

'Culinaire hotspot' Restaurant De Kas



Lopend door de tuinen richting 'De Kas' overvalt je een niet-stadse rust. Is dit Amsterdam? Is dit die gejaagde stad? Hier in het oosten van Mokum vindt u een verrassende oase van groen, met als lonkend middelpunt een enorme kas. En niet zomaar een kas, in deze kas is Piet Boon helemaal los gegaan. Let wel, reeds 9 jaar geleden, maar als men 'een maand geleden' had gezegd, had ik het ook geloofd.

Na de auto aan de overkant van de straat in de parkeergarage te hebben gestald, lopen we richting ingang. De ontvangst keurig, onze jassen worden aangenomen en overvloedige bagage wordt in een kast achter slot en grendel geplaatst.

De wijde Kas zendt continu lekkere groene vibes uit: uit eten heeft nog nooit zo gezond gevoeld.

In 2001 vond topkok Gert Jan Hageman, die al een Michelinster verdiend had in diverse Nederlandse keukens, een nieuwe invulling voor zowel zijn eigen carrière als voor de kweekkas uit 1926 van de Amsterdamse Stadskeukerij, dat op de nominatie stond voor de

sloop. Met veel geluk en vooral veel medewerking van gemeente, familie en vrienden is het gelukt om het unieke 8 meter hoge glazen gebouw te herbouwen tot restaurant en kwekerij.

Hageman: "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 opkwam."

De Kas beschikt bij het restaurant dus over eigen kweekkassen en een tuin. Hier kweken ze mediterrane groenten, kruiden en eetbare bloemen. Daarnaast beschikt men over een groot stuk akker 10 kilometer buiten Amsterdam in de Purmer Polder, waar in de volle grond seizoensgroenten geteeld worden.

Hageman zwaait zelf de scepter over de kwekerij. Hij is dagelijks in de weer met het bewerken van de grond en het verzorgen van de planten, wieden en oogsten van de kruiden en groenten voor de keuken.

Zelfs het brood wordt ambachtelijk bereid. Dit keer niet in de directe omgeving, maar in Limburg. En we kunnen stellen, het is gevaarlijk lekker. U bent nu dus gewaarschuwd om niet meteen uw maag te vullen met het ovenverse brood. Nee, bespaar die beperkte ruimte voor alle lekkernijen die nog komen.

Op ons menu prijkte o.a.:

- Koude lasagne van gezouten zalm en bladspinazie met winterpostelein
- Quiche met pompoen en snijbiet met een salade van Jonagold appel
- Gerosterde knolselderij en topinamboer met kwartelborstfilet

- Skrei op pastinaak gebakken met parelgorst risotto van schelpdierdijes
- Salade van paarse peen en gestoofde prei en mosterd frisee

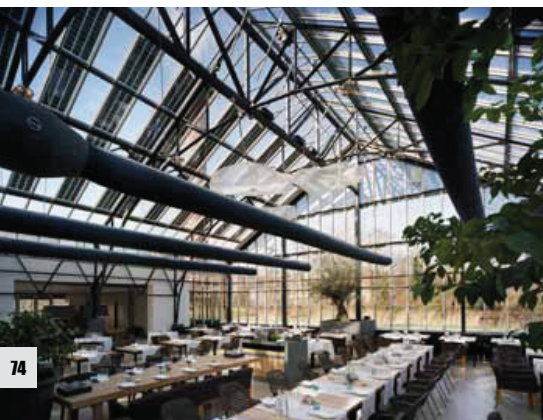
En ga zo maar door. Misschien weet u - net als ik - van enkele groenten niet eens dat ze überhaupt bestonden. Deze achterstand werkt u in dit restaurant in één avond weg.

De wijnkaart maakt het feest compleet; met een wijnnarrangement zit u altijd goed.

Wilt u alles van dichtbij zien, boek dan de 'chef's table' in de keuken, een echte aanrader.

Vraag ook even om een rondleiding door de kweekkas. Interessant, leerzaam en indrukwekkend vers.

De laatste pluim gaat naar het bijzonder goed opgeleide personeel. Als onze gastvrouw enkele seizoenen met ons doorneemt met de daarbij passende groenten (als tuin-en sperziebonen en doperwtten) bespeuren wij vreugde, opwinding en liefde voor de mooie, eenvoudige basisproducten, prachtig toch!



De Kas
Kamerlingh Onnestaan 3
1097 DE Amsterdam
www.restaurantdekas.nl

