

LC donderdag 26 april 2012 - uit@lc.nl

LC+ uit 15

hetesoep

Frisse wind

Podium

DATUM

4 339626

1	hetesoep	1
2	schot	2
1	hetesoep	3 50
1	potje	6
1	appelsop	3 50
2	thee	2 50
1	appeltaart	3

Verkoop

BTW

dama

TOTAAL 25 50



't Ailand in Lauwersoog is proeflokaal, informatiepunt en streekwinkel. Met zoveel functies is er geen ruimte meer voor 'restaurant'. Maar dat wil niet zeggen dat je hier niet kunt eten.

Nog een gelukje dat we op internet hadden gelezen dat 't Ailand naast restaurant Pierenend is gevestigd. Dat staat wel aangegeven op de bordjes in de haven van Lauwersoog. Op vrijdag, zaterdag en zondag komen er de meeste dagjesmensen. Op weg naar Schiermonnikoog, als gast van het natuurgebied en recreatiepark aan de andere kant van de dijk, of speciaal voor de haven. Je kunt hier lekker uitwaaien. Wat heet, als wij er zijn blaast de wind ons naar binnen.

Hier brandt de zware zwarte kachel. Het weer is er nog niet naar om de puien op te takelen en de zon naar binnen te laten schijnen. Het oogt weliswaar zonnig, maar de wind is koud.

Een man in een dikke gebreide trui gooit nog een blok op het vuur. De geur van brandend hout prikkelt even in onze neuzen. Achter de bar windt Barbara Geertsema – zoals ze blijkt te heten – zich op over een snijapparaat dat niet doet wat het belooft. „De man op de beurs was er heel handig mee, maar geef mij maar een mandoline”, zegt ze. Waarmee ze een professionele plakjessnijdmachine bedoelt.

„O, waarschijnlijk moet ik jullie eerst even vragen wat jullie willen”, zegt ze als ze ziet dat B. en ik het menu bestuderen. Ach, we volgden de discussie met interesse, zullen we maar zeggen. Op het menu staat de verse vis die vrijdag is binnengekomen: schol, schelvis, wijting en poon. B. kiest scholfilet met zelfgemaakte friet, ik wil graag het mosselpannetje met speltbrood. Als voorafje laten we de („heel lekkere” – aldus Barbara) garnalenkroketjes noteren.

„Willen jullie garnalen pellen terwijl wij koken?” Barbara schept een schaalte vol uit haar voorraad en zet ons aan het werk. We nemen plaats op een kleine verhoging met uitzicht op de veerboot en het wad. We zitten op krukjes met geborduurde kussens, voor ons staat een verrekijker en er liggen kranten om te lezen. En als dat niet voldoende vertier is: tegen de muur staat een grote kast vol folders over duurzame visserij, 'slow food' en streeknieuws. Vandaar 'informatiepunt'.

We kijken eens even goed rond. De man van de kachel blijkt „bijna een meubelstuk”, zo graag zit hij hier. Barbara raadt hem de schol aan, dus hij houdt niet alleen het vuur in de gaten of de krant. Wij

vermoeden dat hij een oogje heeft op een van beide vrouwen in de keuken...

Barbara vertelt graag over haar passie: slow fish. En als ze met een boekje over slow food aankomt, scheelt het weinig of ze trekt een kruk bij de tafel om ons te informeren. Al komen inmiddels andere gasten binnenwandelen. „Iemand met passie voor haar vak”, oordeelt B. glimlachend. „Maar een visser, geen horecatijger.”

't Ailand is geopend door de grote inspirator van de slow food-beweging: Carlo Petrini in Italië. Voor hem was de maat vol toen in zijn woonplaats een McDonald's verrees naast traditionele restaurants waar al generaties lang met verse streekproducten wordt gekookt. Fast food in een land dat bekend staat om zijn keuken en passie voor eten? Daar wilde hij wat tegenover stellen.

„Carlo is gek op mijn man Jan”, vertelt onze gastvrouw. Het viserspaar trekt er doordeweeks op uit om te oogsten van de zee. In het weekeinde zetten ze hun gasten eenvoudig en eerlijk eten voor, puur en onbewerkt. Zonder opsmuk.

De garnalenkroketjes zijn top. De korst heerlijk krokant, de vul-

ling smeuiig en vol herkenbare garnaltjes. De scholfilet van B. smaakt haar prima. Ze kan hem met een lepel van de huid afschep-pen. Er ligt verse salade met dun gesneden wortel bij. De mosselen zijn niet allemaal even groot, zoals in een zak van de supermarkt. Hoeft niet, ook de kleintjes smaken prima. Ze zijn op traditionele manier bereid: gekookt met groentegarnituur van ui, peterse-lie en wortel.

Voor B. arriveerde ook een schaalte speltbrood, terwijl ze frietjes had besteld. Oeps. Snel wordt de fout hersteld, maar dan is B. al halverwege haar vis. We hebben mayonaise bij de friet gevraagd en wat boter bij het brood. Sausjes ontbreken verder, en toch willen we onze kelen wel een beetje smeren. De boter krijgen we in sierlijke krullen. B: „Dat lukt je met margarine niet.” En bovendien drinken we Bionade priklimonade met gember/sinaasappelsmaak, en biologische appelsap.

Als dessert laten we één stuk zelfgemaakte appeltaart aanrucken en twee vorken. „Je moest eens weten hoeveel mensen hiervoor naar 't Ailand komen”, zegt Barbara. We drinken er thee bij: grote glazen waar we zakjes honing bij krijgen. We weifelen nog even voor we naar buiten lopen, waar de wind de wolken langs de hemel jaagt. Snel een zonnige foto en dan de auto in.

GITTE BRUGMAN

Voor deze rubriek gaan LC-journalisten uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management, en Edzard Delstra, docent gastronomie, van de opleiding international hospitality management aan Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.



proeflokaal 't Ailand
Haven 49a, Lauwersoog
(vr, za en zo, 11-18 u)
<http://ailand.nl/>