

Tekst Bianca Roemaat Fotografie 't Havenmantsje

Werelds genieten in waddenstad Harlingen



Vroeger meerden hier de kotters aan om hun visvangst te lossen, nu zit er restaurant 't Havenmantsje. In een monumentaal pand waar rechters eens hun oordeel velden, serveren ze wereldse en hippe gerechten. Chef-kok Marco Poldervaart en zijn gastvrouw Inez ontvangen hun gasten in een trendy zaak. “Het swingt hier elke dag.”

Gamba's met
Thaise curry.



Beignet van oester van het wad met nam pla
(Thaise vissaus) en zeewier.



Wie vanuit de Friese waddenstad Harlingen - met haar grachten en monumentale gevelpandjes - richting de Waddenzee wandelt of vaart, komt langs 't Havenmantsje. Het restaurant met serre en een zomerterras met 100 stoelen is niet te missen. Zeker 's avonds is het sfeervol verlicht als een baken in de binnenhaven.

Is dit een droomplek?

“Voor mij als geboren en getogen Harlinger wel. Ik was al langer verliefd op deze plek. In september 2012 slaagden mijn vrouw Inez en ik erin om hier een nieuw restaurant te starten. Eerder runden we meer dan vijftien jaar De Gastronoom in de binnenstad.”

Vanwaar deze overstap?

“Jarenlang heb ik klassiek Frans gekookt, maar op culinair vlak is er veel veranderd. Door Ron Blaauw zijn we op het spoor gezet van de keuken van nu: eerlijk, puur en eigentijds koken. Minder handelingen op het bord en echt eten serveren met een goede prijs-kwaliteitverhouding, staan hoog in het vaandel bij ons. Een menu van drie gangen kost 39 euro. Verder serveren we tapas en bites. Vanuit mijn open keuken zie ik dat mensen genieten, het swingt hier elke dag in de zaak.”

Wat is je kookstijl?

“Werelds. Ik mix de klassieke Franse keuken met



't Havenmantsje is te vinden op een levendige locatie tussen waddenstad Harlingen en de haven.

de Hollandse en allerlei invloeden uit andere wereldkeukens. Vooral de Aziatische is mijn favoriet. Het smakenpalet van zoet, zuur, bitter, zout en umami is hierbij meer in balans. Ik serveer bijvoorbeeld een springroll met gerookte zalm, of waddenoesters met zeewier en *nam pla*, een spicy Thaise vissaus.”

Is vis je specialiteit?

“Als je het geografisch bekijkt, zit er 180 graden om ons heen water en het IJsselmeer. Dat wil echter niet zeggen dat dit een visrestaurant is. Uiteraard hebben we dankzij het water in de zomer veel gasten die vanaf hun bootje bellen om te reserveren en dan hier komen eten.”

Dus je bent geen waddenkok?

“Ik werk zeker met producten uit de Waddenzee zoals kokkels en garnalen, maar wel in het seizoen. Verder haal ik inspiratie uit andere wereldkeukens. Onze kaart is divers. De meeste gasten geven mij de vrije hand. Ze bestellen verrassingsmenu's van 4, 5 of 6 gangen, of ze kiezen voor de chef's table van 12 kleine gerechtjes op zaterdag.”

Wat is jouw band met de zee?

“Ik houd van het water en van varen. Maar om te ontspannen loop ik net zo lief in het bos.”



Marco Poldervaart kookt werelds en haalt zijn inspiratie uit zowel de Waddenzee als de Oosterse keuken.

NAAM Marco Poldervaart (46).

FUNCTIE chef-kok en eigenaar.

OPLEIDING SVH Meesterkok.

LIEVELINGSGERECHT “Dat heb ik niet echt. Ik kan een Friese stampot met een stooflap waarderen, maar ook een goede rendang.”

NAAM BEDRIJF 't Havenmantsje. Restaurant met serre en kookstudio.

LOCATIE gelegen pal aan de oude buitenhaven met prachtig uitzicht op het water.

WEBSITE www.havenmantsje.nl

JACHTHAVENS IN DE BUURT onder meer De Noorderhaven, Zevenhuizen, Bliko Jachtbouw en Kosik Jachtwerf.

BIJZONDERHEDEN van november tot begin juni geeft Marco 2 dagen per week kooklessen in zijn kookstudio. Deze lessen zijn ook in trek bij gasten Harlingen die per boot aandoen. 's Zomers kun je terecht op het terras voor koffie met huisgemaakte patisserie of een goed glas wijn met bites.