

RESTAURANT DE KEMPHAAN

KEMPHAANPAD 8
1358 AC ALMERE
036 - 532 38 44
WWW.BRASSERIEDEKEMPHAAN.NL

Uit eigen kas

De kas en de groenten waar chef-kok Victor Smit het over heeft (zie Kasteel Groeneveld) blijken een groene oase, waar zelfs bananen- en papajabomen groeien. Vanaf daar lopen we een klein stukje naar restaurant De Kempmaan. Het telt twee verdiepingen en is door het vele glas heerlijk licht. Het terras aan het water is groot en kijkt vanaf de rechterzijde uit op Stichting AAP. Terwijl we genieten van de vele heerlijkheden die chef-kok Lars Priessen ons persoonlijk is komen serveren, scharrelen de bavianen aan de overkant op het apeneiland rond. Ik begin met een sneetje biologisch boerenlandbrood met Buurackers-kaas, rucola en frisse citroenmuntbasilicum van eigen teelt. De kaas is van de biologische markt, die iedere zaterdagmorgen tussen 09.00 en 13.00 uur op het open binnenplein van het restaurant gehouden wordt. Producenten van binnen en buiten de provinciegrenzen verkopen er hun gezonde waar. De andere broodjes zijn belegd met een bijzondere artisjoktapenade, een rijk smakende tapenade van zongedroogde tomaat, wilde zalm met rouille (een soort aioli), stevige scharrelvarkensworst met een eitje. Verder liggen op de schaal crostini met artisjok-

kentapenade en truffeltapenade en een salade met bospaddenstoelen en truffelolie. Erbij drinken we vers bloedsinaasappelsap en een blond Kempmaan-biertje van Gambrinus. Dit Almeerse biergilde brouwt iedere eerste zaterdagmiddag van de maand ambachtelijk biologisch bier in de brouwerij naast het restaurant. "De groenten uit de kas, vormen de basis", vertelt Priessen. "Het zijn allemaal seizoensgroenten en vaak ook vergeten of niet zulke gangbare groenten, zoals bijvoorbeeld pastinaak en schorseneren. Als ik weet welke groenten er die dag uit de kas komen, bedenk ik welk vlees en welke vis daar het beste bij passen. Het is voor gasten dus telkens weer een verrassing wat de lunch of het diner van de dag zal zijn."



GRAND CAFÉ GROENEVELD

3744 ML BAARN
035 - 542 11 92
WWW.KASTEELGROENEVELD.NL

Vorstelijke hamburgers

Een laan met hoge bomen leidt naar de entree van Kasteel Groeneveld, een landhuis uit de achttiende eeuw waar tegenwoordig tentoonstellingen over natuur en landschap worden georganiseerd. In de kelder van de buitenplaats bevindt zich het grand café, dat is ingericht als zelfbedieningsrestaurant. Het zonnige terras kijkt uit op een groot grasveld met felgekleurde speeltoestellen. Na een schitterende wandeling door het 130 hectare grote park in Engelse landschapstijl, lopen vriendin Barbara en ik daar nu naar binnen. Vanaf hier is alles EKO, lezen we op de borden. De vegakroketten, salades, zelfgemaakte pizza en broodjes kaas laten we staan; visliefhebber Barbara gaat voor een tomaten-groentesoep en de bagel met zalm, ik voor de doperwtencrèmesoep en de bruine ciabatta

met de ambachtelijke hamburger.

De zalm heeft het MSC-keurmerk, wat inhoudt dat de vis niet gekweekt is en op een duurzame manier gevangen is. De dikke én lekker gekruide hamburger is van boer Tupker. Zijn vijftien koeien grazen op landgoed Groeneveld. Een lokale specialiteit dus. Hetzelfde geldt voor de biologische kaas waarmee de ciabatta belegd is. "Elke ochtend halen we onze groenten in Almere. Ze komen uit de volle grond en zijn onbespoten." Chef-kok Victor Smit vertelt vol passie over de groene en maatschappelijk verantwoorde visie van Grand Café Groeneveld. "Het eten dat wij voorshotelen, moet gezond zijn voor mens en milieu, maar we willen geen smaakconcessies doen. We zijn continu op zoek naar mooie producten. Biologisch moet lekker zijn, maar ook swingen!"