

Evergreens zetten 25-jarig bestaan luister bij

Poppe viert jubileum op culinaire wijze

Restaurant Poppe aan de Paslaan bestaat 25 jaar. Om dat te vieren verrast eigenaar Gerard Knol zijn gasten met evergreens. Voor 25 euro kan iedereen genieten van een midweeks driegangenmenu waarop klassiekers van toen centraal staan, zoals gratineerde slakken, geitenkaas met tomatentapenade en gerookte zalm met tarbaar van zalm.

Elke twee weken wisselt het 'gouwe ouwe' menu, vertelt Knol, die in 1989 eigenaar werd, na zes jaar als chef-kok te hebben gewerkt. „Ik heb oude menukaarten doorgekeken en haal de hits van toen ervan af”. Legio klassiekers schudt hij uit zijn mouw. De mosterd-dillesaus mag niet ontbreken, bezweert hij. „Daar waren we bekend om. Die verkochten we zelfs in potjes”.

Ook 'idee voor twee' komt terug. „Een soort Valentijnsdiner, maar dan het hele jaar door”, aldus Knol. In maart start hij met de rentree van deze klassieker.

MODERNISERING

Om misverstanden te voorkomen: restaurant Poppe is niet blijven steken in the eighties. Knol: „We gaan wel met de tijd mee”. Zo werd vorig jaar het volledige interieur gemoderniseerd. „Het restaurant is totaal gestript. Alleen de open keuken is blijven staan. Een open keuken: dat is Poppe. Verder is de zaak van achteren naar voren, van afwaskeuken tot bar, vernieuwd”. Onder meer is er



Gerard Knol viert 25 jaar Poppe.

door een wand te plaatsen een private dining gedeelte gecreëerd. Knol: „Ideaal voor groepen tot twintig personen, zoals bedrijven, die wat meer privacy nodig hebben”. Verder is er bijvoorbeeld een wijnwand en een wijnkast waar wijn op temperatuur wordt gehouden gekomen, evenals een openhaard. Doordat het nieuwe meubilair ruimer is, werd het aantal couverts van 95 naar tachtig teruggebracht.

NIEUWSGIERIG

Innovaties blijven niet beperkt tot het interieur. „Ook na 25 jaar blijven we ons ontwikkelen. De koe verandert niet, maar er is nu wel een andere bereidingswijze en de bijlage verandert”.

Knol is tuk op nieuwe ontwikkelingen op kookgebied. „Ik ga niet blindelings met elke hype mee, maar wil wel weten wat het is. Dan ga ik een workshop volgen. Zo nieuwsgierig ben ik wel”. Als het wat toevoegt, is Knol er als de kippen bij. „Ik was de eerste in Apeldoorn die molecular koken toepast”. In de keuken toont hij wat dat inhoudt: vacuüm verpakt vlees wordt langzaam, op de graad nauwkeurig gegaard in een warmwaterbad. „Draadjesvlees krijgt zo een beetje bite en kan eruitzien als een biefstuk”.

Ook de presentatie is in loop der tijd veranderd. „Die is veel belangrijker geworden”, weet Knol. „Vroeger moest het groots en veel zijn. Ik redeneerde: een klant mag niets te kort komen, maar ik

gaf gewoon te veel. Tegenwoordig heb je servies in vele soort en maten. Gerechten kun je zo steeds leuker presenteren”.

AMBACHT

De basisfilosofie van Poppe is echter nog hetzelfde als een kwart eeuw terug. „Ambachtelijk bereiden voor een breder publiek tegen een redelijk betaalbare prijs”. Een uitdaging. „Omdat het veel arbeid is en je het betaalbaar wilt houden”.

Restaurant Poppe is dinsdag tot en met vrijdag voor de lunch van 12 tot 14.30 uur geopend en diner vanaf 17 uur. Zaterdags en zondags vanaf 17 uur geopend. Maandags gesloten. <

