



Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

De Kas

Geopend:

- ma t/m vr lunch en diner van 12.00 - 14.00 uur en van 18.30 - 22.00 uur
 - zaterdag alleen diner van 18.30 - 22.00 uur
 - zondag gesloten.
- Kamerlingh Onneslaan 3
1097 DE Amsterdam
T 020 462 45 62
E info@restaurantdekas.nl
www.restaurantdekas.nl

(Kom in) De Kas

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Dit keer begeef ik me naar Amsterdam-Oost, op nog geen kilometer afstand van waar mijn wiegje (nou ja, zeg maar wieg) heeft gestaan en ben te gast op een werkelijk prachtige locatie: restaurant De Kas, gelegen in park Frankendael. Volgens de website een oase van rust, maar toch schuiven er jaarlijks vijftigduizend gasten aan: hetzij in de adembenemende, door Piet Boon ontworpen eetzaal, hetzij aan de chefstafel in de keuken of, als het weer het toelaat, buiten in de kruidentuin. Dit belooft veel goeds - ik heb er zin in.

"Een keuken omringd door vruchtbare grond, waar groenten en kruiden welig tieren... waar het daglicht aan alle kanten naar binnen valt en waar de koks zich dagelijks kunnen vermaken met wat het seizoen hen aanreikt. Het lijkt een voor de hand liggende gedachte, maar ik heb twintig jaar tussen witte tegels onder TL buizen staan koken voordat ik er op kwam." Met deze poëtische woorden startte topkok Gert Jan Hageman (hij behaalde een Michelinster) in 2001 één van Amsterdams opmerkelijkste restaurants, met de voor de hand liggende naam 'De Kas'. Op zoek naar een locatie om zijn visie vorm te geven, stuitte Gert-Jan op een kweekkas uit 1926 van de Amsterdamse Stadskwekerij, die op de nominatie stond voor de sloop. Met medewerking van gemeente, familie en vrienden lukte het om het unieke 8 meter hoge glazen gebouw te herbouwen tot restaurant en kwekerij.

Het zonnetje laat zich nog even zien als ik door het prachtige park naar mijn bestemming loop. Even blijf

ik staan om deze prachtige locatie gade te slaan. Wat ziet dit er gelikt uit zeg! Bij binnenkomst word ik meteen vriendelijk begroet door een charmante dame in zwarte kledij, die mij vervolgens voor gaat en mij een tafel aanbiedt in de kas. Na een bronwatertje (geen wijn, ik ben met de auto) komt Enno de Groot aan mijn tafel staan om met veel enthousiasme het concept van De Kas uit te leggen. De Kas serveert dagelijks één supervers menu à 49,50 euro, afgestemd op de oogst van de dag. Dit zogeheten vijfgerichtenmenu bestaat altijd uit een selectie van drie kleine voorgerechten, een hoofdgerecht en een dessert. Doordat alles uit eigen kwekerij komt, wordt er alleen met zeer verse ingrediënten gewerkt.

Voldruppelen

Nog diep onder de indruk van de locatie wacht ik rustig op de dingen die komen gaan, terwijl het toch grote restaurant langzaam maar zeker voldruppelt.

Als voorgerecht krijg ik drie verschillende bordjes op tafel: een frisse maïskolf met vanilleboter en peterselie; vervolgens een Blini met snijbiet, rode ui, Basilicum crème fraiche met Grevelingen-oester en als derde Bintsla met ceps walnootolie en een confit van wilde Beemstereend, waarbij de charmante dame van De Kas mij waarschuwt voor mogelijk achtergebleven kogeltjes. Het ziet er allemaal prachtig uit en ik moet zeggen, alles heeft een volle smaak. Je merkt dat hier met veel passie gekookt wordt.



Prachtige ambiance

Wanneer het tijd is voor het hoofdgerecht heb ik al een paar sfeerplaatjes van het interieur kunnen maken. De ingevallen duisternis buiten komt de locatie ten goede. Wat een prachtige ambiance, werkelijk bijzonder hoe men er in geslaagd is, om in zo'n grote transparante ruimte zoveel intimiteit te creëren. Champagne! Het hoofdgerecht bestaat uit Zeewolf, gepekeld in bietensap met geroosterde wortel een stampotje van palmkool met Citroendressing, bietensalade met bosui en peterselie. Wat een nieuwe smaaksensatie en -eerlijk is eerlijk- de versheid proef je er echt aan af.

Hoogtepunt

Nog nagenietend, komt voor mij toch het hoogtepunt van vanavond in de



vorm van het verrukkelijke dessert: Gepocheerde Triumph de Vienne peer met mascarpone, chocoladeroomijs met pijnboompitten, witte chocolade schotsen met venkelzaad. Ik had het niet kunnen bedenken, maar lekker!

Na deze bevredigende avond besluit ik in een melancholische bui toch nog even langs mijn geboortehuis te rijden, om zo deze mooie avond perfect af te sluiten.



ROEKZ
PARTYCENTRUM

"Laat je verrassen"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Humberto Tan presenteert eigen kledinglijn bij Prego Mannenmode

Speciaal voor de opening van Prego Mannenmode aan de Mijdrechtse Dorpsstraat zal Humberto zaterdag 26 september tussen 13.00- 15.00 uur zijn eigen collectie presenteren. Tevens kunt u zich door de sympathieke presentator (en ontwerper) zelf laten adviseren! Humberto Tan is door het blad Esquire diverse malen verkozen tot Best Geklede Nederlander. Al geruime tijd heeft hij zijn eigen kledinglijn, die in tal van Nederlandse herenmodezaken van het betere genre wordt verkocht. De collectie omvat o.a. kostuums, colberts, pull-overs, jeans, shirts en dassen.



PRWORKS
ADVIESBUREAU VOOR COMMUNICATIE

Onze menukaart...

Nieuwsbrieven, personeelsbladen, brochures, presentaties, persberichten, tekstproducties, webcontent, DTP en pre-press.

Voorproefje? Bel ons en we zitten snel bij u aan tafel...

PRWORKS bv • Rendementsweg 24 • 3641 SL Mijdrecht • T 0297 250530 • E info@prworks.nl

www.prworks.nl

Breedendam

Winterstalling

Professioneel en deskundig sinds 1976

Opslag - Onderhoud - Motorservice
Reparatie - Lakwerk - Elektra

Nieuwersluis (omgeving Vinkeveen-Loosdrecht)

Buiten € 24,00 / m² Binnen € 49,00 / m²

Brasserie de Waard

De R is weer in de maand **MOSELTIJD!!**

29 september t/m 4 oktober
Mosselweek in Wilnis
3-gangen Mosselmenu voor €25

Onbeperkt mosselen of spareribs voor maar €15,-

0297-288508

www.brassriedewaard.nl