



Vergeet alle hoepla!

Van buiten zie je bijna niets dan de vlakke Amsterdamse School-gevel. Alleen een groot raam hoog in de gevel laat wat leven zien. Binnen, wat trapjes op, leidt de weg naar een bar, volgepropt met hoopvollen, want veertig procent is ongereserveerd. Wat treden verder sta je in de zaal. We komen op een podiumje terecht, boven de trappen naar de toiletten. En er is nog een entresol, hoog in de lucht, achter glas. Aan de andere kant van de zaak is de open keuken. Het geluid is pandemonisch, dat van een menigte. Het interieur is zeer geslaagd. De architect die op AT5 cijfers voor het werk van zijn collega's gaf, scoort hier zelf goed. Het industriële gebouw, met bovenlichten op het noorden om de tabaksbladeren te kunnen keuren, ziet er goed uit en de sfeer is fantastisch.

De tafels, rond en vierkant, hebben ongedekte, witte bladen, de stoelen zijn van donker hout, zonder armleuningen. Wel echte servetten, goede glazen, goed bestek, goed licht op tafel. No nonsense, goed over nagedacht. Ook heel bijzonder is de wijnkaart: eerst een paar bladzijden met een kort signalement met de prijzen, ingedeeld naar smaaktype. Dan een deel met uitgebreide signalementen over de wijnen. En dan wat het extra bijzonder maakt: een schema waarin de wijnen met de gerechten gekruist worden en elke combinatie een cijfer krijgt. Het is wat veel van het goede, maar wel lofelijk. Ik ben benieuwd of ze dat volhouden als de kaart verandert. En dat mag hier en daar best.

We beginnen met wat een 'frisse aardappelsla met gegratineerde geitenkaas, bietenolie en appelvinaigrette' heet (€ 4,10), met een vrij flauwe, wat zoetig gegratineerde kaas – niet warm! – op een salade met blokjes nogal rauwe aardappel, wat er een glibberige rauwkostsalade van maakt, geen smeùige aardappelsalade. De rest, saus en garnituur, is wel fraai om te zien, maar vooral zoet. Daar scoor je niet mee.

De berg salade met plakjes gelakte, gegrilde ganzenborst met gekonfijte ananas, cashewnoten en gedroogde tomaat (€ 6,20) herbergt op zich wel aardige smaken, maar het geheel is ook hier veel te zoet.



FOTO SERGE LUGTENBERG

Apart staan de warme voorgerechten; één daarvan, een strudel met wilde spinazie, champignons en ricotta met een tomatensalsa (€ 5,80), is mooi van kleur, aardig van structuur, maar niet echt spannend van smaak; toch niet gek. En dan is er het inmaakpotje met lauwwarme eendenrillette, vergezeld van een bakje met een met snippers gevulde knoflooknayo waar wat lofblad, wortel en selderij in steekt (€ 6,10). De rillette lijkt uitgelekt, dat wil zeggen van het voor de structuur en smaak noodzakelijke vet ontdaan, waardoor het geheel draderiger wordt dan normaal; warm loopt het vet natuurlijk ook weg, daarom eet je het meestal op kamertemperatuur of kouder. Bij de confit van konijn met hutspot (€ 13,80) stel ik me ook weer iets draderigs voor, maar dit konijn is zelfs nog sappig – een kunststukje. De hutspot is van zichzelf zoetig, maar er liggen ook nog zoetige stengels bij, ook weer wat veel van het goede. 'Gebakken zeeduivel met pancetta, sauce antiboise en gekonfijte limoen' (€ 15,20), is

een kleine portie vis, dik ingepakt in spek, op een bergje onbestemde stampot waarin wat grove, kennelijk moeilijk stuk te stampen ongere stukken aardappel. Op de vis twee plakjes limoen waar ik niets gekonfijts aan kan herkennen. En van antiboise heb ik helemaal niets gemerkt – misschien dat de stampot die heeft opgeslorpt...

Bij sommige gerechten krijg je patat met mayo; die heb ik dus nog apart bijbesteld, want dit soort zaken, waar de opgegroeide mayonaisejeugd nu komt, wordt op zoiets afgerekend: de frieten zijn goed en de dunne mosterdmayo ook. Dat zit dus snor.

Na dat vele zoete in voor- en hoofdgerichten, stelen we ons heel wat voor bij de nagechten. Die Tarte Tatin van peer (€ 4,20) bijvoorbeeld. Wel, de peer is gaar en licht gekarameliseerd, maar de bladerdeegbodem heeft geen kleur of kraak en is volkomen ongebakken. De honing en de quenelle crème fraîche helpen niet meer. Overigens: de zuren van appel brengen een echte Tatin evenwicht. Peer brengt die ba-



Tafel 212
Datum 11/15/03 22:30:01

1	Harkemawater fles bubbel	€	3,50
1	fles grenache rose la colombette b19	€	17,50
1	aardappel sal	€	4,10
1	sal ganzeborst	€	6,20
1	strudel	€	5,80
1	rislette	€	6,10
1	zeeduivel	€	15,20
1	confit van konijn	€	13,80
1	tarte tatin	€	4,20
1	wentelteefjes	€	4,80

Totaal € 81,20

Harkema

Nes 67,
1012 KD Amsterdam
Tel. 020-4282222
Zo, di, wo & do 11-23 uur,
ma 13-23 uur, vr & za 11-01 uur.

Nes 67, 1012 KD Amsterdam Reserveren 020-4282222 www.brasserieharkema.nl
Geopend 11.00 - 01.00, vrijdag en zaterdag 11.00 - 03.00, maandag 13.00 - 01.00
Onze keuken is zondag om donderdag open tot 23.00, vrijdag en zaterdag tot 01.00

lans niet, dus dat is nooit zo'n goed idee.

En dan is zijn er 'wentelteefjes' (€4,80), twee dik besuikerde en in de kassia (zie hier-naast) gezette gebakken boterhammen van helaas vers brood, waardoor het wat slijmerig wordt. Wentelteefjes zijn pas lekker van echt oud brood! Het boerenjongensijs erbij is goed en dat glaasje likeur van Van Wees als vanouds.

Harkema begint net en ze maken de fout waarin anderen ze voorgingen: ze proberen voor lage prijzen imitaties te geven van wat dure zaken brengen. Dat moet je niet doen. Houd de gerechten simpeler, de smaken en balansen eenvoudig, zodat er minder marge voor ellende is. Vergeet alle hoepla en breng de simpele burgerkeuken. Dat kan zelfs beter voor die prijzen, het verveelt minder snel en is eigenlijk lekkerder. Heus, dat is ook eervol!

Handig: de kaart van Amsterdam met dertig door Van Dam besproken restaurants erop
Kijk op www.parool.nl/proefwerk