
MEET, EAT & GREET



Eens per maand gaat Geeske Smit eten bij één van haar klanten. Restaurants en eetcafés die bewust kiezen voor het vlees van De Marktslager. Waarom kiezen zij voor deze samenwerking? Nog belangrijker; hoe wordt het vlees bereid of gebruikt? Dat zijn de uitgangspunten voor een nadere kennismaking met deze horecaondernemers. Deze keer is Geeske te gast bij Restaurant Eetwaar in Groningen.

“Elke dag is als een wedstrijd!”

RESTAURANT EETWAAR
KLEINE LELIESTRAAT 33
GRONINGEN

Als je het restaurant niet kent maakt de naam je wel nieuwsgierig. Je kunt er eten ... dat spreekt voor zich. Maar waarom EetWAAR?

De 5 van Pim

Pim Wiegman en Marieke Sleeuw hebben sinds 2011 hun restaurant gevestigd in een mooi pand in de binnenstad van Groningen. De sfeervol ingerichte ‘huiskamer’ zorgt voor een gemoedelijke ambiance, die toch iets meer doet verwachten van de keuken dan bij een doorsnee restaurant. Een keuze maken van een kaart is niet nodig. Daar heeft Pim ‘zijn 5’ voor in het leven geroepen. Vijf gangen, die aangekondigd worden in een rode envelop. Aan de gast de keuze of deze geopend wordt of dat men zich laat verrassen. Geeske kiest voor het laatste. ‘Of er nog specifieke wensen zijn waar de kok rekening mee moet houden?’, wordt haar gevraagd. Nou die heeft ze niet. Ze is vooral erg benieuwd naar de producten waar Pim mee werkt en welke combinaties hij hiervan maakt.

Regionale producten

Elke maand stelt Pim een nieuw menu samen. Kenmerkend hiervoor zijn de jaargetijden, waarbij hij kijkt welke producten uit de streek te gebruiken zijn. Bij de samenstelling van de gerechten let hij op de combinatie van smaken, kleuren en geuren. De presentatie is voor dit restaurant heel belangrijk. Voor het gerecht met vlees komt Pim maar liefst twee keer per week naar de Melisseweg, waar hij zelf het vlees uitzoekt. Ook mag hij graag sparren over mogelijkheden met de medewerkers van De Marktslager en geeft het team vooraf aan of er nog bijzondere vleessoorten ingekocht worden. Zo ook met het Mangalitza Wolvarken, die onlangs bij De Marktslager te koop was. “Dit prachtige stuk varkensvlees kon ik goed gebruiken voor mijn gerechten”, aldus Pim.

Waar voor hun geld

De gasten van Eetwaar krijgen echt waar voor hun geld. De speciaal geselecteerde producten en ingrediënten worden niet alleen uit de omgeving van Groningen gehaald, maar zijn stuk voor stuk van hoogstaande kwaliteit. Met de passie voor het koken, die Pim van zijn opa geërfd heeft, weet deze kok elk gerecht tot een ware smaakbeleving om te toveren. Maar wel door recht te doen aan de unieke smaken van de producten zelf. “Elke dag is als een soort wedstrijd. De sfeer is anders, de gasten zijn anders. Steeds weer willen wij op hoog niveau presteren onder deze veranderende omstandigheden!” Met de begeleidende wijnkennis en uitleg van

“Eigenlijk zouden jullie de naam moeten veranderen”

Marieke wordt dit zeker waar gemaakt. Hebben we dan hier de verklaring voor de naam van dit restaurant te pakken?

Vlees van de markt?

Pim; “Als ik mijn gasten vertel dat het vlees van De Marktslager komt, kijken ze mij verbaasd aan. Vlees van de markt? Van zo’n goede kwaliteit?” Dat er nog een heel bedrijf achter die marktkraam zit, daar staat men vaak niet bij stil. “Eigenlijk zouden jullie de naam moeten veranderen”, volgt er met een glimlach achteraan. Ook het ambachtelijke karakter van ons familiebedrijf spreekt Pim erg aan. “Zien hoe de jongens en meiden intern opgeleid worden en kans krijgen om zich te ontwikkelen tot echte slagersvakmensen, dat geeft mij een goed gevoel. Je ziet ze gewoon groeien en bloeien”, volgens Pim.

De conclusie van deze geslaagde avond is dan ook dat het restaurant gerust EetDAAR zou kunnen heten. Een restaurant waar je zeker een keer geweest moet zijn, maar dat eerlijk gezegd uitnodigt tot een herhaling. Een ware aanrader voor een ieder die van puur en (h)eerlijk houdt. Net als ons vlees, zeg maar. Dit bezoek krijgt zeker een vervolg.

