

SMAKEN VERSCHILLEN

Addy Vos, voorzitter Oudheidkamer

‘Ik snack alleen als ik het heb verdiend’

Bekende regiogenoten onthullen hun culinaire voorkeuren en ervaringen. Deze week Addy Vos, voorzitter streekmuseum Oudheidkamer Reeuwijk, actief voor de VVD in Bodegraven-Reeuwijk en voorzitter van de raad van toezicht van Stichting Kinderboerderijen Nederland.



Aan welk diner denkt u nog wel eens terug?

„Met enige regelmaat gaan we in Duitsland naar de Moezel. Bij een restaurant boven op een berg kun je heerlijke kaas- en worstenplanken krijgen. In combinatie met een goed glas witte wijn zijn die niet te versmaden.”

Wat is uw slechtste ervaring?

„Ik knap af op eten dat slecht op smaak is gebracht, bijvoorbeeld met veel te veel zout. Ik schroom dan niet om mijn bord terug te sturen naar de keuken.”

Wat is uw favoriet?

„In Linschoten kom ik graag bij restaurant De Burgemeester. Daar wordt goed voor me gezorgd, het eten is heerlijk en de porties zijn niet te groot. Ik pleit al tijden voor zogenaamde seniorenporties, die kleiner zijn dan de reguliere volle borden.”

Voor welk gerecht mogen we u 's nachts wakker maken?

„Ik hou ontzettend van bruinebonensoep. Wanneer die goed is klaargemaakt, is hij heerlijk kruidig en geeft hij een echte kick. Mijn vrouw maakt hem voortreffelijk.”

Wat lust u absoluut niet?

„Erwtensop uit zak of blik vind ik erg vies., die is meestal veel te zout.”

Wat is uw lievelingssnack?

„Toen ik stopte met roken, vlogen de kilo's eraan. Snacken doe ik daarom al jaren niet meer, tenzij ik het, net als na de bergwandeling in Duitsland, verdiend heb. Het liefst heb ik dan bloedworst of zure zult. Dat stamt nog uit mijn jeugd. Ik ben opgegroeid op een boerderij.”

Kookt u zelf en wat is uw specialiteit?

„Vanwege mijn parkinson kook ik zelf niet meer, maar ik ben een aantal jaren alleen met mijn twee dochters geweest en toen stond ik wel vaak in de keuken. Een echte specialiteit had ik niet.”

Wat staat er vanavond op het menu?

„Ik heb geen flauw idee, ik laat me verrassen.”

ELSE FRANKEN

DE GOUDEN POLLEPEL

Anders

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag restaurant Anders in Bodegraven.



Aanwinst voor kaasdorp



Restaurant Anders is nu een dikke maand in bedrijf. Het interieur oogt modern. Op de voorgrond bedrijfsleidster De Leeuw. FOTO'S BRAM GEBUYS

In het voormalige pand van orgelen pianohandel Boot was tot voor kort tapasrestaurant annex grandcafé De Maestro gevestigd. Dit etablissement gaat verder onder de naam Diva aan de Zuidkade in Waddinxveen. In het pand aan de Oude Rijn bij de Bodegraafse brug zit nu sinds een dikke maand restaurant Anders.

In elk geval heeft de inrichting een metamorfose ondergaan. Het alledaagse interieur heeft plaatsgemaakt voor een aanmerkelijk modernere variant. Opvallend zijn de muren van witte stenen met reliëf. De tafels van brede, grijshouten planken staan op een donkere parketvloer. De stoelen zijn wit en de zitkussens grijs. Op het zwarte plafond zijn witte ronde schijven bevestigd. De bar is rond en de keuken halfopen.

De tafelbladen hebben na het

schoonmaken kennelijk niet de tijd gekregen op te drogen, want de glazen zijn slechts met enige moeite los te trekken. Positief is dat de witte huiswijn nu eens niet veel te koud wordt geserveerd en dat een kan kraanwater zonder vragen ter tafel komt. Het kleine portie brood met tapenade, gezoute boter en kruidendip vergt een bedrag van €3,50.

De eerste keuze valt op gekonfijte eend met de Chinese zoete sojabonensaus hoisin en 'licht pikante noodles' (€8,50). Het gerecht is echter scherp gekruid en de hoeveelheid eend valt tegen. Het trio van schaaldieren (€9,50) bestaat uit een vrij zout kreeftensoepje, een lekker rul garnalenkoekje en een heerlijke gemarineerde gamba.

