

Restaurant De Saffraan

# 'Het is hier geen poppenkast'

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE HANS KOKX

Fifteen men on the Dead Man's Chest - Yo-ho-ho, and a bottle of rum! Geef het maar toe: als dat 'yo ho ho' een herinnering oproept, behoort u hoogstwaarschijnlijk tot de generatie die Treasure Island van Robert Louis Stevenson gelezen heeft. Dan stamt u uit de tijd waarin echte jongensboeken nog politiek correct waren. Ik moest heel even aan Jim Hawkins en Long John Silver denken, toen ik in het ruim van De Saffraan een slok wijn nam. Jawel, dit restaurant is een schip. Het vooronder is weliswaar, op de patrijspoorten na, 'ontboot', maar de keuken... Daar zou je deze klipper blijmoedig voor enteren.

Helaas heeft deze honderd jaar oude binnenvaartklipper niets met de kaapvaart van doen gehad, en het antwoord op de vraag hoe cuisinier Kars van Wechem en gastvrouw Monique Korteschiel hier – aan een kade in Amersfoort – verzeild zijn geraakt, is evenmin avontuurlijk of spannend. Maar toch, het Caribische gebied... Nadat Kars en Monique in een aantal vaderlandse bedrijven hadden gewerkt (als laatste De Librije), werden zij aangemonsterd door een hotelketen om op Aruba een 'sportsbar' en een 'fine dining restaurant' op te zetten. 'Binnen die keten kreeg ik de gelegenheid om een brigade van 25 man aan te sturen,' vertelt Kars. 'Dat was de laatste stap richting een eigen zaak. In 2007 keerden we terug in Nederland; we vernamen al snel dat de gemeente Amersfoort plannen had om het Eemhavengebied te ontwikkelen.'

## Michelinster

Bij het opkalefateren van zo'n gebied wordt steevast aan horeca gedacht. Een 'restaurantschip' ligt dan voor de hand. De klipper is hier overigens door de gemeente neergelegd; niet door Kars en Monique. De twee hadden zelfs enige bedenkingen. Monique: 'Veel mensen associëren een schip onmiddellijk met een maffe scheepsruimte en pannenkoeken. Zeker in het begin bleek de drempel voor velen te hoog te zijn.'

Hoe tegenstrijdig het ook klinkt, de Michelinster die in 2009 aan De Saffraan werd uitgereikt, heeft de drempel verlaagd. Dankzij Michelin leidde de 'loopplank' in de gedachtewereld van gastronomen en gastronauten niet meer naar breeuwhamers, dreutelijzers,



*Kars van Wechem en Monique Korteschiel: eigen koers met De Saffraan*



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.



kardelen, victualiën, oorlammen en een kombuis, doch naar designbestek en een cuisine. ‘Veel mensen uit de buurt vonden zo’n schip eigenlijk een beetje te min,’ verklaart Kars. ‘Maar wij bleven gewoon doen waarin we geloven. Gelukkig zijn er voldoende gasten die onze visie delen. Toen we begonnen, vier jaar geleden, hebben we gerechten op de kaart gezet die we zelf lekker vonden, en dat doen we nog steeds.’

Lekker is niet het woord dat ik zou kiezen voor de Noordzeekrab. (€ 24,-) Dit voorgerecht is verleidelijk, dertel en zinnelijk, met een ijle betovering in de toonzetting. De krabcocktail (met avocado, een heldere gelei van tomaat, haringkuit en een beetje limoen) fuseerde zuiver en evenwichtig met het stukje krab op het porselein. Bij zoiets past een halfdroge, frisse Riesling, maar met het oog op het tussengerecht (eendenlever) koos ik een robuuste Moezel-Riesling die frisheid én een zweem van zoetheid te bieden had. (F. Heymann, Löwenstein, 2008) ‘Driemaal eendenlever’ heette het tussengerecht. (€ 25,-) Ik kan mij goed voorstellen dat de kok geen keuze wist te maken. Wahl macht Qual, zogezegd. Zelfs als eter had ik te maken met the agony of choice: welke bereiding was nóg heerlijker? De crème met sherry; de krokante bal met biet; gebakken met wortel? Het lieflijke boeket en de galmende nasmaak van de Riesling waren zo conjugaal dat alles in een huwelijksbootje, feestvierend door de mond laveerde. Dit was een machtig gerecht, zowel qua smaken als verzadiging, want een gerecht is werkelijk een gerecht in De Saffraan. Geen minihapjes dus.

Uiteraard wel amuses vooraf en tussendoor; in totaal een zevental, geloof ik. Dat gaf mij mooi de gelegenheid om eens aandachtig rond te kijken.

### Uitnodigend

De ruimte in het ruim en vooronder is... ruimer dan je als landrot zou verwachten. Deze klipper biedt plaats aan vijftig couverts (à la carte). Het interieur is strak en modern. Sommige ‘aardse’ decoratieve elementen herinneren aan de saffraanplant. Wellicht moet de inrichting voorkomen dat toch nog iemand dagdroomt over een yo-ho-ho bottle of rum, want niets verwijst naar zeebonken – nou ja, rivierbonken en zuidwesters. Zelfs de houten vloer is bedekt. Er hangt één schilderij... Dat nogal lelijke kunstwerkje mag wat mij betreft vervangen worden door een havengezicht.

Aangezien Kars en Monique hier begonnen zijn in een tijd van economische malaise, heeft De Saffraan zich nooit echt gericht op de zakenwereld. Monique: ‘Wij willen op hoog niveau koken, maar de sfeer moet voor iedereen uitnodigend zijn.’ Kars: ‘De sfeer is helemaal in overeenstemming met zoals wij zelf zijn. De bediening is op niveau, maar lekker los. Geen poeha of blabla. Het is hier geen poppenkast.’

Kars van Wechem haalt de inspiratie voor zijn culinaire creaties niet uit boeken. ‘Er zijn maar heel weinig goede kookboeken verschenen,’ beweert hij met stelligheid. ‘Vrijwel alle kookboeken staan vol met mooie plaatjes, maar de recepten kloppen voor geen meter. Vanaf de vroege ochtend tot het moment dat ik ga slapen ben ik aan het nadenken over gerechten en pro-

TOP DRIE 2010-2011	KEUKEN AMBIANCE	
De Burgemeester (mei 11)	9	9
De Saffraan	9	8
La Provence (sept. 11)	8,5	8

ducten. Soms ben ik twee maanden met een gerecht bezig en wordt het toch niet wat ik wil. Een andere keer heb ik ploteling een ingeving en klopt het direct. Als ik er echt voor ga zitten, komt er meestal niets uit. En van trends moet ik sowieso niets hebben. Ik houd van de Nederlandse keuken met herkenbare vaderlandse producten. Daar probeer ik op een nieuwe manier invulling aan te geven.’

De reegeeit van het hoofdgerecht (€ 38,-) kwam uit het Speulderbos. Zij had een eschatologisch bevredigend einde gevonden met behulp van wat peterseliewortel, gerookte thee en een ragfijne sluier van chocolade. Maar het vlees had van mij iets roder gemogen en ook iets warmer bij het opdienen. De Hermitage (Les Meysonniers, Crozes Hermitage, 2007) die geacht werd donkere Wagneriaanse voorstellingen op te roepen, hield zich op de vlakte. Hij wist de animale aspecten van het wild niet te versterken. De volgende keer Loire in plaats van Rhône. De volgende keer... Dan ‘s zomers op het dek? Dat is immers een heel mooi plekje in de Eemhaven van de Keistad. ■

De Saffraan  
Kleine Koppel 3, Amersfoort  
033-4481753