

VISBAR THE GOOD COMPANION OMARMT LOKALE VIS

‘BIJVANGST STAAT STANDAARD OP ONS MENU’

| TEKST: BIANCA ROEMAAT | FOTO'S: THE GOOD COMPANION

Het begon met fish and chips maar inmiddels is de kaart van visbar The Good Companion in Amsterdam flink uitgebreid. Lokale, duurzame en dagverse vis is het uitgangspunt voor ondernemers Niek van den Hoven en Enno Massaro. Naast vis uit de Noordzee staat er standaard bijvangst op het menu. Via evenementen maken gasten kennis met de visbar.

De basis voor de The Good Companion werd in de studententijd van Niek van den Hoven (31) en Enno Massaro (30) gelegd. “We waren huisgenoten en kookten vaak samen. Uit gein hebben we wel eens gezegd: misschien moeten we samen een zaak beginnen.”

Toen de Amsterdammers in 2017 het horeca-avontuur aangingen, wilden ze de ‘nieuwe’ hamburger vinden. “We zochten naar een streetfoodgerecht dat wel een

upgrade mocht krijgen wat betreft de kwaliteit en de omgeving waarin je deze eet. Omdat we nergens in Amsterdam en in Nederland een plek konden vinden waar je goed fish and chips eet, kwamen we niet bij een burger, maar bij deze klassieker terecht.”

Omdat ze geen vakopleiding in de horeca hadden genoten, sloegen Van den Hoven en Massaro aan het experimenteren. Anderhalf jaar waren ze in hun thuiskeuken bezig om recepturen uit te testen.

“We moesten diep de materie induiken om te begrijpen wat we gingen doen. We hebben variabele ingrediënten in een Excel-sheet gezet en zo uitgefilterd wat de ideale receptuur is.”

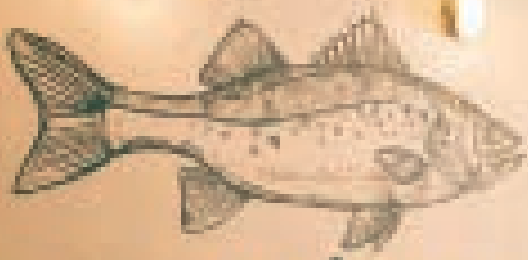
FISH AND CHIPS

Het ging daarbij om aspecten als de dikte van de vis, de juiste garing, de samenstelling van het beslag en welke vis je wel en niet kunt gebruiken. “Ons uitgangspunt was: elke vis moet kunnen. We kwamen



DE KEUZE OM VOOR DUURZAAM EN LOKALE VIS TE GAAN, WAS MIN OF MEER VANZELFSPREKEND VOOR NIEK VAN DEN HOVEN EN ENNO MASSARO VAN THE GOOD COMPANION.

>>



'We vinden dat we het gewoonweg niet kunnen maken om niet duurzaam met vis om te gaan'

DE VISBAR IN DE AMSTERDAMSE JORDAAN BIEDT PLEK AAN ZO'N 35 GASTEN.

erachter dat vettere vis minder geschikt is en dat alle witvissen en kabeljauwachtigen dat wel zijn. Dat zie je ook in traditionele, Engelse recepten terug.” Uiteindelijk perfectioneerden de Amsterdammers zo het recept voor fish and chips. De afgelopen twee jaar serveerden ze vooral varianten van dit gerecht. Bijvoorbeeld met ravigottesaus of tofu. Gevraagd naar hun ultieme recept voor fish and chips houden ze hun kaken stijf op elkaar. “Het beslag is van cruciaal

belang”, willen ze nog wel kwijt. Daarnaast gebruikten ze bijvangst als ingrediënt. Vanaf het begin is duurzaam, lokaal en ambachtelijk werken het uitgangspunt geweest. “We hebben niet voor duurzaam gekozen omdat we per se een stel goedzakken willen zijn. We vinden dat we het gewoonweg niet kunnen maken om niet duurzaam met vis om te gaan. Duurzaam is in onze ogen lokaal. Daarom werken we vooral met Noordzeevis en staat er standaard bijvangst op het menu.”

NOORDZEEVIS MET KERST

Aan hun gasten willen de Amsterdamse ondernemers laten zien welke Noordzeevis er is. “Gasten hebben er weinig kennis van. We werken met zeebaars, roodbaars, harder, Pieterman, Rode mul, wijting.” In het menu dat op Kerstavond en Eerste Kerstdag op tafel komt, verwerkt de keuken van The Good Companion vier soorten Noordzeevis die dan voorhanden zijn.

Ten aanzien van bijvangst, ontbreekt

LINKS: VIA DE HAPPY OYSTER HOURS OP ZATERDAGEN MAAKTEN GASTEN KENNIS MET DE OESTERS DIE OP DE KAART ZIJN OPGENOMEN.

