niet zeker weten, zou ons woord bistro daarvan afgeleid kunnen zijn. Toen de Russen, die iets ten zuiden van Den Helder geland waren, tegen de troepen van Napoleon en de Bataafse Republiek vochten, vonden zij kennelijk dat de bediening in de taveernes, estaminets en staminees ietwat traag verliep. Ach ja, 'grattez le Russe, vous trouverez le Cosaque'. 'Bistro Tante Koosje' staat op het nostalgische uithangbord dat aan het oudtijds pandje bevestigd is. Niets is minder misleidend.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

Restaurant Tante Koosje is gevestigd in een monumentje dat zich kenmerkt door een lage lijstgevel, uitlopende in topgevels met zadeldak. Ondanks de rustieke uitstraling van dit voormalige woonhuis zal geen Nederlander zich door het uithangbord met “bistro” op het verkeerde been laten zetten. Dit restaurant heeft immers al sinds 1998 een Michelinster (met een korte onderbreking in 2004). Toeristen die dat niet weten, doen er goed aan om buiten eerst even op de menukaart te kijken, want Tante Koosje valt in de categorie “prijzig”.

Honkvast

Toen chef-kok Roland Veldhuijzen tien jaar geleden hier aantrad, was hij niet onmiddellijk gecharmeerd van zijn nieuwe omgeving. “Ik vond het een ouwe zoi,” zegt hij onomwonden. “Maar na verloop van tijd werd ik er verliefd op.” Dat laatste is begrijpelijk, want de tijdloze authenticiteit en de huiselijkheid van de restaurantruimte, het bovenzaaltje en de “huiskamer” zullen weinigen onberoerd laten.

Veldhuijzen werkte voorheen in o.a. De Bokke-doorns (twee sterren), De Hoefslag (ster) en Chapeau! (ster), dus hij was wel wat gewend. In het pittoreske Loenen aan de Vecht heeft hij alles wat zijn kokshart begeert. Als ontboezeming moge dit gelden: “Voor mij is het soort publiek heel belangrijk. Dat is hier vrij divers: van jong tot oud, zakelijk en particulier; vrijwel allemaal leuke mensen. Ik ben nu 51 en sta elke avond met enthousiaste, jonge koks te werken in een klein team. Ik maak nog steeds mijn eigen werkplek in de keuken schoon. Ik hoef niets anders.”

Maitre Robert-Jan Smeding is bijna net zo lang verbonden aan Tante Koosje als Veldhuijzen. Ook hij geniet van de sfeer: “Zakelijke gasten die in kostuum binnenkomen en even later het jasje en de stropdas naar de garderobe laten brengen... Prachtig! Iedereen kan zich hier echt op zijn gemak voelen.”

Dit restaurant is weliswaar eigendom van een

investeringsmaatschappij die tal van panden bezit – niet alleen horeca – maar Veldhuijzen en Smeding kunnen helemaal hun eigen gang gaan. Ongetwijfeld verklaart ook dat waarom deze twee mannen zo honkvast zijn. “Wij beschouwen Tante Koosje als onze eigen zaak,” aldus de gelauwerde chef-kok.

Taoïsme in Loenen

Het is al vermeld: de à la carte prijzen zijn... op niveau. Voorgerechten van € 22,00 tot 27,50; hoofdgerechten van € 35,00 tot 42,00. Gasten die de geneugten des levens een warm hart en een dikke portemonnee toedragen, zullen verlekerd door de wijnkaart bladeren; de uitschieter is een Château Pétrus van € 1250,-. “Zuinigheid en vlijt bouwt huizen als kastelen,” luidt het spreekwoord, dus ik liet – met het oog op een toekomstig château – de Pétrus aan mij voorbijgaan en koos voor het wijnarrangement, bij Menu Tante Koosje (vier gangen: € 62,50).

Het eerste voorgerecht bestond uit gebrande Noordzee tongfilet met gerookte paling, yacon, hazelnootkrum, frisée en vinaigrette van toszu azijn. De tong was iets te ziltig; daardoor kwam het subtiele zoet van de yacon niet tot zijn recht. De mildzure Japanse toszu correspondeerde prettig met onze vette paling. Het bittertje van de frisée maakte het smakenspectrum compleet. Het volgende gerecht bracht een verrassing: een plakje zolderspek (erg lekker) op de filet van skrei. Verder: monniksbaard en een crème van aardappel en citroenolie. Veldhuijzen combineert graag vlees met vis. Talloze malen heb ik een kok gevraagd wat “de filosofie achter het fornuis” is; Veldhuijzen gaf als eerste een filosofisch antwoord: “Ik houd van yin en yang in de gerechten.” Taoïsme in Loenen – dat pakt goed uit. Het zolderspek is overigens afkomstig van Slagerij van Broekhuizen uit Dalfsen. Veldhuijzen: “Hij rookt dat spek zo mooi! Je ruikt en proeft dat het alle tijd gekregen heeft. In de combinatie met skrei geeft het gewoon een stukje beleving.”



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.

Totaalbeleving

De *signature dish* van Veldhuijzen is gegrild Fries suikerbrood met gebakken eendenlever. Dat suikerbrood koopt hij nog steeds in Heerenveen – waar hij geboren is – bij de bakker met wie hij vroeger gevoetbald heeft. Alleen dáárom (voor het gerecht én voor het mooie sentiment) zou je toch al een bezoek brengen aan Tante Koosje?

Ik moet er een keer voor terugkomen, want in ons menu zat geen suikerbrood. Wel gegrilde coquille Saint-Jacques met geraspte wintertruffel, Carnaroli risotto, witlof en champagnejus. Veldhuijzen kookt hoog op smaak, dus wederom gingen alle registers open. Maar op de goede manier: de manifeste smaken komen meer van de producten zelf dan van geconcentreerde jus of van sauzen. De ingrediënten zijn conjugaal, zoals in de dualiteit van yin en yang. Prima. De gelakte tamme eendenborst, met sesam en roze peper, pastinaak en pandablad, vijg en jus van gevogelte, was heerlijk, hoewel dat “sesamedekentje” op het mooie (cuisson) vlees voor mij geen toegevoegde waarde had.

En toen het natafelen... De kracht van Tante Koosje ligt in de totaalbeleving. Goed verzorgde, lekkere amuses; friandises in een meeneemblijke; goed gastheerschap... Een belangrijk pluspunt is, dat voor het menu andere producten gebruikt zijn dan die à la carte aangeboden worden. Veel keuze dus. Niet alles draait om efficiëntie. Advies: als een gast aangeeft welk type wijn hij graag drinkt (m.b.t. tannine en afdronk), probeer daar dan rekening mee te houden in het wijnarrangement. Al met al: een notering in de Top Drie. ■

Top Drie 2014-2015

	keuken	ambiance
1. Karel V (15/1)	9,0	9,0
3. 't Klooster (15/5)	8,7	8,5
De Hoefslag (15/6)	8,5	9,0
3. Tante Koosje (16/1)	8,2	8,2

In 2015-2016 ook besproken: Heren Spyker (15/4), De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2).

Restaurant Tante Koosje
Kerkstraat 1, Loenen a/d Vecht
0294-233201