

FIJN ZEEUWS en zonder CONCEPT



uit eten

In een Zeeuws dorp
aan het einde van de
wereld ligt restaurant
Kint & Co.



Mijn
vader
komt
uit

Zeeuws-Vlaanderen en ik heb daar-
door een zwak voor de streek, die
rare appendix die alleen door een
tunnel met de rest van Nederland is
verbonden. Het landschap is leeg en
recht en er is vrijwel niks te doen,
maar het licht is er schitterend en de
mensen weten van goed eten. Mijn
opa raapte kokkels en ving garnalen
met een kor, oma Betsie had altijd
chocoladepudding in de koelkast
staan, sneed frietjes in de bijkeuken
en bloemde en bakte sliptongen,
zo hoog opgestapeld dat ze
bijna over het goeie tafel-
kleed vielen.

Kint & Co ligt in het dorp
Paal, op het buitenste ri-
cheltje van de buitenpro-
vincie. Vreemd smokkelge-
bied is het, met plaatsen als
Nieuw-Namen, Roverberg en
Graauw. Direct achter de hoge dijk
begint de wildernis, daar liggen de
schorren en slikken van het Verdron-
ken Land van Saeftinghe, met er-

tegenaan de felbevochten Hedwige-
polder waar de ontpoldering inmid-
dels begonnen zal zijn. Over de
Westerschelde denderen de vracht-
schepen naar de haven van Antwer-
pen, die in de verte vervaarlijk licht te
gloeien, alsof je over de rand
van de wereld de hel inkijkt.

Geen
sterveling in
Paal, maar
wel een
restaurant

We wandelen langs het
buitendijkse getijdenha-
ventje, waar de schepen,
het is eb, diep en scheef in
de blubber liggen en komen
geen sterveling tegen, tot we
in de enige straat dus dat restaurant
aantreffen. De ontvangstruimte waar
ook de bar is, is van top tot teen ro-
bijnrood, de eetzaal is blauw en
overal hangen kleurige schilderijen





HET PRECIES- GOED- MOMENT

Kent u het sprookje van *Goudlokje en de drie beren*? Die ene pap was te heet, die andere te koud, maar de middelste precies goed. Engelstaligen hebben een mooie benaming voor dat ongrijpbare, maar belangrijke concept van de **preciesgoedheid**: *the sweet spot*. Sommige gerechten hebben een ruime *sweet spot* – in een stoofpot kan een dolle stier nog weinig schade aanrichten. Maar er zijn er ook waar de garing, rijping of het moment van plukken uiterst nauw luisteren.

Pudding, zoals de panna cotta die we deze week aten bij Kint & Co, vind ik er altijd een mooie illustratie van. Je kunt aan pudding lekker veel bindmiddel toevoegen (in de vorm van gelatine, ei of een plantaardig alternatief), zodat hij fier en strak uit de vorm stijft in het gelid op tafel komt: je lepel blijft er rechtop in staan. Dat is de veilige, en beslist de verkeerde weg.

Een goede pudding is helemaal niet stevig. Die is juist zo delicaat en romig mogelijk, hij breekt al bijna als je ernaar wijst. Er moet wel gelatine of ei in, maar precies zo weinig dat hij net niet uit elkaar valt. Dat is *the sweet spot*, het zoete preciesgoedplekje, van een pudding.

Het concept wordt ook meer temporaal gebruikt, vanuit het idee dat producten hun perfecte moment hebben – de piek in het seizoen voor een vis of een groente of een perfecte mate van rijping bij kaas of wild. Dat hoeven niet per se die chic ingevlogen gele mango's uit Pakistan te zijn, ook de bescheiden appel of prei heeft z'n moment.

Zoek die zoete plekken en je zult altijd lekker eten.

Zeebaars met mosselen en kruidenolie

en aardewerk. Op de gladgeschuurde houten tafels staan halfgedroogde hortensia's met daartussen gestoken wilde rozen die uitbundig geuren. De sfeer is warm en prettig. Dit is het restaurant van de Zeeuws-Vlaamse chef Riet Kint, die de open keuken bestiert terwijl haar man Jan Cees Tans, gewezen jazzsaxofonist, de voorkant doet. Eerder hadden ze restaurant Zuid Zeeland in Amsterdam, nu zitten ze alweer vijftien jaar in Paal.

De zaak is drie keer per week open: op vrijdag- en zaterdagavond en op zondagmiddag. Er is één wekelijks wisselend vijfgangenmenu à € 47,50 waarbij als hoofdgerecht gekozen kan worden voor vlees of vis. Van de interessante wijnkaart kiezen we de Viré-Clessé Quintaine van Domaine Guillemot-Michel voor € 45 – dat is méér dan redelijk. De gastheer schenkt desgewenst ook een bijpassend glas voor € 7 per gang. Tans serveert met een soort hoekige welwillendheid waar ik een goed humeur van krijg: zonder een spatje overdreven dienstbaarheid, maar met oprechte interesse en onderkoeld plezier. 'Zo, hoe gaat het hier?', bromt hij dan, terwijl hij ons met zijn borstelige wenkbrauwen vriendelijk toefront, 'is het goed zo?'. En, als we een gedetailleerde vraag stellen over een gerecht: 'Ik zal het eens gaan vragen aan de heks in de keuken.'

Als *amuse* krijgen we een soort hartige kletskep van kikkererwtbloem met pittigzoete compote van rode ui en mierikswortel,

en gezouten ricotta. Het substantiële, hartige hapje, zonder enige frutselige opsmuk, zet de toon voor wat er komen gaat.