RECHTS: GEZELLIG TAFELN IN GOED GEZELSCAP.



AMBASSADEUR NOORDZEEVIS

Horecagroothandel Eco Seafood uit IJmuiden van vader Nico en zoon Niek Waasdorp levert duurzame, wildgevangen vis met MSC keurmerk en bij voorkeur Noordzeevis aan The Good Companion. De visbar is op haar beurt ambassadeur geworden van stichting Noordzee Vis uit IJmuiden evenals zo'n 18 andere horecabedrijven. "De vraag naar kennis over duurzaamheid en traceerbaarheid neemt toe. Hierdoor weten meer chef-koks ons te vinden en staan ze open voor samenwerking", vertelt Nico Waasdorp.

vaak de kennis bij consumenten. "Wat is bijvangst precies? Er zitten zoveel aspecten aan vast. We kunnen ons voorstellen dat gasten daar vragen over hebben. Wij moeten ook dingen opzoeken en navragen."

De gasten van The Good Companion zijn wel met duurzaamheid bezig, denken beide ondernemers. Het is lastig om te bepalen wat duurzaam is en hoe de visserij in elkaar zit. "Je ziet veel verwarrende dingen voorbij komen. We proberen het verhaal zo goed mogelijk te vertellen en de gast zo bij te laten leren." Zo wordt op de website van The Good Companion uitgelegd wat de keurmerken MSC en ASC betekenen. Verder staat de hofleverancier van de vis vermeld: Eco Seafood uit IJmuiden. "Via via zijn we met elkaar in contact gekomen. Vanaf het begin hadden we een goede klik. Eigenaar Nico Waasdorp en zijn zoon zetten zich volop in voor duurzame vis en het verwerken van bijvangst." Dagelijks is

er verse aanvoer van vis uit IJmuiden. "Dichterbij Amsterdam kun je de Noordzee niet vinden."

COMFORT SEAFOOD

Sinds juni van dit jaar is de kaart van The Good Companion uitgebreid met nieuwe gerechten, gebaseerd op klassiekers. Zoals een pannetje mosselen. De ondernemers omschrijven het als 'comfort seafood': bekende, toegankelijke gerechten. "We houden het graag puur, zonder te veel tierlantijntjes."

Een hardloper op de nieuwe kaart is ceviche van zeebaars. Daarnaast zijn de ingeblikte sardines een succes. "We wilden één gerecht inkopen. Toen hebben we blikjes sardines getest, maar omdat we geen goede konden vinden, zijn we het zelf gaan maken met sardines uit de Noordzee, ingelegd in citrusmarinade. Dat smaakt lekker fris en hartig. We serveren het met croutons."

Van een fish and chips bar is The Good

Companion nu doorgroeit tot een casual seafood bar. Oesters zijn ook een vaste waarde op de kaart. Om mensen daarmee kennis te laten maken, begonnen de ondernemers met evenementen zoals wekelijkse Happy Oyster Hours op zaterdag van 15-17 uur. Daarbij bieden ze Zeeuwse creuses aan voor 1 euro per stuk. "Dat is goed ontvangen. Er gaan iedere zaterdag wel 300 to 400 oesters in 2 uur doorheen." Elke dinsdag is het Mossel Dinsdag met mosselen naar keuze voor € 14,50. Via Facebook en de website worden de evenementen gecommuniceerd.

SUNDAY BOIL

Sinds september is er een nieuw evenement toegevoegd: een maandelijks Sunday Boil Louisiana style. Dit bestaat uit gekookte rivierkreeftjes die met garnituur op tafel worden geserveerd en die de gasten met hun handen mogen eten. Als er aanvoer is, komen de rivierkreeftjes uit Het Groene Hart en anders uit Spanje. Van den Hoven kwam op het idee hiervoor nadat hij een programma met David Chang zag op Netflix. "We zoeken altijd naar producten die we als special event kunnen aanbieden op een tijdstip dat we niet gewoon open zijn zoals op zondagmiddag. Dit past perfect." De zondagse brunch blijkt een succes. Naast extra omzet, weten meer Amsterdammers hun weg te vinden naar de visbar dankzij dit evenement. Elke zondag zijn er twee volgeboekte rondes. Gasten krijgen voor 2,5 uur een tafel. "Het is gezellig; lekker met je vrienden wat eten op zondagmiddag." ●

LINKS: ALLERLEI VARIANTEN VAN FISH AND CHIPS STAAN SINDS DAG EÉN OP HET MENU: MET RAVIGOTTE SAUS BIJVOORBEELD.

RECHTS: ELKE DINSDAG IS ER MOSSELDAG MET MOSSELEN NAAR KEUZE VOOR € 14,50.

