

Tekst: Paul van der Linden, Foto's: Ronald Hoeben

LEUS VAN GREETJE:
GASTEN DIENEN BLIJER
WEG TE GAAN DAN DAT ZE
BINNENKOMEN!

CULINAIRE HOTSPOT

GREETJE

Laten we maar direct met de deur in huis vallen, bij Greetje vindt u de Hollandse keuken zoals u hem nog nooit geproefd heeft! Hier sieren prachtige gerechten met namen uit vervlogen tijden de menukaart. Want, wanneer heeft u voor het laatst 'vegetarische hachee van Limburgse grotchampignons en biologische rode ui met aardappel-knolselderijpuree, zoetzure oerbiet en chips van schorseneren' gehad? Inderdaad!

Het is duidelijk, hier wordt gekookt met een groot Nederlands hart. Producten waar oudere generaties mee zijn opgegroeid krijgen hier (gelukkig) nieuw leven ingeblazen en worden doorgegeven aan de jeugd van nu. Eigenlijk zou dit restaurant subsidie moeten krijgen voor het beschermen van ons cultureel culinair erfgoed. Maar dat gaat vast niet gebeuren, gelukkig kunnen we ook gewoon vaak gaan smullen bij Greetje!

We zitten in hartje Amsterdam in het Havenkwartier, hemelsbreed 100 meter verwijderd van het historische verdedigingsmonument de Montelbaanstoren. Hier meerden vroeger de VOC-schepen aan waar ze hun goederen uit verre exotische oorden losten. Die goederen, veelal specerijen, werden opgeslagen in pakhuizen alvorens verder het land in te worden vervoerd. Onze Greet vinden we in de Peperstraat, u raadt het al...

Dat Peperstraatje is slechts 200 meter lang en bevindt zich, goed verstopt, buiten alle toeristische routes, al is het Scheepvaartmuseum wel om de hoek. Niet een restaurant waar gasten spontaan binnen stappen maar wel één voor fijnproevers die de weg weten te vinden.

Een gezonde frisse Hollandse bediening vangt ons vlot op, neemt de jassen aan en begeleidt ons naar een tafeltje. Het blijkt niet zomaar een tafeltje, dit plekje heeft een speciale naam gekregen van eigenaar René Loven. Toen enkele maanden na de opening (zeven jaar geleden) de bekende Paroolrecensent Johannes van Dam binnenkwam, was dit de tafel waar hij zat en blijkbaar bijna zijn bord aflikte; gezien de 9- die hij uitreikte. Toen het cijfer, samen met Van Dams smulverhaal, enkele dagen later in de krant stond werd het nooit meer hetzelfde bij Greetje: een culinaire hotspot was geboren.

Op de kaart vindt u o.a. een authentiek Fries Snorrepotje met pastinaakpuree, Mosselsoep met sinaasappel, een Komkommercocktail met groene appel en wat dacht u van gebakken diamanthaas met rode wijnsaus en raapstelenstampot. De grondlegger van al dit heerlijk? Het blijkt de

moeder van eigenaar René te zijn! Nu 78 jaar en haar naam is, inderdaad, de naam van het restaurant!

Nederlands trots straalt hier dus in volle glorie. Maar niets blijkt heilig, in de keuken worden de ingrediënten op Japanse, Franse, Italiaanse en algemeen moderne manieren gecombineerd, mits oer-Hollands maar de boventoon voert. De vrolijkheid spat er vanaf.

Als u eenmaal geweest bent en er niet genoeg van kunt krijgen kunt u ook het kookboek kopen, "Nederlands Roem, koken als Greetje". Hierin worden de kooktips afgewisseld met portretten van de leveranciers. Chef Axel Zonneveld en Patron René hebben een mooi stel telers, fokkers en kwekers in het land gevonden met ieder een eigen specialiteit. Wat dacht u van wat Limburgse varkensboeren die eigenwijs toch besloten het Limburgse kloostervarken terug te fokken. En het beest ook nog een mooi leven te geven zonder hormonen en antibiotica. Of 'natuurslager' Rob Rijks die alleen met eerste klas, biologische ingrediënten werkt en 'never nooit' zal bezuinigen op zijn inkoop.

Mooi om te zien hoe ambachtslieden een naam en een gezicht krijgen.

De witte brigade achter de kachel prijst zich gelukkig dat zij mogen werken met de beste pure producten die er te krijgen zijn, en u mag ervan smullen! Genoeg gekletst, tijd voor het toetje: Trekdropijs!!

RESTAURANT GREETJE

Peperstraat 23, Amsterdam
www.restaurantgreetje.nl



In het gezellige interieur komt veel (Delfts) blauw voor

Is het geen plaatje, de naamgeefster van het restaurant



'Greetjes grote begin' (2 pers) is een echte aanrader als voorgerecht