Dat is eerst huisgezouten, gemarineerde Noordzee-ansjovis, zo vet als



Restaurant Kint & Co
Havenstraat 9/11
Paal

Vijfgangenmenu € 47,50.
Open voor diner op vrijdag
en zaterdag. Op zondag voor
lunch. Robuuste maar ver-
fijnde gerechten met veel vis
en groenten uit de buurt.

restaurant-kint-en-co.nl

cijfer: 8+

Restaurant Kint & Co in
Paal, Zeeuws-Vlaanderen

Panna cotta, pure chocolade-kardemomroom, chocolademeringue.

kleine sardines en met prachtige zilveren tekening. Ze liggen gedrapeerd op een aardappelsalade met hartig-pekellige groene olijfin, peperige mosterdsla en een saus met groenkruidenmosterd en nog meer ansjovis. De vis is goed zout, maar krijgt fijn tegenwicht van de frisse, mollige aardappel en de pit van de mosterd.

Dan een kloek stuk filet van wilde zeebaars met 'mosseltjes in 't groen', lauwwarm geserveerd. De zeebaars heeft door het afkoelen iets van z'n gelatineuze stevigheid teruggekregen en dat werkt goed bij de malse, kleine mosseltjes en de kruidensaus, die friszuur is en pittig van zwarte peper. Heel smakelijk. Ook de plak wildzwijnlende met een vulling van kinnebakspek, bonenkruid en brood bevat, met een eenvoudige maar kraakverse spitskoolsalade en mierikswortelmayonaise. Het zit allemaal verdraaid goed in elkaar.

Het vleeshoofdgerecht is wilde eend, zowel de borst als een pootje prima gegaard, en origineel geserveerd met allerlei midden-oosters aandoende smaken: amandel, beetgare bulgur die stuift van de goede saffraan, zoetzure zachtgestoofde kleine uitjes en met zout ingelegde citroen. Er ligt ook wat van bloemige kweeper bij en in de saus is wat yoghurt verwerkt.

De heilbot in het vishoofdgerecht vinden we iets te ver gegaard, al maakt de bijgeleverde aioli dat de boel toch smeug blijft. Er ligt een lekker spekkig geroosterde octopustentakel bij, en gemarineerde bietjes en pompoen.

Na een gul bord kazen van de

Antwerpse affineur Michel van Tricht, arriveert een nogal zalig dessert met panna cotta – zo'n roompuddinkje maken is best moeilijk, omdat je net genoeg gelatine moet toevoegen dat hij niet uit elkaar valt, maar niet méér, want dan wordt-ie te stijf. Erbovenop ligt een flinke, brosse meringue met chocolade erin en hij staat met z'n voetjes in een hoopje verrukkelijk bittere, koele chocolade-kardemomroom. Het is een recht-voor-z'n-raapbordje zoet dat keihard de vloer aanveegt met al die truttige creaties met schotsjes en flupjes die we zo veel tegenkomen en de koele chocoladeroom doet me direct aan die pudding van mijn oma denken. Bij de koffie krijgen we gebak van pijnboom-pitten en ricotta dat nog een beetje warm is, omdat het net uit de oven komt.



Het zit
allemaal
verdraaid
goed in
elkaar

Kint & Co is verfrissend vrij van concept, boodschap of pretentie – het is meteen duidelijk waarom deze prettige zaak met z'n robuuste, kraakheldere en goed doordachte gerechten alle bestaansrecht heeft. Ik vind het een geruststellende gedachte dat ik, als het leven een beetje overvol of ingewikkeld lijkt, de auto kan pakken om naar Paal te rijden, waar ik eerst vanaf de dijk ga kijken hoe het haventje volloopt en kluten in het slik staan te hannesen. En dat ik daarna kan gaan eten bij Kint & Co, waar een aardige man brommend vraagt hoe het gaat en waar een vrouw die me aan mijn oma doet denken me eten voorziet dat volledig voor zichzelf spreekt. Fijn dat er aan het einde van de wereld zo'n plek bestaat.

h.versprille@volkskrant.nl



Onno Kleyn drinkt een stevige rode Spaanse wijn met een bijzonderheidje.



proeverij

SOLIDE wijn uit de AMFOOR

EEN AMFORA OF AMFOOR was een stenen kruik waarin in de oudheid wijn en olie werd bewaard. Het houten vat, een Germaanse uitvinding, werd pas na de Romeinse tijd de norm in de wijn-industrie.

Maar in het bruisende heden zijn er vorsende wijnmakers, in het gemeen met een biodynamische instelling en aanpak, die weer experimenteren met rijping in aardewerk. De lieden van Caprasia in het Spaanse Utiel-Requena bijvoorbeeld. Nou ja, ze spelen tegelijk op safe door hun Bobal eerst een dik jaar in eikenhout te stoppen. Maar daarna volgt terracotta in de vorm van vaten van 150 liter – bijna vier keer de hoeveelheid van een standaard amfora voor wijn in de Romeinse tijd – waar een deel van de wijn (ze zijn wel erg voorzichtig) vijf maanden in sluimert. Wat het effect is? Dat is voor mij niet te bepalen; dan zou ik dezelfde wijn ook zonder amfoorrijping moeten proeven. Wel kan ik zeggen dat de Caprasia Bobal 2015 een solide Spaanse wijn is die staat in het glas: ondoorzichtig, dampend zwart fruit, cacao en zwarte peper in de bonus, schragende tannine achter de alcohol. Goed zonder blikken of blozen.



Caprasia Bobal Amfora 2015, Utiel-Requena,
€ 12,50, naturalvineyards.nl