

Over de Tong



Restaurant: Alles met liefde in Middenbeemster

Van boer naar bord

Wat je van ver haalt is lekker, luidt het gezegde. Onzin natuurlijk, want juist wat van dichtbij komt is vers en smakelijk. Bij Alles met liefde weten ze niet beter. Van Beemsterboer naar bord!

Liesbeth en Max van Wersch zijn altijd al ambassadeurs van hun Beemsterpolder geweest. Ook toen zij in Velsen-Noord hun restaurant Alles met Liefde bestierden. Je kreeg er Beemsterkaas en Beemsterlantsvarken, Beemsterappels en Beemsterperen! En toch wilde hun zaak (in 2011 bekroond met een 8 in deze rubriek) niet echt van de grond komen, mede door de crisis. Dus besloten Liesbeth en Max terug te keren naar waar hun wortels zijn: Middenbeemster. Meer precies, naar een nagelnieuw pand aan de Middenweg, dat ze helemaal naar eigen smaak inrichtten. Neem de bar, die door schoonzoon-lief is getimmerd van oude deksels van wijnkisten. Of kijk naar de verlichting boven die bar, van messen, lepels en vorken die ooit bij de inboedel van De Hoop op d'Swarte Walvis hoorden! En natuurlijk hangt ook dat schilderijtje van Herman Brood er weer. 't Is nu wel erg dik an, heet het en het hing ook in Velsen-Noord... De kinderen van Liesbeth en Max zijn er ook weer: Noelle en Maurice, allebei flink de lucht ingeschoten sinds 2011. Hij staat in de keuken met zijn pa, zij in de bediening naast moeder. En allemaal zijn ze even enthousiast en spraakzaam en attent en voorkomend! Voeg daarbij dat elk gerecht wel een polders kantje heeft en je waant je op de Beemster ambassade.

Borsten-als-druiventrossen

Neem nou het bier. 'Van Sjaak van der Lee', zegt Noelle, als zij het flesje Lepelaar Blond op tafel zet. En 'Van Van Boven', zegt Liesbeth, als zij het kostelijke brood van de pure bakkers Tjeerd en Hylke serveert. Met romige boter van de gebroeders Verdegaa uit Oudendijk, uiteraard. En zo gaat het voort, met Max' salade van gerookte gans (11,75 euro). Die ganzen grazen op de groene polderweiden en zo niet, dan vliegen ze er wel een keertje overheen. Ze zijn dan nog niet gerookt, want dat doet poelier Pieter van Meel. De chef zelf snijdt de borsten-als-druiventrossen (ik citeer het bijbelse Hooglied – mijn opa bloosde altijd als-ie deze strofe voorlas) in papierdunne plakjes die op een groot rond bord worden geschikt. Verse mesclun in het hart, frambozen van Eerlijk & Heerlijk uit Zuidoostbeemster en walnoten uit de polder zelf, ze maken de traktatie compleet. Waarbij moet opgemerkt dat die noten – vaste gasten nemen ze gewoon mee uit eigen tuin – mooi aansluiten op de notige afdrank van de pinot noir uit Roemenië, die Liesbeth schenkt omdat de stoere wijnmaakster helemaal alleen kans zag een vervallen staatsbedrijf om te toveren tot een knap wijndomein. En dat soort mensen, ook al wonen ze wat verder weg, die steunen de uitbaters graag. De courgette in de soep (5,50) was een cadeautje van



Menu

- Salade van ganzenborst
- Courgettesoep met zalm
- Lam, pesto en knoflook
- Beemster kaasplankje
- Walnotentaart van Max

Guiseppe en Rinie Pinna, de oude burens van Van Wersch, die een grote volkstuin hebben. Maurice en Max trekken er een mooie velouté van, waarin de gerookte zalm van Steur uit Monnickendam helaas iets te veel overheerst. De vega-uitvoering zal beter kloppen. Hoofdgerecht worden de lamskoteletten (23,50) van slagerij Elga in Purmerend. Slager Hassan el Ghazoui (over twee eeuwen een echte Beemster naam, haha!) houdt zijn schapen en lammeren zelf en laat ze doorgaans grazen op een van zijn vele graslanden in de polder. Maar nu stonden ze op Texel (op vakantie), ook goed. De karbonaadjes zijn in ieder geval heerlijk mals en hoog op smaak. Waarbij de chef de helft van de koteletten met eigen gemaakte pesto besmeert (wellicht liever apart geven?). De andere

helft blijft naturel, zodat je er ruim saus over kunt gieten van gerookte knoflook. En je raadt het al, die 'stinkende roos' komt van Jan en Mirjam Kruiswijk, even verderop, die bekend staan als dé knoflooktellers van het oostelijk halfron. Erbij gaan beetgare sperzieboontjes, gele courgette (van weer een andere buurman), tomaatjes uit de oven én smakelijke frites van Beemster bodem.

Een maaltijd bij Alles met Liefde is niet compleet als er geen kazen van eigen grond voorbij zijn gekomen. Zoals de Italiaanse kruidenkaas van de familie Groot. Of de komijn én oude kaas van Cono, de beste kaasfabriek van Nederland. Om af te sluiten met de messenklever van Jan en Hetty Uitentuis, met z'n specifieke textuur (hij kleefte dus aan je mes hè) en zilte smaak.

Volle vulling

Toch nog maar een dessert doen dan? Wel als het de taart is van Van Wersch zelf (7,75): onder een laagje poedersuiker gaat een volle vulling schuil van walnoten en karamelpasta. Een combinatie zo zeldzaam lekker, dat je je in de hemel waant. En die is nooit veraf hier, als je bedenkt dat Alles met Liefde ooit werd ingewijd door een priester én een dominee. Beiden uit de Beemster, vanzelf. Want wat je van dichtbij haalt is lekker...

Tekst en foto: Jurriaan Geldermans