

Tekst Bianca Roemaat Fotografie PUUR ZEE

Aanmeren en genieten bij Tante Kee

Water, water en nog eens water. Dat is wat de gasten van restaurant Tante Kee in Kaag zien, als ze plaatsnemen bij deze culinaire hotspot van Raymond Reeb en Kim Edwards. Het toprestaurant is gevestigd op Kaageiland in de Kagerplassen. Met de boot meer je eenvoudig aan om daarna vis, seizoens- en streekproducten te proeven.



Je bent er zo. Of je nu het pontje pakt vanaf Buitenkaag of met je bootje op de Kagerplassen vaart. Restaurant Tante Kee ligt op een eiland maar is toch heel dichtbij. Het bedrijf van chef-kok Raymond Reeb en gastvrouw Kim Edwards heeft 62 zitplaatsen en een eigen aanlegsteiger. Binnen is het sfeervol en eigentijds ingericht na een recente restyling; zodra je aankomt, schakel je direct over naar de relaxmodus.

Wat hebben jullie veranderd?

“Het restaurant is nu nog meer met het water verbonden. Overall waar je zit, zie je het water. We hebben openslaande deuren, zodat het eetgedeelte binnen en het terras buiten een geheel vormen. Je kunt hier zo van je boot stappen en binnenwandelen.”

Kreeft, fregola en
Zeeuws buikspek.

Wie is Tante Kee?

“Ze heeft echt bestaan. Het was een schippersweduwe die in 1935 een pannenkoekenrestaurant begon op deze plek. Schippers legden hier aan met hun boot, voor een stevige pannenkoek.”

Wat voor soort restaurant is het nu?

“De basis is Frans klassiek. Ik heb in verschillende toprestaurants gewerkt, waaronder De Kempers Roef in Kudelstaart, aan de Westeinderplas gelegen. Verder houd ik ervan Oosterse invloeden te gebruiken, misschien komt dat wel door mijn Indische roots. In mijn keuken werk ik graag met vis omdat daarmee zoveel mogelijkheden zijn. Die combineer ik met seizoens- en streekproducten.”

TANTE KEE



Geef eens een voorbeeld?

“Het seizoen van de asperge loopt tot en met 24 juni. Daarbij serveren we Stellendamse garnalen en Burgerveense paling die hier vlakbij gevangen is, met zacht gegaarde eidooier en gerookte boter. We voegen nog wat Japanse miso toe voor een Oosterse twist.”

Wat is je specialiteit?

“Ik leg de focus liever niet op één gerecht. Het is veel leuker om steeds nieuwe dingen te proberen en te presenteren. Zo’n 80 tot 90 procent van mijn gasten neemt het menu van drie, vier, vijf of zes gangen. Dat wisselt elke zes tot acht weken en daarin laat ik ze kennismaken met mijn kookstijl.”

Vaar je zelf wel eens?

“Ik ben een echte landrot, maar sinds we in 2003 Tante Kee hebben overgenomen, wonen we op het eiland. Natuurlijk stap ik wel eens in een boot en bijna dagelijks neem ik de pont. Zeilen heb ik echter niet geleerd en dat is wel een gemis als je hier woont. Daarom heb ik mijn kinderen op zeilles gestuurd. Ze zijn enthousiaste zeilers.”

boven: Overal waar je zit heb je in het restaurant op Kaageiland zicht op de Kagerplassen.
links: Vanuit je boot stap je zo het terras op van Tante Kee.

Er is een eigen aanlegsteiger voor je boot.

onder: Chef-kok Raymond Reeb en zijn (gast)vrouw Kim Edwards.



NAAM Raymond Reeb (48)

FUNCTIE chef-kok en sinds 2003 samen met (gast-)vrouw Kim Edwards eigenaar van Tante Kee.

OPLEIDING volgde een bakkers- en koksopleiding, kreeg de liefde voor het koken met de paplepel ingegoten door zijn Indische tantes. Werkte bij diverse toprestaurants met een klassieke, Franse keuken.

LIEVELINGSGERECHT “De Indische en Oosterse keuken vind ik door mijn roots erg lekker. Van een Indische rijsttafel kan ik nog steeds genieten.”

NAAM BEDRIJF Tante Kee.

LOCATIE Op Kaageiland, in de Kagerplassen. Met de auto in vijf minuten bereikbaar met de pont vanaf Buitenkaag die 24 uur per dag vaart. Met een eigen aanlegsteiger voor boten. Gasten mogen een nacht blijven liggen aan de steiger.

WEBSITE www.tantekee.nl

DICHTSBIJZIJNDE JACHTHAVENS Kaagdorp, Kaageiland en 't Fissertje.

BIJZONDERHEDEN

Vermeld in diverse culinaire gidsen, waaronder de Lekker500-gids. Uitgeroepen tot Restaurant van het Jaar 2018 door Jeunes Restaurateurs, een samenwerkingsverband van restauranthouders waarvan Tante Kee lid is.