

SPOT Restaurant 15a – Bussum**nieten in fases****n Wijngaarden**

Restaurant 15a heeft geen traditioneel menu, maar een unieke instapkaart met zes opties. Twee keer per uur wordt een keuze gemaakt tussen warme vis- of vleesgerechten. Na vijftien minuten later wordt het gerecht opgediend. Wie genoeg heeft gegeten of liever een gang slaat, is niet verplicht om te doen. Wie net een gerecht heeft gemist, moet wachten tot de volgende ronde omdat de instapkaart een vaste volgorde heeft. Het interieur is door de eigenaar zelf ontworpen. De ruimte

is modern en licht, met een warme vloer en grote bossen verse bloemen aan de muur.

Met een wekelijks wisselend menu en de keuze om minder bekende gerechten, zoals risotto van hazelnoot en appel, te serveren, wil het restaurant gasten bewuster laten genieten van smaken en geuren. Elk gerecht heeft een bijpassende wijn en is bij voorkeur gemaakt van biologische ingrediënten of streekproducten.

Van dinsdag tot en met vrijdag wordt de lunch geserveerd volgens hetzelfde principe, maar dan in kleinere porties. ■

Uitzonderheden Elke week stellen de koks een nieuwe menukaart samen met gerechten die zijn afgestemd op het seizoen.
Locatie Kapelstraat 15a
Info Dagelijks geopend voor lunch en diner, 035-7120000; www.restaurant15a.nl
Prijs € 9,75 per gerecht, de wijn is niet inbegrepen



Elk half uur een nieuw gerecht op tafel

WIJN**Het licht zien**

Nicolaas Klei

Er zijn mensen die het licht hebben gezien door de ontmoeting met een mystieke goeroe, door zwemmen met dolfijnen of een conversatie met een boom, maar nog veel meer mensen zijn gelukkig dankzij goede huiswijn.

Nu denken nog meer mensen bij 'huiswijn' aan wat die sommelier met dat eczeem laatst schonk en dat smaakte alsof hij het met geld toe had afgenomen



van de man die het frituurvet verwerkt. Maar we hebben het hier over de ware huiswijn. De huiswijn die een visitekaartje is voor het restaurant, de wijnwinkel, de supermarkt. De huiswijn die staat voor kwaliteit en karakter. De wijn die staat als een huis.

Hij is zeldzaam. Maar hij bestaat. Proef maar die gezellig fruitige rode Spaanse biologische huiswijn met z'n vrolijke specerijengeur van PLUS (€ 3,49 per liter) van druif tempranillo. Niet dat een

huiswijn 'huiswijn' hoeft te heten: ik ken iemand die de witte bourgognes van Arnaud Ente (vanaf € 17,50, www.bolomey.nl) tot haar huiswijnen heeft gemaakt. Slank, stijlvol en onweerstaanbaar als zijzelf. ■

GASTRONOMIE**Bistro bis**

Twee kookboeken met eerlijke, eenvoudige gerechten

De bomen leken de hemel in te groeien. En dan heb ik het over de horeca, vooral de restaurants. Toen kwam de crisis. Het aantal faillissementen nam maar toe.

Een restaurant dat nog maar enkele maanden open was, een moderne, stijlvol ingerichte Chinees van groot formaat, sloot enkele dagen na een gunstige recensie van me de deuren. Door de recensie aangelokte lezers reageerden verbaasd. Ik ook. In feite was dit restaurant al gedoemd te sluiten toen ik hem bezocht, vertelde de huisbaas me later. De grote investeringen en de aanloopproblemen maakten het de uitbater in deze tijd onmogelijk de huur te betalen. Einde exercitie.

Pal om de hoek van deze eenmanszaak zit een toonaangevende keukenmaterialenwinkel. Daar vertelde men dat ze niet alleen geen last hadden van de crisis, integendeel, ze verkochten beter dan ooit, en dan vooral aan particulieren. Horecauitbaters maakten wel even pas op de plaats. Het hoeft ons dus niet te verbazen dat ook de levensmiddelenindustrie meldt dat er minder omzet wordt behaald in de horeca, maar meer in het particuliere circuit. Die verschuiving van het uit eten gaan naar thuis koken, wordt niet alleen anekdotisch, maar ook structureel bevestigd.

Moeten we dat betreuren? Ik zou zeggen van niet. Natuurlijk is het vervelend voor wie in de horeca werkzaam is, vooral in het zogenoemde topsegment, maar het zou ze duidelijk kunnen maken dat ze ook de tering naar de nering moeten zetten. Met andere woorden: het is tijd in plaats van tong en kreeft te serveren, over te stappen op wijting en schol. In plaats van ingewikkelde bereidingen die een grote inzet van hordes keukenpersoneel vergen, het te zoeken in eenvoudige, simpele bereidingen.

Er zijn er die die stap al hebben gemaakt, sommigen zelfs al lang geleden. De bistro is duidelijk terug. En wie daar nog aan mocht twifelen: er is de laatste tijd ook een aantal bistrokookboeken verschenen, zoals het uitgebreide, originele *A propos bistro* van de Parijse bistrochef Stéphane Reynaud (uitgeverij Fontaine) en het wat Britsere *Bistro thuis* van de Londense chef Anthony Demetre (uitgeverij Inmerc). Beide boeken met eerlijke, eenvoudige gerechten met eenvoudige ingrediënten. Gewone-menseneten.

Misschien dat deze crisis ons leert weer te genieten van eenvoudige zaken, zonder alle statusingrediënten en opsmuk waaraan we, helaas, gewend zijn geraakt door onze focus op alle culinaire hypes en de competitie van de sterrenstrijd. Dat is mooi voor een enkel keertje, voor een heel speciale gelegenheid die zich maar eens in de paar jaar voordoet. Maar als we weer leren te genieten van eenvoud, zoals we weten kenmerk van het ware, is dat misschien een mooie positieve uitkomst van de ellende.

Elk nadeel heeft zijn voordeel. Toch? **Johannes van Dam**