

Restaurant Diner

O! be some other name: What's in a name?

Zo'n anderhalf jaar geleden waren we ook in de Krommestraat te Amersfoort, destijds voor Blok's Restaurant. Ik had toen een beetje moeite met die on-Nederlandse apostrof - het moet natuurlijk Bloks zijn. De foutieve c.q. Engelse spelling bedekte ik met Shakespeares mantel der liefde. Hoewel op de naam Diner grammaticaal noch semantisch iets valt af te dingen, moet mij dit van het hart: het is een van de saaiste restaurantnamen die ik in dertig jaar culinaire journalistiek boven een artikel gezet heb. Maar ik zal mij wederom vasthouden aan dit Angelsaksische gezegde: The proof of the pudding is in the eating.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

De twee naamgevers van dit restaurant zijn nog jong: Jerry van de Burgwal is 33, Jesper Kramp 27. Restaurant Diner bestaat bijna zes jaar. Hoewel Jerry eerst een andere compagnon had, is Jesper vanaf het prille begin bij de zaak betrokken; hij was toen net klaar met zijn opleiding. Anno 2015 is eigenaar/chef-kok Jerry lang niet altijd in Diner aanwezig, en hetzelfde geldt voor eigenaar/gastheer Jesper. Deze twee ondernemers hebben het druk: aan de overkant van de Krommestraat ligt hun ‘gastrobar’ Sloop (nummer 60); in het Gelderse dorp Barneveld hebben ze een restaurant dat in franchise gegeven is; bovendien kunnen ze een boekhoudkantoor.

Veel energie

Dat die ‘wine & dine’ gelegenheid (Sloop) van dezelfde eigenaren is als Diner, is meer dan een saillant detail. Jerry: ‘Toen dat pand te koop gezet werd, besloten we om eventuele concurrentie voor te zijn. We hebben in Diner een brede doelgroep, maar er zijn toch nog veel mensen die de drempel iets te hoog vinden. Vandaar dat we een nieuw concept verzonnen hebben voor de overkant: een soort gastrobar met een enigszins industriële inrichting, eenvoudige gerechten en veel open wijnen. Veel mensen komen daar “even” eten of aan de bar zitten. Naar Diner komt men voor een avondvullend programma. Het gat tussen eetcafés en sterrenzaken vonden wij veel te groot. In ons concept wordt op topniveau gewerkt voor mensen die iets minder uit willen geven dan in een toprestaurant. Wij steken heel veel energie in de wat goedkopere ingrediënten, zodat we van een betaalbaar gerecht toch iets moois kunnen maken.’

Jesper: ‘We leggen veel ingrediënten op het bord, met diverse smaken en bereidingen. Omwille van de prijs-kwaliteitverhouding moeten we kiezen voor ingrediënten die meer bewerking nodig hebben. Een duur ingrediënt zoals truffel overdondert uit zichzelf, maar



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 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: Diner (15/2), Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3), Brocante (14/1).

wij willen juist door middel van de bereiding smaakexplosies teweegbrengen. De gasten moeten het gevoel krijgen dat ze echt iets bijzonders zitten te eten. Iets dat thuis niet gaat lukken. Zij moeten onder de indruk zijn. Alles moet op het bord liggen: zoet, zuur, bitter, krokant, zacht, smeugig... Het moet een beleving zijn. Elke hap moet anders zijn. We zijn elke dag op zoek naar nieuwe producten en nieuwe smaken.’

Welnu, in hoeverre was ik onder de indruk van de in olijfolie zacht gegaarde makreel? Een reepje van deze vette vis lag op bulgur met kurkuma en steranijs. Olie van merguez-worstjes en crème van daslook gaven dit voorgerecht viriele toonaarden; het zuur van plakjes komkommer nam de vette ondertoon weg. Een glas Riesling weefde ragfijn verguld staal door de manhaftige smaken.

Wellington

Ook het tussengerecht was een kwestie van viribus unitis. De krokant gebakken zwezerik met kwartelei, voorzien van mosterdcrème, bundelzwammen, gebrande prei en een ‘crunch’ van zwarte sesam en gepofte rijst, was in zijn verstrengeling van smaken machtig en verrassend. Zo ‘anders’ dat ik mij graag liet adviseren door de sommelier. Gelukkig loopt in Diner een vinoloog rond die – mits uitgedaagd – gepassioneerd een wijnadvis toelicht. ‘Zijn’ pinot noir (Markus Molitor, 2009, Hans Klosterberg) bleek een goede keuze: intrigerend, met een complex parfum en een mooie nagalm. Zich bescheiden manifesterend, bevrijdde deze wijn de door goedbedoelende metgezellen ingeklemde zwezerik.

Het moge duidelijk zijn: ik ben een liefhebber van veritabel. Ik houd van mooie producten die weinig ondersteuning of embellisering behoeven. Maar ik kan begrip opbrengen voor de filosofie die in de keuken van Diner gehanteerd wordt. De makreel stond op de kaart voor € 9,75; de zwezerik voor € 10,25. Het hoofdgerecht, ‘hert en Wellington’, kostte € 20,50.

Wellington... Die hertog is – dankzij Britse propaganda – op een veel te hoog voetstuk geplaatst. Ware het niet voor de Pruisische maarschalk Von Blücher, had Wellington bij Waterloo een formidabel pak slaag gekregen van Napoleon. Maar dat terzijde. Het gerecht Beef Wellington is buitengewoon bewerkelijk. Jerry: ‘We maken de keuze om er veel tijd in te steken. We hebben jongens in de keuken staan die vooruit willen en zichzelf uitdagen. In plaats van de dure ossenhaas gebruiken we hert, of gehakt, zoals aan de overkant, in Sloop.’

Hert dus, gestoofd in bladerdeeg, omringd met spek. Tot zover prima, maar deze Wellington kreeg – net als de hertog op het slagveld – versterking uit onverwachte hoek: chocolade-crème, knolselderij, geconfijte paddenstoelen, gnocchi en schuim van cèpes. ‘Dat zijn leuke, spannende combinaties,’ aldus Jerry. ‘Wij hebben gekozen voor traditioneel en klassiek. Om ons te onderscheiden, maar ook omdat we het zelf waarderen.’ Ik vond het schuim visueel niet aantrekkelijk, en de chocolade deed het hert geweld aan.

Tijdgeest

De twee jonge mannen van Diner waaien niet met de trends mee; dat is op zich een pluspunt. In dit kleine restaurant, waar de sfeer het midden houdt tussen hartelijk en zakelijk, kunnen gasten zich voor even ontworstelen aan de tijdgeest waarin ‘licht’, veritabel en biologisch de boventoon voeren. De kop boven dit artikel komt uit Romeo and Juliet. Shakespeare schreef ook: Come, I will go drink with you, but I cannot tarry diner. Voor restaurant Diner kunnen we best tijd vrijmaken.

Keuken: 7,0. Ambiance: 7,5. ■

Restaurant Diner
Krommestraat 55, Amersfoort
033-4651175