



ROTTERDAM

BRUIS BORRELT'EN BUBBELT

Rotterdammers zijn creatief, vrolijk, ondernemend en vullen de stad met kleur. Rotterdam barst daarom uit zijn voegen van de waanzinnig leuke, lekkere adressen. Onze Amsterdamse culinair redacteur Merijn wil er meteen een pied-à-terre!

Uit je eigen sta



rotterdamse ruimte

Fenix Food Factory is een nieuw initiatief van een stichting van producenten die de ruime Fenixloods (ooit opslag) op Katendrecht bevolken met hun (h)eerlijke waar. Een kaasvrouw, slaggers, bierbrouwers, bakkers, koffiebranders, groenteboer met streekproducten en een ciderjongen. Wouter Bijl, de ciderjongen en een van de mannen achter de Firma Bijten (paté- en worstmaker en slager), doet het woord. 'Eten beleven, daar draait het hier om. Een deel van de productie willen we graag in de hal doen. Deels gebeurt dat al. Er wordt koffie gebrand, bier gebrouwen en de slaggers hebben hun eigen productieruimte. In de toekomst worden er kazen geaffineerd en brood gebakken. Wat ook opvalt: echte horeca is er niet, maar je kunt bij iedereen wat kopen en zo je eigen picknick samenstellen, binnen en buiten staan genoeg tafels en banken en stoelen om op neer te ploffen. Je kunt zelfs je vlees van de Firma Bijten bij Rechtstreex op de grill leggen en er versé friet bij krijgen. En ook staan er foodtrucks buiten.'

PRODUCTIE EN TEKST MERIJN TOL FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR



Fenix Food Factory



Rotterdamse Munt



De Matroos en het Meisje



eeuwse Meisjes



Firma Bijten



UIT JE EIGEN STAP



Firma Bijten



Rotterdamse Munt

In de grote stads-



De Vreemde Vogel

kruidentuin geurt het naar munt en oregano.

niet! De wortel die ik even later in het restaurant in mijn mond stop, is onwaarschijnlijk zoet en lekker. De tomaat lijkt wel mediterraan! Er zijn zo'n 50 kippen die lekker buiten scharrelen en uiteindelijk op de eigen kaart of op die van andere restaurants terecht komen. Ook zijn ze bezig met aqua-ponics: er zijn grote bassins met tilapia en een meervalsoort, het water wordt tegelijk gebruikt voor het telen van sla. En dat allemaal aan de rand van de stad. De creatieve gerechten uit de keuken zijn geïnspireerd op de tuin en lokale producten: soep van eigen bietjes met venkel en crème fraîche. Wat een geweldig voorbeeld is dit!

Uit je eigen stad, Marconistraat 39, (010) 820 89 09, uitjeeigenstad.nl

de grootste stadskruidentuin

Nog zo'n fantastisch initiatief, dat zich uitstrekt over pakweg 15 hectare braakliggend terrein, is **Rotterdamse Munt**. Omdat de grond ongeschikt is voor beplanting, zijn er lange, diepe bakken geplaatst met precies die grond erin waar kruiden dol op zijn. Ingrid Ackermans maakte er een stichting van en ook hier valt weer op dat de tuin sociale cohesie bevordert. Mensen uit de buurt werken er als vrijwilliger en vooral Marokkaanse vrouwen glunderen bij het zien van zoveel verse kruiden en muntsoorten. Er staan wel 15 soorten munt en nog meer soorten oregano (van peperoregano tot oregano-tijm), wilde rucola, Franse dragon, Japans zoethout, citroengras, melde, rode venkel, bergbonenkruid, rode wondklaver en nog heel veel meer (100 soorten!). Het voelt als een stadsoase, aan de rand van Katendrecht.

24 delicious.

De kruiden worden los verkocht en er zijn kruidenworkshops. De tuinkeuken is in aanbouw en af wanneer deze delicious. gedrukt is. **Rotterdamse Munt, Brede Hilledijk 2, rotterdamsemunt.nl**

eerlijk en eigenzinnig

Joris Koeter staat achter de pannen en vriendin Chi Wen Wu doet de rest: **Eetlokaal Kuiter** is eenvoudig in optima forma. De gerechten zijn creatief, verfijnd en simpel. Hij leerde in vele goede Rotterdamse zaken en liep stage bij London's The River Café. Joris heeft verdraaid veel smaak en doet daar niet te moeilijk over. Vitello tonnato van gepocheerde kalfsmuis wordt in zijn versie een feestje met grofgesneden, knapperige groente erbovenop. Of dun- gesneden zalm met verse mierikswortel en waterkers: een mondexplosie! Een sappige, knapperig gefrituurde rode poon komt met fijngesneden oreganorode pepersalsa. Lekker! Hij bakt zijn eigen verrukkelijke brood van meel uit Piemonte en de kaart wisselt vaak. We proeven toe een smeùige, friszoete kersenclafoutis met room en amandel, een recept dat hij kreeg van collega-chef Richard Meijer. Wat een heerlijkheid, zo'n 'eetlokaal'!

Eetlokaal Kuiter, Mathenesserweg 1, (010) 415 57 45

klein en verrassend

Zwaanshals is een straat vol contrasten. **Zino Urban Bistro** van het charmante duo Martijn Korving en vriendin Aukje Hoving zit op een mooie hoek. Martijn staat in de keuken en schotelde ons in delicious. nr. 9 al een mooi recept met procureur voor. Tijdens ons bezoek proeven we meer van zijn wereldkeuken vol smaak en bijzondere

ingrediënten: een gerecht met paarse spitskool, gele radijs, crème van wortel, tahini en yoghurt, gebakken ricotta, pistachenootjes en gepickelde ricotta. Zijn gepekeld watermeloen is licht, heerlijk en vol buitenlandse invloeden. Zo ook de friet met koriandermayonaise. 'Ik haal mijn inspiratie uit Azië, Zuid-Amerika en het Midden-Oosten, bijv. uit de Peruaans-Japanse keuken. En ook uit de Mexicaanse keuken. Graag wel met lokale seizoensingrediënten. De visser uit Urk waarmee ik werk, bepaalt wat ik kook en dat geldt ook voor de groenteboer en slager.' Ik ben nu al benieuwd naar de gerechten van najaar en winter!

Zino Urban Bistro, Zwaanshals 265, (010) 466 03 03, zinourbanbistro.nl

een favoriet nummer...

... is het zeker van de twee chefs Pepijn Schmeink en Remco van Erp. Beiden zijn op vrijdag 13 april geboren, zij het niet in hetzelfde jaar. Door zijn vorige restaurant Eendracht is Pepijn geen onbekende in Rotterdam. Souschef Remco werd zijn partner in dit nieuwe avontuur. **Dertien** is helemaal van nu: er wordt gepekeld, ingemaakt, met de houtoven gewerkt, rustiek en verfijnd gekookt met zoveel mogelijk regionale ingrediënten. Het fermenteren gaat ver: van bloemkool tot knolselderij, rabarber, biet en sappen. Met zo weinig mogelijk zout. Maar ook dennennaaldjes uit het Kralingse bos op alcohol. De smaak van de elegante, ruige gerechten is enorm. Schuim van doperwtten, bitterbal van zure zult, gefermenteerde knolselderij en krokant roggebrood, of prei uit de houtoven met paarse bleu d'Artois