

hete soep

Uit evenwicht in Hindeloopen



FOTO LC/CATRINUS VAN DER VEEN

Eethuizen zijn als vrouwen. Je moet ze nooit op hun pui beoordelen. Hebben ze van binnen een warm kloppende kombuis? Dáár gaat het om.

Om maar met de deur in huis te vallen: 'De Drie Harinkjes' heeft ons hart gestolen. Het Hindelooper restaurant is een aangename verrassing. Hier gaan we geheid op herhaling.

Dat alles beseffen we ons nog niet als we de tochtige trek langs de antieke haven maken, de lege leugenbank passeren en recht op het etablissement van reservering afstevenen. Het is veel hout en hekwerk en ingeklapte parasols en groen van kleur. Het zou zo in Volendam kunnen staan. En dat is echt niet verkeerd bedoeld. Als je van de vlotte vlees- en vishap houdt. Zo'n soort pui is het.

Op het krijtbord buiten staat dat we binnen boven moeten wezen. Beneden is de boel dichtgeplakt, nu het weer zo herfstig is en de watersporters en toeristen in de winterberging zijn gegaan. Toch zijn er boven vijf tafeltjes van de pakweg tien bezet! Aan twee spreken ze Duits, tussen het kauwen door.

We tossen. Wie er vist, wie er vleest. E. wint. Hij claimt meteen de vissoep. Wie kan het hem kwalijk nemen. Ik wijk uit naar de meloen met coburgerham. Het blijkt nauwelijks tweede keus. Het frisse van het (zomer!)fruit combineert prima bij het hartige van de ham. In een ommezien zijn de vijf schijven naar binnen geschoven.

E. heeft die gelukzalige blik gekregen die we hem niet zo heel vaak zien krijgen. Hij laat zich de vissoep, met stokbrood, prima smaken. De temperatuur is goed. Veel vis ook, misschien iets te fijn gemaakt, waardoor de beet wat minder is geworden. Maar lekker...

E. drinkt er een witte Hardy uit Australië bij, hem zojuist aanbevelen door de voorkomende jonge serveerder, die duidelijk verstand van drankzaken heeft.

We kijken door de schuine tuimelramen naar buiten, nu het nog kan. Hier toren je uit boven de zeedijk, met uitzicht op het IJsselmeer. In de verte schemeren de lichtjes van Kornwerderzand, op de Afsluitdijk. Een zeilcharterschip en een scherp jacht koersen langzaam op ons af. Die zijn zo vast niet voor donker binnen.

Als we onze hoofdgerichten in het vizier krijgen, zijn we alle an-

dere panorama's op slag kwijt. Voor mijn buik ontvouwt zich de Hylper schnitzel, een deurmat gelijk, zo groot. Geheel naar Duitse maatstaven, zegt onze gastheer. De helft van het stevige, gepaneerde vlees is bedekt met een laag spekjes, uitjes, champignons en paprika. Het is alweer een hele poos geleden dat ik de hoektanden in zo'n sappige oosterbuur zette.

De hernieuwde kennismaking pakt nog beter uit dan gehoopt. Toch is deze strijd niet te winnen. Ook na twee schorsingen en een kuier op-en-neer door het gangpad blijft een deel op het vierkante bord liggen.

Rond die tijd heeft E., een volleerd graatdeskundige, zijn hele schol al achter de knopen. Hij komt superlatieven te kort. De ver-



se remouladesaus, de gebakken Hollandse garnalen, spek, ui, de mooi bereide vis zelf niet te vergeten; het is allemaal van een uitstekend niveau. Ook aan het garnituur, waaronder droge frites, is de nodige aandacht besteed. Dat zien we elders wel anders.

In de nagerechten onderscheidt De Drie Harinkjes zich niet direct. Het is de familiale lijst met oude getrouwen als dame blanche en de sorbet. We zeggen dat we moeten afvallen en kiezen voor de (heerlijke) koffie met in cellofaan verpakt dümke.

We zijn een beetje van slag. Bij het buffet probeer ik wanhopig te pinnen met het videotheekpasje. Dat zo'n restaurant, dé verrassing van de laatste maanden, ons zo uit evenwicht kan brengen... Bij de leugenbank kijken we een laatste keer achterom. - WILLEM ALTENA

De drie harinkjes
Buren 37/39, Hindeloopen
www.dedrieharinkjes.nl



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 de Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.