



(ADVERTENTIE)

Aan tafel in de Serre

*Zelfgebakken fruittaarten en heerlijke boerensalades:
bij de Serre 's-Graveland zijn de gerechten verser dan vers.
Dát is zeker. Want vanaf het terras ziet u met eigen ogen
hoe de ingrediënten worden geoogst.*

Het is een uniek samenwerkingsverband tussen twee tuinders en de eigenaresse van een restaurant: op Tuinderij Land & Boschzicht zetten Sijmen en Sissie Brandsma zich met hart en ziel in om de lekkerste – biologisch-dynamische – groenten en fruit te kweken, die vervolgens geserveerd worden in de Serre 's-Graveland, het restaurant dat midden op diezelfde kwekerij staat. "Het gaat ons om de unieke combinatie van prachtige natuur, eerlijke producten en culinair genieten", zegt Ellen Majoor, drijvende kracht achter de Serre. De tuinderij en de Serre liggen in een stiltegebied. "Om die reden zijn we vooral overdag open, in het ritme van de tuinderij. De boer rijdt op het land, en mensen zien bij wijze van spreken vanaf het terras hoe de ingrediënten voor hun salade geoogst worden." Rondom de idyllische plek is het heerlijk wandelen en fietsen. De Serre trekt daarin ook samen op met Natuurmonumenten; aan een wandeling onder leiding van een natuurgids kan bijvoorbeeld een high tea worden vastgeknoopt in de Serre, of een 'Lazy Sunday Lunch'.

SEIZOENSTAART

Veel gerechten van de Serre worden in de houtoven klaargemaakt. Dat geeft ze een bijzondere smaak, en vraagt specifieke kennis van de kok. Ellen: "Je draait niet even de knop om naar 200 °C, je bent lang bezig met steeds weer een beetje extra hout om de oven op precies de juiste temperatuur te krijgen. Dan krijg je het lekkerste resultaat." Dagelijks zijn er verse taarten met seizoensfruit, de Citroentaart is zeker een omrit waard. Daarover gesproken: met een wat grotere groep is het raadzaam om te reserveren. De Serre levert maatwerk met dagverse producten en heeft zodoende geen grote voorraden.

Ellen: "De sla kunnen we zo uit de kas halen, maar we bakken bijvoorbeeld ook quiches. Als ik weet dat er meer mensen komen, maak ik er graag eentje extra."

KLEINSCHALIG

Twee keer in de maand is de Serre 's avonds wél open, voor het 'Open Diner'. Dit is een uitgebreid viergangendiner aan chic gedekte tafels, altijd met gerechten van het seizoen. Wat te denken van salade van geroosterde jonge biet of panna cotta met aardbeien? Sinds vorig jaar heeft de tuinderij ook een wijngaard, opgezet met hulp van vrijwilligers. Op een stuk verwaarloosde grond van Natuurmonumenten is een Duitse druif geplant, speciaal geschikt voor deze bodem. Drie jaar zal keihard gewerkt moeten worden om de wijnranken op te kweken, daarna kan in de Serre biologische wijn van het huis worden geschonken. Ellen Majoor kijkt ernaar uit. "Zo zijn we elke keer weer bezig met nieuwe dingen. Maar één ding staat als een paal boven water: we blijven kleinschalig. Zodat je in alle rust kunt genieten van eerlijke en verse streekproducten, midden in de natuur van het Groene Hart."

TAFELN EN KOKEN IN DE SERRE

Op de website van de Serre zijn alle data van de diners én de bijbehorende menu's te vinden. Mensen die liever zelf aan de slag gaan met verse producten, kunnen bij de Serre terecht voor een kookworkshop. De Serre 's-Graveland, Leeuwenlaan 34, 's-Graveland, www.deserresgraveland.nl, 06 40174610. Op www.versvanhetland.nl krijgt u van tuinder Sijmen Brandsma een kijkje achter de schermen van Land & Boschzicht.

Proeven van het Groene Hart

Varen

Het Groene Hart heeft een blauwe kern. In het gebied liggen talloze plassen en meren, onder andere de Loosrechtse plassen, Vinkeveense plassen en het Braassemmeer, die onderling verbonden zijn door rivieren en kanalen. Op veel plaatsen zijn boten te huur of rondvaarten te maken, bijvoorbeeld bij De Otter in Loosrecht en Rederij Loosrecht. www.groenehart.nl/water

Workshops

Veel agrarische bedrijven bieden recreatieve activiteiten. Bijvoorbeeld kaarsen maken bij Imkerij 't Schuurkje in Oud-Loosrecht, of intuïtief beeldhouwen bij beeldend kunstenaar Remi Kruijzinga, in Groot-Ammer. Een uniek kijkje in het boerenleven geeft de Sint Nicolaashoeve. Met onder meer een behendigheidsstest op de tractor, melken en koeien drijven is een boerendiploma te halen. www.groenehart.nl/workshops

Groene routes

Overall in het Groene Hart liggen wandel- en fietspaden, waaronder een aantal wel heel bijzondere. Zo hebben boeren in Kaag en Braassem het unieke Vierambachten Boerenpad uitgezet, dwars door de weilanden (<http://www.groenehart.nl/activities/1144>). Lekker langs het water fietsen kan bij de rivier de Linge. Deze leidt langs een aantal forten van de Hollandse Waterlinie. VVV's stellen diverse routes ter beschikking. Helemaal zelf plannen kan ook, met de routeplanner op www.groenehart.nl. Deze leidt fietsers van knooppunt naar knooppunt, en natuurlijk is er een tussenstop bij de Serre te maken... www.groenehart.nl/fietsen

Groene Hart