

Buiten de deur

Bijzonder bewust in Buinen

We stonden er al eens een keer voor de deur, bij Brasserie Byzonder in Buinen, maar het zag er leeg uit. Het was een donkere novembermaand, en we wilden warmte, reuring, tinkelende glazen om het sombere gemoed te verjagen. Lafjes keerden we de auto en reden naar een levendige tent in buurdorp Borger. Waar veel gezelligheid niet noodzakelijkerwijs werd gepaard aan goed eten. God straft onmiddellijk.

Vandaag proberen we het opnieuw, op een avond dat de toeristenstromen in Drenthe langzaam wat aan het opdrogen zijn. Buiten staan grote wuivende borden langs de straat om ons naar binnen te lonken, we zien de uitbater de deur al openzwaaien als we nog bezig zijn de auto te parkeren. Een hartelijk welkom. Dat wordt nog eens versterkt als we binnentreden in een ruimte die weliswaar niet overdadig is ingericht, maar wel warmte uitstraalt.

De eigenaar is er gespitst op zijn gasten persoonlijk te begeleiden met verhaal en toelichting. Bijvoorbeeld dat ze hier zoveel mogelijk biologisch werken, dat ze een moes- en kruidentuin en kas achter het restaurant hebben en dat ze werken met permacultuur. Nou is Hermus deeltijd-permacultuurmoestuiner en weet dat dat wellicht goed voor het bodemleven is, maar niet per se leidt tot betere kwaliteit van het groen. Maar het is altijd een goed verhaal, dat ze samenvatten met hun credo 'Bewust Genieten'.

De kaart van Brasserie Byzonder is plezierig compact. Dan hoeft je geen grote voorraden te hebben en kun je zoveel mogelijk 'vers' serveren. Opmerkelijk is wel dat vis vrijwel ontbreekt op het menu, en helemaal bij de hoofdgerechten. De enige flinters vis komt Hermus tegen in zijn voorgerecht, de *pattison-soep met mosterd, zalm en zeekraal* (7,50 euro). Pattison is een kleine pompoenachtige, een beetje plat met mooie golvende of

puntige uitsteeksels. De versie van vandaag is groen – hij komt ook in wit en geel – gezien de groenlobbige massa die in de kom ligt. Zalmsliertjes en zeekraal geven een klein beetje textuur, maar de mosterd is wat ruim gebruikt. Het glas pinot grigio (4,40 euro) is met zijn rijpe aroma van rijpe appels en meloen meteen vrienden met het gerecht.

Co heeft gekozen voor de *ravioli, bladerdeeg gevuld met zeewier en rundvlees* (10,50 euro). Pardon, bladerdeeg? De meeste Italianen gruwen ervan als je dat deeg gebruikt. Moet natuurlijk pastadeeg zijn, uiter-



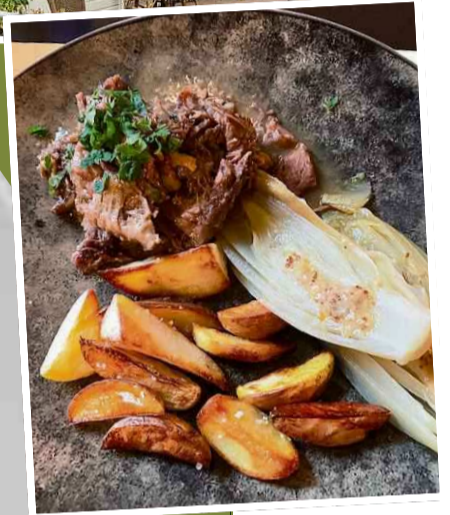
Opmerkelijk dat vis vrijwel ontbreekt op het menu

aard zelfgemaakt. Maar het moet gezegd, de drie ravioli's zijn goed gevuld. „Een beetje zoals een saucijzenbroodje”, oordeelt Co, „maar dan met iets meer pit en zilt.”

Ze vervolgt met de *reestoof met aardappelkastanjepuree en bockbier* (22,50 euro). De stoverij is diep van smaak, met de gebruikelijke wildkruiden en met de vochtcracht van het bockbier. Maar net zo fijn is de dragon die een frisheid geeft aan de aardappelkastanjepuree. Opmerkelijk, maar ook zeer lekker: naast de keurig getourneerde worteltjes worden er bij de stoof ook peertjes geserveerd. En geen gewone stoofpeertjes, maar licht gekarameliseerde stukjes Conference. Een vondst. Eigenlijk moet je hier een bockbier bij drinken, maar het glas nero d'avola (4,40 euro) doet met zijn rondeur en zoete tannines ook zegendend werk.

Hermus heeft met grote instemming op de kaart een jeugdherinneringsingrediënt gesignaleerd in de *kalfswang en tong met herfstgroente, aardappelen en soubisesaus* (23,50 euro). Met Kerstmis at de familie Hermus altijd kalfstong met een madeirasaus en *pommes duchesse*. Dus hij wrijft zich alvast vergenoegd in de handen. Het vlees is door de chef, de echtgenote van de gastheer, in de slowcooker gegaard, waardoor het meer een soort *pulled* vlees wordt, met minder gemakkelijk te identificeren onderdelen. Hermus had graag wat grotere stukken tong gezien, maar klaagt verder niet over de smaak. Die is zo fijn dat hij bijna uitbarst in een *Stille Nacht, Heilige Nacht*. De soubisesaus, een uiensaus op basis van bechamel, heeft stiekem wat mosterd meegekregen, maar past prima bij de beetgaar gekookte halfjes witlof. De aardappel-partjes uit de oven zijn uitstekend.

Bij het dessert komt de chef even uit de keuken om te kijken of alles wel vaart, zoals ze dat bij alle tafels doet. Dan kan ze ook uitleggen dat ze zoveel mogelijk met de lokale- en seizoensproducten werkt, en dat dat ook de keuze van de gerechten bepaalt. Bof Co even dat bramen en appeltjes in de aanbieding zijn in de achtertuin. Die komen in de *bramen-yoghurtmousse met gebakken appeltjes* (8,50 euro). Een frisse mousse waar het gekarameliseerde van de appelstukjes prima past. Hermus gaat Drents met de *zwerfkeien, crème van hazelnoot en witte chocolade* (8,50 euro). Waarbij we inderdaad moeten denken aan tot keien gestolde crème, want zacht is het mengsel nergens. Wat niet wegneemt dat de smaak heerlijk is. De bijgeleverde slagroom is ongezoet, wat dan een beetje botst met de andere smaken. Gelukkig is er het zoet van het glas moscatel (4,50 euro). „'Bewust genieten', dat zelden ze toch?”



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co – een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaangekondigd, de recensie is een momentopname.

Brasserie Byzonder	
Hoofdstraat 67 9528PC Buinen Tel 0599-856806 brasseriebyzonder@gmail.com	
10-9-2020 20:03	SubTotaal
7	
Rood	
Beschrijving	Bedrag
witte vrouwen	3,80
pinot grigio	
2 x 4,40	8,80
ravioli	10,50
pattison	7,50
reestoof	22,50
kalfswang	23,50
nero D Avola	
2 x 4,40	8,80
zwerfkeien	8,50
bramen yoghurt	8,50
sauternes dessertwijn	5,50
dessertwijn	4,50
Aantal artikelen: 13	
TE BETALEN	112,40 €
	Inclusief BTW
BTW Hoog 21%	5,45 €
BTW Laag 9%	6,69 €