

## Restaurant met eigen moestuin



Op dinsdagochtend trekken koks en bediening de overall aan om te gaan oogsten

Geef hem een kistje wortels, aardappels en uien en zijn culinaire brein begint te ratelen. "Een tussengerecht met wortels, sesam en een beetje gember in de oven, vooraf een uien-aardappelsoep... Met een paar simpele ingrediënten kun je eindeloos combineren als je maar creatief bent. En Nederland heeft zo veel moois te bieden", vertelt een enthousiaste Jonathan Karpathios.

De 31-jarige eigenaar van restaurant Vork & Mes in Hoofddorp gebruikt uitsluitend producten uit de omgeving. Het grootste deel van de groenten groeit bijvoorbeeld in de moestuinen van het restaurant. Vaste prik: op dinsdagochtend trekken koks en bediening de overall aan om te oogsten. Het hoort bij de no-nonsense filosofie van Jonathan, die in zijn eigen restaurant inmiddels optreedt als culinair adviseur maar nog graag in de keuken staat. Het koken leerde hij onder meer van de Britse chef-kok Gordon Ramsey. Jonathan: "Als je zelf een rabarber uit de grond trekt, dan bereid of serveer je die met veel meer liefde dan een 'anonieme' uit de supermarkt." De achternaam Karpathios doet exotisch aan, met dank aan een Griekse vader. De moeder van Jonathan is 'gewoon Amstelveense' en Nederland is zijn geboorteland. Ook op culinair vlak blijft hij graag dicht bij huis. Vlees, vis en groenten hebben geen air miles, zijn puur biologisch en komen in het juiste seizoen op tafel. Zonder toeters en bellen. "Zo maak ik geen wortelcrème of wortelkoekjes. Een wortel blijft bij ons een wortel, want ook de herkenbaarheid op het bord voegt extra smaak toe."

Het meest populair in Vork & Mes is het verrassingsmenu. Voor een keurige 35 euro krijgt de gast vijf joviale gangen voorgeschoteld. Elke nieuwe gang verrast door de pure smaaksensatie van zorgvuldig gekozen producten en eenvoudig bereide gerechten. Neem de biet, een van de lievelingsgroenten van Jonathan. "Geel, rood, witroze, je hebt zo veel verschillende soorten. Even koken tot ze gaar zijn, wat mierikswortel, yoghurt, peper en zout - genieten! Of in de oven op 180 graden Celsius, dan behouden ze hun smaak nog veel beter."

Het vlees komt van de eigen schaapskudde of van de koeien die drie boeren uit de buurt speciaal voor Vork & Mes houden. Bijzonder: Jonathan bestelt altijd een heel dier, dus geen keurig afgemeten stukken. "Dat doen we uit respect", vertelt hij. "Het behoort tot het vak van kok om zo veel mogelijk van een dier te gebruiken. Billen, schenkels, nekken; verzin iets! Ik vrees dat weinig chefs dat kunnen. Jammer, want in de bil zit een prachtig stuk vlees."

Vork & Mes streeft volgens Jonathan een 'uitstekende prijs-kwaliteitverhouding' na. Van 'sterreneten' wil hij niks weten. "Een ster zou ik teruggeven. Dure flessen wijn en obers die als knipmessen bedienen, maken mensen alleen maar onzeker. Ik wil dat mijn gasten genieten, van het uitzicht, van elkaar, van de emotie en van het eten."

Tekst: Leo Alexander Schlangen  
Fotografie: United photos/Rob van Wieringen

### Futuristisch van buiten, puur van binnen

Restaurant Vork & Mes is gehuisvest in een bijzonder paviljoen aan het Haarlemmermeer. Het werd gebouwd voor de Floriade van 2002. De architect heeft in zijn ontwerp de stijgende lijn van een vliegtuig (Schiphol) en de drooglegging van het gebied geprobeerd te vangen. Het interieur is eenvoudig modern en doet denken aan het dek van een schip. Het uitzicht is prachtig, zeker in de zomer vanaf het terras aan het water.

Restaurant Vork & Mes, Paviljoenlaan 1 in Hoofddorp, 023 5572963.

