

Tekst Bianca Roemaat Fotografie Restaurant Aan Zee

Duurzaam genieten in de duinen

Restaurant Aan Zee maakt zijn naam meer dan waar. Deze eetgelegenheden in Oostvoorne is omringd door zee en duinen. De natuur is een belangrijk ingrediënt in de keuken én voor het bedrijfsconcept van dit duurzame restaurant. Chef-kok Guido van Gent stookt elke dag letterlijk het houtvuur op, om zijn gerechten te bakken, grillen en roken.



Vis staat altijd op de kaart bij Aan Zee, maar je kunt er ook verschillende vlees- en groentegerechten eten.

Je moet wel even zoeken. Restaurant Aan Zee in Oostvoorne ligt min of meer verscholen in de duinen. Het paviljoen is van natuurlijke grondstoffen als hout gemaakt en gaat daardoor bijna op in de natuur. Een pijp van de afzuiging verradt de plek waar je heerlijk kunt eten en drinken aan de Noordzee.

Jullie zijn een duurzaam restaurant?

“Dat klopt. Bijna zeven jaar geleden heeft horeca-ondernemer Jan van Marion het restaurant geopend. Bij de bouw is het uitgangspunt geweest om duurzaam en verantwoord om te gaan met de omgeving. We wekken zelf onze energie op door middel van zonnepanelen en windmolens. Er is een warmteterugwininstallatie. Doordat we in de duinen liggen, is er geen gasleiding en koken we op een hout gestookt fornuis.”

Hoe gaat dat in de praktijk?

“In de ochtend steek ik om 10 uur het vuur aan en rond 12 uur bereid ik hierop de warme lunchgerechten. Verder heb ik een houtskoolgrill voor het grillen van buikspek en entrecote. Aan een pin boven het fornuis prik ik forel, zalm en paling. Deze vissen worden zo warm gerookt. En in de pijp van de afzuigingen hang ik zalmzijdes en

lendes. Deze rook ik met de ‘koude’ rook die van het eikenhoutvuur komt.”

Koop je ook verantwoord in?

“We halen zoveel mogelijk ingrediënten bij bedrijven in de regio. Dankzij onze vorige chef-kok Dave Zwaartman, nu fulltime herborist, hebben we geleerd om wild te plukken. Uit de duinen halen we bijvoorbeeld duindoornbes, maar ook vlierbessen. Van dat laatste maken we champagne.”

Jullie hebben veel water in de buurt. Staat er vis op de kaart?

“Altijd. Dat verwachten gasten van ons vanwege onze locatie. Ze bestellen het steeds vaker. De menukaart bevat zeker drie tot vier viscreaties. Ons wisselend gerecht van de dag is altijd een vis. Verder serveer ik minimaal één vis in zijn geheel op het bord, zoals zeebaars, rode poot of makreel.”

Heb je zelf iets met water, zeilen of de zee?

“Mijn moeder en stiefvader hebben een zeilboot gehad en zodoende ben ik wel eens mee geweest op het Haringvliet. Zeilen is een echte sport. Er komt heel wat bij kijken, dat doe je niet zo maar even.”

RESTAURANT AAN ZEE



Aan Zee ligt verscholen in en te midden van de duinen, net buiten Oostvoorne.



Chef-kok Guido van Gent werkt op een hout gestookt fornuis.
Grillen is zijn favoriete bereiding.

NAAM: Guido van Gent (32)

FUNCTIE: chef-kok sinds 2018, maar al ruim zes jaar werkzaam in de keuken van Aan Zee.

OPLEIDING: consumptieve technieken, zelfstandig werkend kok. Heeft gewerkt bij De Harmonie in Rotterdam, Kasteel van Rhoo in Rotterdam, Parkzicht en Het Wapen van Marion in Oostvoorne.

LIEVELINGSGERECHT: "Fazant, eend en stoofpeer. Wild dus. De herfst is mijn favoriete jaargetijde. Ik houd van de prachtige kleuren zoals geel, rood en oranje. Ik kijk altijd uit naar dit seizoen."

NAAM BEDRIJF: restaurant Aan Zee.

NAAM EIGENAAR: Jan van Marion.

LOCATIE: pal in de duinen aan het einde van een strandweg. Met uitzicht op de Noordzee, de tweede Maasvlakte en op

het Oostvoornse Meer. Je ziet hier zowel plezierbootjes als grote zeeschepen aan je voorbij trekken. Vanuit de uitkijktoren bij Aan Zee heb je een adembenemend uitzicht.

WEBSITE: www.aanzeeoostvoorne.nl
Jachthaven in de buurt: Jachthaven Geijsman aan het Brielse Meer.

BIJZONDERHEDEN: Aan Zee heeft een duurzaam concept. Het is gebouwd met duurzame materialen, de energie wordt duurzaam opgewekt. De keukenbrigade kookt op hout omdat er geen gasaansluiting is.

OPENINGSTIJDEN: van woensdag tot en met zondag vanaf 10.00 uur. Als de zon schijnt tussen 1 april en 1 oktober op maandag en/of dinsdag is Aan Zee open van 11.00 - 16.00 uur. 'Carpe Diem!' is hier het motto.