Dan zacht gebakken, malse eendenborst (€17,50) met aardbeien, uitstekende rodepepersaus, een aardappeltaartje en bietjes. Wat

smaak en combinatie betreft is er niets op aan te merken. Bij de tournedos (€20,50) wordt keurig gevraagd hoe gaar je 'm wil. Pancetta (Italiaans spek) voegt wat vet en smaak toe aan het supermalse en magere vlees. Bijgaand zoete witlof, prima krokante rösti en heel goede portjus.

De chocolade-Baileysparfait (€6), met mangocoulis (een vloeibare puree) en gesuikerde nootjes is oké. Het kaasplankje (€9) bevat louter streekproducten, waarvoor hulde: de blauwschimmel Bleu de Graven, de roodbacterie Doruval uit Montfoort en 'een schapenkaas uit Linschoten en oude Bram kaas,' aldus de ober. Erbij vijgenbrood, geweldig notenbrood en ter decoratie een takje rode bessen. Onze slotconclusie luidt: Anders is een aanwinst voor Bodegraven.

De rekening bedraagt €99.

HANS PFAUTH

WWW.RESTAURANTANDERS.NL	
KENING	3
FEL # 3	
1 GLAS HUISWIJN DROOG	3,25
2 GLAS COMTESSE WIT	7,50
3 GLAS HUISWIJN ROOD	9,75
2 KOFFIE	4,00
1 BITE BROOD KLEIN	3,50
1 TRIO SCHAALDIEREN	
1 GEKONFITE EEND	
1 TOURNEDOS	
1 EENDENBORST	
1 CHOCOLADE PARFAIT	
1 KAASPLANKJE	
EINDSCORE	
8	

BEOORDELING

VOORGERECHT	6,5
HOOFDGERECHT	9,0
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,5
SFEER	9,0
PRIJS-KWALITEIT (Telt dubbel)	7,5

PRAKTISCH

Adres: Kerkstraat 2, Bodegraven, telefoon 0172-611380.

Website: www.restaurantanders.nl.

Geopend: woensdag t/m zaterdag van 17.00 tot 22.00 uur, zondag en maandag van 17.00 tot 21.00 uur. Vanaf de zomer van 2012 ook open voor lunch.

Prijzen: glas huiswijn €3,25.

Voorgerechten vanaf €6,50, hoofdgerechten vanaf €13,50, nagerechten vanaf €6, verrassingsmenu 3 gangen €29,50.

Bijzonderheden: terras aan de Oude Rijn, aparte biteskaart (in het weekend alleen na 22.00 uur), catering.

Betalen: contant en pin.

STAND

1 L'Etoile	8,5
Gouda	
Springer	8,5
Schoonhoven	
3 Sofra	8+
Alphen	
4 Anders	8,0
Bodegraven	
5 New Tandoor	8-
Gouda	
Breuren	8-
Woerden	
Kloosterhoeve	8-
Harmelen	

Schade door Schmallenbergvirus pas in voorjaar duidelijk

MARCO GERLING

GROENE HART • Het Schmallenbergvirus kan in het voorjaar zorgen voor een explosie van het aantal dieren dat bij geboorte misvormd blijkt te zijn. Niet alleen drachtige schapen, maar ook geiten en runderen kunnen in de afgelopen zomer besmet zijn geraakt. Zelf hebben ze daar geen last van, maar ongeboren nageslacht in de buik wel. Sinds vorige week geldt een meldingsplicht; eigenaren moeten contact opnemen met de Gezondheidsdienst voor Dieren als hun dieren een misvormd jong ter wereld brengen.

Gerard Scholtes van stal Damburgh heeft als eigenaar van een koppel Clun Forest-schapen veel contact met andere schapenhouders in de omgeving van Bodegraven,

waar het virus is vastgesteld. Hij merkt nog weinig van onrust onder schapenhouders. „Maar weinigen hebben nu al lammeren,” zegt hij. Hij schat dat in februari/maart 90 procent van de jongen wordt geboren.

„Professionals zitten er heel erg bovenop en zijn druk bezig met een vaccin,” zegt Elisa Coppens van Dierenartsenpraktijk 't Groene Hart in Zwammerdam. Dat vaccin komt voor dieren die al drachtig zijn, te laat. Daarom is het afwachten hoe groot de gevolgen van het virus zullen zijn. „Het kwaad is al geschied, dat is het vervelende.” Met bloedmetingen kan worden vastgesteld of drachtige dieren in aanraking zijn geweest met het virus, dat overigens niet overdraagbaar is op mensen.

Vanaf 27 december

40% korting

op alle kerstartikelen en diverse woonaccessoires!

Kijk op www.intratuin.nl/teraar

Intratuin Ter Aar

Kerkweg 28, 0172-406000. Donderdag & vrijdag koopavond.

Oliebollenkraam t/m 31-12 open!

intratuin

Geldig van 27/12/11 t/m 31 december 2011.