Tekst Bianca Roemaat **Foto's** Restaurant Plantage 87

Groenterijke keuken in de jachthaven

Wie aanschuift bij Plantage 87 in Oude Wetering krijgt bij de vis kersverse groente uit de eigen moestuin voorgezet. Het restaurant van chef-kok en eigenaar Stephan Möllers en zijn (gast)vrouw Wendie is pal in de jachthaven te vinden. Specialiteit is snoekbaars uit het Braassemermeer met aardperen uit de polder.

Stephan Möllers geeft aan zijn gerechten een finishing touch met verse groenten uit eigen tuin, kruiden en eetbare bloemen.

In het Groene Hart op nog geen 20 meter van het Braassemermeer, maakten Stephan en Wendie Möllers hun droom waar. Vier jaar geleden startten ze er hun restaurant, op een steenworp afstand van hun geboortegrond. Puur en (h)eerlijk genieten is hun bedrijfsmotto.

Hoe raakten jullie hier verzeild?
"We zijn allebei opgegroeid in Roelofarendsveen. Nadat we allebei in verschillende toprestaurants hadden gewerkt, was de tijd rijp om ons eigen restaurant te starten. Per toeval kwamen we hier in dit horecapand in de haven terecht."

Hoe komen jullie aan de naam Plantage 87?
"Dat is ons adres. We vonden het woord 'plantage' ook een mooie verwijzing naar onze moestuin. Deze ligt hier hemelsbreed zo'n 500 meter vandaan en is 300 vierkante meter groot. Ons logo bestaat uit een koolrabi. Dat is een van mijn favoriete groenten. De smaak is lekker pittig. In koude en zoet-zuurbereidingen bij vis, schaal- en schelpdieren komt koolrabi tot zijn recht."

Jullie moestuin is op poldergrond?
"Ja. Het is uniek: verser kan groente niet zijn. Bovendien kun je gerechten een finishing touch geven met eetbare bloemen of fijne kruiden. Zo'n tien jaar geleden ben ik al begonnen met het verbouwen van groente op deze plek. Die nam ik mee naar de keuken waar ik werkte."

Zijn jullie een groenterestaurant?
"Zo zou ik het niet noemen. Omdat we aan het water zitten, verkoop ik veel vis, schelp- en schaaldieren, maar ik serveer ook vlees. Een aantal gasten komt speciaal voor mijn bereidingen van zwezerik, geserveerd met groenten uit het seizoen zoals prei en champignons in de herfst."

Noem nog eens een specialiteit?
"We werken veel met lokale producten. Zoals snoekbaars uit het Braassemermeer. De smaak is lekker fris en de structuur mooi knapperig. Heerlijk met witlof, aardperen en beurre noisette. Die aardperen oogsten we in de herfst. Dit gerecht is echt een klassieker op onze kaart: vol met smaken van het najaar."

Heerlijk terras met uitzicht op de haven

voorgerecht met jacobsschelp

Naam: Stephan Möllers (35).
Functie: samen met zijn (gast)vrouw Wendie is hij sinds 2015 eigenaar van Plantage 87.
Ervaring: werkte bij toprestaurants als Savelberg (Voorburg), restaurant Paul van Waarden (Rijswijk) en Lambermon (Haarlem), was Nederlands kampioen Jonge Koks in 2004.
Bijzonder: Sommelier Wendie Möllers woonde en werkte vijf jaar in Barcelona. De wijnkaart bevat daarom veel Spaanse wijnen. Ook Italië is goed vertegenwoordigd.
Lievelingsgerecht: "Dat is de moeilijkste vraag die je me kunt stellen. Het hangt af van hoe ik me voel, welke tijd van het jaar het is. Zwezerik lust ik altijd wel."
Locatie: in de jachthaven van Braassemermeer, zo'n 20 meter van het water.
Website: plantage87.nl
Jachthaven in de buurt: Watersportcentrum Braassemermeer.
Lid van Euro-Toques Nederland. Vermeld in verschillende culinaire gidsen.