

't Bergsch Backhuys: 'Vergeten' groente op een historische plek



't Bergsch Backhuys lijkt van buiten vrij klein, maar binnen is het een enorme, heel sfeervolle pijpenla.
foto's Ron Magielse/het fotoburo

GEERTRUIDENBERG - 'Geen probleem, hoor', is het antwoord op mijn telefoontje of ik, bij gebrek aan een oppas, mijn nog jonge hondje mee mag nemen naar 't Bergsch Backhuys in Geertruidenberg. In landen als Frankrijk, Italië en Spanje is het heel gewoon om je viervoeter mee te nemen naar een restaurant. In Nederland is dat echter lang niet zo vanzelfsprekend.

Maar in Den Berg is ie welkom. Dus lopen we even later gedrieën te hotsebotsen over de kasseien van de historische Markt van wat nog steeds wordt aangeduid als 'de oudste stad van Zuid-Holland'. Mooi is het hier, nu die ontsierende Amercentrale door de avondduisternis aan het zicht is onttrokken.

't Bergsch Backhuys is gevestigd in een van de historische panden aan de Markt. Van buiten lijkt het vrij klein, maar binnen kom je in een enorme pijpenla terecht. Desalniettemin is de sfeer er warm en gezellig: grote spiegels en sierlijke lampjes aan de wand, knusse waxinelichtjes op tafel. Een indrukwekkende ijzeren kroonluchter hangt boven de grootste tafel voor in het restaurant. Wij krijgen ernaast een tafeltje voor twee.

Nog voor we onze keuze uit het menu hebben gemaakt, heeft hondje Bix al een bak water voor zijn snufferd staan en krijgt hij van de vriendelijke gastvrouw ook nog eens een paar hondenkoekjes. Kijk, dat is nog eens service. Uit dankbaarheid – of is het luiheid? – zal hij zich de rest van de avond koest houden.

Wij bestuderen de kaart en zijn er snel uit. Er staat wild op het menu en als vis van de dag wordt er zeeduivel bereid. Dat past mooi bij onze wijntjes, grapt mijn tafelheer. Hij geniet van een lekker droge Spaanse Tierra del Fuego sauvignon blanc en kiest daarbij vijgensalade als entree en aansluitend de zeeduivel. Mijn rode wijn, een merlot van Caves d'Albret uit het Franse Pays de l'Aude, past perfect bij de patrijs die op de wildkaart staat. Als voorgerecht neem ik de wildbouillon. Die wordt fraai gepresenteerd in een leuk, maar niet bijster handig plat, rechthoekig schaalpje. De serveerster heeft in ieder geval moeite om dat zonder morsen op tafel te zetten. Het doet niets af aan de smaak. De heldere, huisgemaakte bouillon, voorzien van flinke stukken hertenvlees en kastanjechampignons, is heerlijk.

De vijgensalade van mijn tafelheer blijkt eveneens een aangename verrassing. De verse, in halve stukken gesneden vijgen met serranoham, knapperige sla en 'sliertjes' mascarpone bevallen hem zeer. Hij is blij dat hij een kleine portie heeft besteld (een grote kan ook), want het is zeker voor een voorgerecht een riant hoeveelheid. Maar de verse vijgen zijn 'klasse', vindt hij. De op de huid gebakken zeeduivel met knoflookcitroensaus, die daarna op tafel wordt gezet, krijgt van mijn tafelgenoot de kwalificatie 'uitstekend'. Het visvlees is stevig en mals. Bij de vis krijgt hij krokant gebakken frietjes en een frisse rauwkostsalade, eenvoudig maar lekker.

Aan mijn kant is het toch wat verfijnder. Twee halve patrijsborsten in een heerlijke saus gaan vergezeld van een bolletje spruitenpuree en een bolletje pastinaakpuree. Op een blaadje radichio rosso ligt een bosje erwtopperges, lekker knapperig en bitter; ze passen uitstekend bij het gevogelte. Maar ik ben weg van de pastinaakpuree; die is echt heerlijk. Geweldig dat die 'vergeten groente' weer helemaal terug is.

Bij de eerste helft van de patrijs lik ik letterlijk mijn vingers af. De tweede helft is vreemd genoeg anders van smaak. Het vlees is wat traniger en bitterder. Jammer, maar ik laat het grootste gedeelte voor wat het is.

Bij een kopje espresso (met speculaasje en kersenbonbon) praten we na over de maaltijd. De verrassende combinaties in de verschillende gerechten, de verse ingrediënten, de prijs, de presentatie van de schotels en daarbij de vriendelijke en attente bediening; dit alles maakt dat 't Bergsch Backhuys boven het maaiveld uitsteekt.