[www.vorkenmes.nl](http://www.vorkenmes.nl)

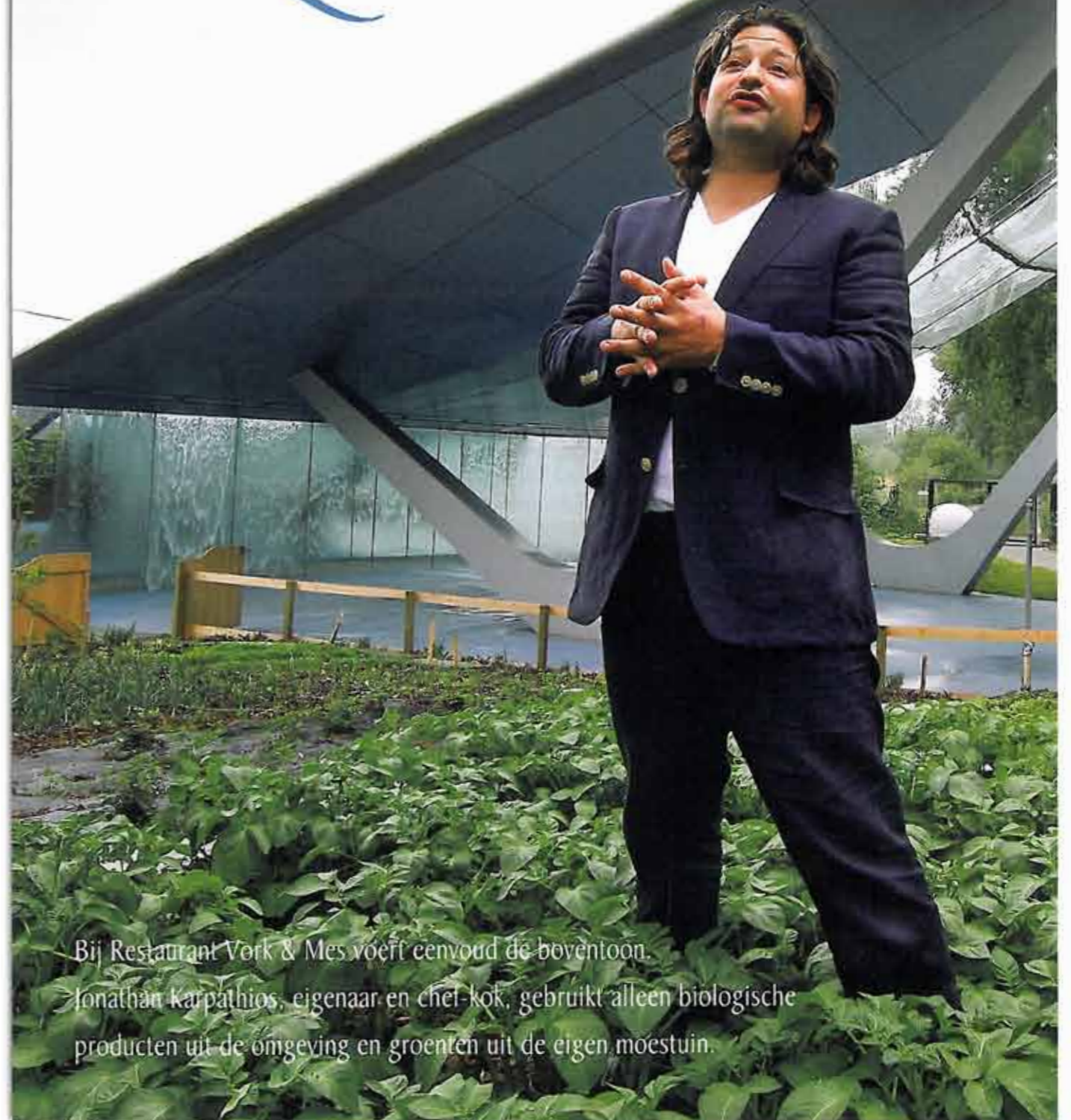
e-mail [info@vorkenmes.nl](mailto:info@vorkenmes.nl)

Reserveren: twee weken van tevoren.



## Restaurant met eigen moestuin

# ETEN MET vork en mes



Bij Restaurant Vork & Mes voëft eenvoud de boventoon. Jonathan Karpathios, eigenaar en chef-kok, gebruikt alleen biologische producten uit de omgeving en groenten uit de eigen moestuin.