

MEET, EAT & GREET

RESTAURANT BEER& RODEWEG 1 9715 AW GRONINGEN

IK ZAG 2 BEREN

Met dit vrolijke tweetal word je onthaald op de website van Restaurant Beer& in Groningen. Een vrolijkheid die je gelijk terugziet als je het restaurant binnenkomt. Dat de eigenaren Jorn Steenhuis & Sjoerd Tjio met passie werken, dat mag duidelijk zijn.

BIER & SPIJS

Na wat heen-en-weer-grapjes en een gezellig drankje aan de bar, nemen we plaats aan tafel. Aan het raam, met een mooi uitzicht op het grote terras. Eerlijk gezegd zien we daar niet veel van. Het weer speelt ons parten. Maar er is niet veel fantasie voor nodig om jezelf te zien zitten op het volle terras op een zwoele zomeravond. En wat is er dan lekkerder dan een goede maaltijd met een heerlijk koud biertje? "We hebben wel 50 soorten speciaalbier", vertelt Sjoerd enthousiast. "Bij elk gerecht kunnen we onze gasten iets lekkers adviseren." Toch gaan wij voor een frisje en een wijn. Ook goed te combineren met de gerechten.

De kaart bevat een duidelijke indeling; vis, vlees of vegetarisch. Per categorie heb je keuze uit drie gerechten, in vergelijkbare prijsklassen. Jorn vertelt; "We zijn een echt buurtrestaurant. Velen komen even aanwaaien na het werk voor een snelle hap." Op de vraag waarom het geen

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 horeca-ondernemers. Deze keer is Geeske te gast bij Beer&.



buurtcafé is, vervolgt Sjoerd: "Daar is onze kaart te speciaal voor. We hebben gekozen voor een simpele saté om aan de 'snelle hap' te kunnen voldoen. Maar de andere gerechten vragen veel voorbereiding en vakmanschap." Eens per maand komen nieuwe gerechten op de kaart. "Dat moet ook wel", vertelt Jorn. "Onze gasten komen immers vaker eten. Dan moeten ze toch wat te kiezen hebben."

VERS, EIGEN EN ZELF

Met dat vakmanschap van de koks zit het wel goed. We krijgen deze avond verschillende vleesgerechten te proeven, waarvoor de inkopen bij De Marktslager worden gedaan. Sjoerd; "Alles dat wij serveren wordt vers door ons bereid. Het vlees wordt geleverd door De Marktslager en de vis halen we op de markt." Vanuit de eigen groentetuin wordt volop geëxperimenteerd met smaken. Zo worden wij al bij het voorgerecht verrast door een combinatie van eigengemaakte tartaar op een bedje van ingelegde groenten, geserveerd op een knapperige papadam. De grove structuur en rookmaak van de tartaar passen goed bij het frizure van de komkommer en ui. "Natuurlijk zijn wij voor onze groenten en kruiden afhankelijk van het seizoen. We gebruiken vooral wat de natuur ons geeft. Als we het echt niet zelf kunnen kweken, dan halen we het bij een groenteboer."



De eigenheid van dit restaurant komt ook terug in het head-to-tail principe. "We willen zoveel mogelijk van de producten gebruiken en zo weinig mogelijk afval produceren", vertelt Jorn. De zojuist genoten tartaar wordt dan ook gemaakt van het vlees dat overblijft bij de bereiding van de ribeye.

**"WE HEBBEN WEL
50 SOORTEN SPECIAALBIER
IN HUIS"**

Dat brengt ons bij het hoofdgerecht. Of liever gezegd; twee hoofdgerechten. De keuze tussen de perfect gegrilde ribeye met champignons en daslook of de langzaam gegaarde lamsnek op een bedje van aardpeer puree, hoeven we gelukkig niet te maken. We krijgen beide geserveerd.



LOKAAL BIJZONDER

Daslook is een bijzonder zeldzame plant die smaakt als knoflook, maar dan net even anders. Het verhaal van daslook is illustratief voor de zienswijze van beide heren. Altijd op zoek naar goede smaken en combinaties. Het liefst uit de directe omgeving. "Daarom vinden wij de samenwerking met De Marktslager zo belangrijk. Een lokaal familiebedrijf, dat kwaliteit levert tegen een goede prijs. Door de korte lijnen kunnen we ideeën uitwisselen en denken ze met ons mee."

7 DAGEN PER WEEK

Beer& is 7 dagen per week geopend. "Hierdoor kunnen we elke dag onze gasten verrassen met lekkere gerechten, voor een goede prijs." Gezegd mag worden dat dit restaurant daar zeer goed in geslaagd is.