
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 de Waterloo Bar in Groningen.

Waterloo Bar Verl. Oosterweg 51 Groningen

Afwachtend stappen we naar binnen. Ondanks het feit dat Geeske de eigenaresse goed kent, is dit bezoek toch anders dan anders. Wat is nu zo speciaal aan dit eetcafé?

Gastvrijheid die je proeft!

Kom je voor een kop koffie, een vrijdagmiddagborrel of gewoon een lekkere maaltijd? Bij de Waterloo Bar in Groningen ben je altijd welkom! Eigenaresse en gastvrouw Esther Groeneweg weet als geen ander haar gasten een warm en welkom gevoel te geven. Als kind uit een horecafamilie is zij groot geworden met begrippen als 'gastvrijheid' en 'kwaliteit voor een redelijke prijs'. Elf jaar geleden is ze begonnen als uitbaatster van één van de oudste cafés in Groningen. Sinds mensenheugenis is de Waterloo Bar gevestigd aan de Verlengde Oosterweg. Een parallelweg, direct gelegen naast 'de ring' tegenover het DUO-gebouw. Op de vraag of de werkzaamheden aan de zuidelijke ringweg van Groningen voor veel overlast zorgen, kan Esther heel duidelijk zijn. "Natuurlijk brengen die werkzaamheden overlast met zich mee. Maar we krijgen er iets heel moois voor terug." Doelend op de plannen voor de aanleg van een tunnel, waarbij het doorgaande verkeer volledig uit het zicht verdwijnt en er een prachtig park voor in de plaats komt. "Ik kan mij geen beter uitzicht wensen voor mijn eetcafé. Dan kunnen de gasten nog meer genieten vanaf ons mooie terras", aldus Esther.

Uitstekende kwaliteit

Waar Esther het gezicht is van de Waterloo Bar, daar is zus Alma verantwoordelijk voor de keuken. "Al ons vlees komt van De Marktslager. We serveren dus uitstekende kwaliteit, maar voor een hele goede prijs. Kijkend op de kaart komen wij tot dezelfde conclusie. We gaan vandaag voor een lekker stuk rund. "Met champignons en ui erbij? Dat maakt het toch net even af", vervolgt Alma. Hiermee heeft ze niets teveel gezegd. Onze kogelbiefstuk en tournedos zijn perfect bereid. Met de

*“Ze verwachten
gewoon niet dat je
hier voor zo’n
goede prijs zo
lekker kunt eten.”*



gemengde salade, krokante patatjes en warme groente, zitten we in een mum van tijd te smullen van een heerlijke maaltijd. “We willen wel goede kwaliteit leveren, maar het moet ook betaalbaar blijven”, legt Esther uit.

De vrouw van

Dat Esther in aanraking is gekomen met het vlees van De Marktslager mag geen toeval heten. Ze is namelijk getrouwd met Martijn van der Zwaag. Hoofd verkoop en sinds 20 jaar werkzaam bij De Marktslager. Esther; “Als vrouw van een slager kun je natuurlijk geen ander vlees serveren. Maar dat de kwaliteit van het vlees gewaardeerd wordt, blijkt uit de complimenten die wij vaak van gasten krijgen. Ze verwachten gewoon niet dat je hier voor zo’n goede prijs zo lekker kunt eten.”

Veel vaste gasten

Opvallend is dat dit eetcafé online niet zo actief is. Esther heeft hier een duidelijke verklaring voor. “We plaatsen wel eens wat, maar niet zoveel. Op onze kaart vind je naast vlees ook vis en vegetarische gerechten. Voor ieder wat wils, zeg maar. We mogen dan ook rekenen op een grote groep vaste gasten. Of het nu om besloten partijen gaat, bedrijfsborrels of gasten van buiten Groningen; steeds meer mensen weten ons te vinden. En die vertellen ons verhaal weer door aan andere nieuwsgierigen. Vooraf reserveren is dan ook aan te raden, om teleurstellingen te voorkomen!”

