

Tekst en fotografie Bianca Roemaat

Eetpaleis op het water



Een drijvend culinair paleis waar je vorstelijk kunt eten en slapen. Dat is de Limonadefabriek in Streefkerk. In vijftien jaar tijd wist chef Erik Hermans van een kleine eetplek in de haven een hotspot te maken voor liefhebbers van lekker eten. Seizoensproducten en verse vis zijn favoriet in zijn keuken.



Corvina (ombervis), piccalilly, groene kool, sjalot, mosterddressing

Is het een fabriek? Of toch een grote boot? Wie in de haven van Streefkerk de contouren van het pand van De Limonadefabriek ziet, is meteen getriggerd. Eenmaal binnen, kom je op een drijvende, horecaboot terecht met van alles erop en eraan: een luxe restaurant, een hippe bistro en zes comfortabele hotelkamers. Chef Erik Hermans kookt hier ambachtelijk en eigentijds.

Hoe ben je hier terecht gekomen?

‘Mijn voormalige baas vroeg mij dit restaurant te runnen. Het was toen niet meer dan een kleine kantine van de jachthaven. Zo’n vijftien jaar geleden heb ik het roer overgenomen en raakte de Limonadefabriek steeds bekender. In 2011 is het huidige pand gebouwd en zijn de bistro en de hotelkamers erbij gekomen.’

Wat is jouw kookstijl?

‘Ik heb niet één stijl en ook geen signature dish. Ik werk vooral volgens de seizoenen. Het is jammer dat steeds minder koks dat doen. De seizoensgrenzen vervagen. In Nederland heb je nu alleen nog het asperge- en het wildseizoen.’

Wat staat er op jouw kaart?

‘Je kunt hier geen wild konijn eten. Er staat wel vlees op het menu maar bovenal veel verse vis. Maandelijks wisselt de kaart. Ik verwerk daarin moderne invloeden.’

DE LIMONADEFABRIEK, STREEFKERK



De Limonadefabriek: drijvend eetpaleis in de haven van Streefkerk.

Hoe doe je dat?

‘Bij langoustines serveer ik rauwe venkel, bleekselderij, crème van knolselderij en dashi (Japans bouillon, red). Daarbij schenken we aan tafel een ponzudressing (Japanse zoetzure dressing, red). Ik geef hier een winterse toon aan door kaneel of five spices toe te voegen. Gasten reageren enthousiast.’

Hoe komt dat?

‘Het is een simpel gerecht met niet al te veel handelingen. Als het lekker is, dan is het goed.’

Hoe bedenkt je nieuwe gerechten?

‘Mijn visleverancier, Best Fish in Almere belt me twee keer per week. Op basis van het aanbod kom ik samen met mijn keukenteam tot nieuwe creaties.’

Je hebt ook een bistro?

‘Bij bistro Prik kun je in een iets eenvoudigere setting, in een tapasachtige stijl eten. We serveren drie gangen voor € 27,50. In het restaurant is de aankleding wat luxer en heb je een mooier uitzicht op het water. Je betaalt hier € 36,00 voor drie gangen.’

Ga je zelf wel eens varen?

‘Nee, mijn vrije tijd is schaars. Ik werk natuurlijk wel op een hele, grote boot. Alleen komt die niet van zijn plaats af.’



NAAM

Erik Hermans (43)

FUNCTIE

Chef-kok en eigenaar.

OPLEIDING

HAVO, KMBO-consumptief, sterklas.

LIEVELINGSGERECHT

‘Alles met langoustines vind ik ontzettend lekker.’

NAAM BEDRIJF

Restaurant De Limonadefabriek/ bistro Prik in Streefkerk.

BIJZONDERHEDEN

Vermeld in diverse culinaire gidsen zoals Lekker. Michelin en Gault Millau. Met zes luxe hotelkamers en een bistro met gerechten in tapasstijl.

LOCATIE

Drijvend restaurant aan de oever van de Lek, in de jachthaven van Streefkerk.

WEBSITE

www.limonadefabriek.nl

JACHTHAVEN

Liesveld. Met 250 plaatsen. Op loopafstand van het restaurant en het dorp Streefkerk. Met blauwe vlag. Zie: www.jachthavenliesveld.nl