

Uit de buurt

Verl. Hereweg 30
Groningen

Restaurant Uit de buurt kiest voor constante kwaliteit.

Nog te klein voor tafellaken, maar zeker te groot voor servet

Een mooie visgraatvloer, het zachte pluche op de banken, met de stoere tafels en stoelen eromheen. Het kan je bij binnenkomst niet ontgaan; bij dit restaurant weten ze goed te combineren. Nieuwsgierig naar wat komen gaat, lopen we door. Ook de website en facebookpagina van Uit de buurt kunnen ons niet verder helpen. Kortom; we gaan het zien en beleven wat de kok ons te bieden heeft.



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 horeca-ondernemers. Deze keer is Geeske te gast bij Restaurant Uit de buurt.

Gezellige binnentuin

Dankzij het warme weer begint onze avond in de binnentuin. Een verrassend mooie plek met verschillende zitjes. Eigenaar en kok Vincent Dekker vertelt ons enthousiast over de vele mogelijkheden van dit pand. “We zijn hier sinds een jaar gevestigd en hebben veel verbouwd. Van de vloeren en wanden tot een volledig nieuwe keuken. Het was een enorm karwei, maar we zijn blij dat we deze stap gezet hebben.” Binnen is er een tafel voor ons gereserveerd en het restaurant stroomt snel vol met nog meer gasten. We besluiten ons voorgerecht buiten te eten, waarna we wel verder zien. De binnentuin is te gebruiken voor kleine groepen, biedt mogelijkheden om alleen een drankje te nuttigen en je kunt er uitgebreid dineren.

Elke, de vrouw van Vincent, komt even langs. Zij is verantwoordelijk voor de smaakvolle inrichting. Het gezin Dekker woont tegenwoordig boven het restaurant. “Dit is voor ons heel handig in combinatie met de kinderen. Nu zijn die in de buurt en kunnen wij rustig in het restaurant werken.” Op de vraag of Uit de buurt nu een bistro of een restaurant is, kan Vincent heel duidelijk zijn. “We zijn begonnen als bistro, maar doorgegroeid naar restaurant. Vandaar dat we onszelf steeds meer als zodanig presenteren.”

“Bij De Marktslager weet ik dat het goed komt!”

Fijne samenwerking

Ruim 5 jaar geleden begon Vincent Uit de buurt in het naastgelegen pand. “Ik had bij vorige werkgevers veel ervaring opgedaan met gegrild vlees. Maar dit was niet zo’n goede kwaliteit en voelde ook taaier aan. Vanaf de eerste dag in mijn eigen restaurant wilde ik kwaliteitsproducten serveren en die het liefst lokaal inkopen. Ik kende Gezinus Smit al heel lang en wist dat ik met het vlees van De Marktslager goed zou zitten.”

Op de kaart van Uit de buurt staan geen losse gerechten, maar hebben gasten de keuze uit een aantal gangen. Vincent bedenkt wekelijks wat hij zijn gasten voor wil zetten en laat zich inspireren door verschillende keukens. “We gebruiken zoveel mogelijk biologische producten en maken bewuste keuzes. Zo komen de eieren bij de buurman vandaan, die sinds kort wat kippen heeft lopen.” Er staat regelmatig vlees van De Marktslager op het menu, waarbij Vincent zijn bestelling telefonisch doorgeeft. “Meestal overleg ik even wat ik in mijn hoofd heb. Als dit niet beschikbaar is, komen ze direct met goede alternatieven.” Het head-to-tail principe van De Marktslager spreekt Vincent ook erg aan. “Ik krijg het vlees in grote delen aangeleverd en verwerk dit zelf. Heb ik iets bedacht dat niet veel voorradig is, dan sparen ze dit op voor mij”. Zo wordt er geen vlees onnodig verspild en kan de kok van Uit de buurt veelvuldig variëren.



Alles is herkenbaar

“Het vlees wordt ’s ochtends bij ons bezorgd, zodat ik voldoende tijd heb voor de bereiding. Ik maak de gerechten zo, dat gasten kunnen zien wat ze eten. Alles is herkenbaar en heeft een goede bite.” Als wij ons hoofdgerecht geserveerd krijgen, kunnen wij dit alleen maar beamen. Een heerlijke kalfsentrecote met asperges, peultjes en truffelaardappeltjes, afgemaakt met een mooie bearnaisesaus. De passie voor het koken met mooie producten is onmiskenbaar terug te vinden in de gerechten van Uit de buurt. Ook al is dit restaurant iets verder uit het centrum van Groningen gelegen; die 5 minuten extra fietsen worden meer dan gecompenseerd door de fantastische gerechten.