

## Dikbillen en flaporen



Sfeer en bediening zijn dik in orde bij De Bauers in Soest.

FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

**De Bauers. Je moet het eens opzoeken op internet, restaurant De Bauers. De kans is groot dat je stuit op een volkszanger en een Chinees in Fijnaart. In Soest hoeven ze niet te googelen. Hier kennen ze de weg, al tientallen jaar.**

MARCO BOSMANS

Geen Frans, geen 'sambal-bij?' en al helemaal geen zachte g. Eerder een Gooise r, zo vlak bij Paleis Soestdijk.

De ontvangst is vorstelijk. Al tijdens het oversteken van het voorterras zwaait de deur open. De jassen worden gehaakt, de tafel gewezen: in de hoek aan het raam. Prima plek. Spijtig is wel dat wij vanavond voor 50 procent van de omzet zorgen. Twee tafeltjes op een woensdagavond, daar zal niemand aan verdienen.

De menukaart is veelbelovend: veel wild, spannende gerechten en producten uit de directe omgeving. Rundvlees uit Baarn bijvoorbeeld, van Tupker. Voor de Texelse garnalen en het Limburgs varken heeft de chef zijn radius flink opgerekt. Ach, het is hem vergeven.

### Natuurvlees

Wij starten met een carpaccio van het Belgisch witblauw. 'Schoon

natuurvlees' staat erbij vermeld. Dat toont zich op het bord en laat zich proeven bovendien. De dikbilkoeien zijn gespierd en hebben in deze Italiaanse klassieker geen dressing nodig om op smaak te schitteren. Het vlees is boterzacht en mooi dun gesneden bovendien, gelijk de raspsnippers Grana Padano.

Mijn tafelpartner heeft zich ondertussen laten verleiden tot een riant wildtrio. Drie technieken, drie smaken en daarom ook drie keer een oordeel. Zo is de mousse van eend heerlijk zacht, maar vlak van smaak, de ham van hert een tikkeltje droog en de wildkroket goed gebakken en op smaak. De vossenbessendressing siert deze gang.

### Konijn

Ook tussen de hoofdgerechten vinden we een wildtrio bij De Bauers: hert, zwijn en haas. We laten ze lopen, ook omdat we nieuwsgieriger zijn naar het konijn. Indachtig het Flappie-verdriet bij jonge gasten laten veel restaurants dit beestje met rust. Dat is in culinair opzicht een gemiste kans! Ze laat zich gemakkelijk bereiden en heerlijk smaken met bijvoorbeeld biet, gember of appel. Bovendien heeft konijn niet de karakteristieke wildsmaak, die de 'ongewilde' vleeseter vaak afschrikt. De lofzang ten spijt, heeft de Bauers-chef er een potje van gemaakt. Een stoofpotje zelfs, met een jus van bockbier. Daarbij lijkt iets misgegaan met de tijd of temperatuur, want deze Flappie heeft meer weg van droge kip. Langzaam garen in eigen vet, wildkoks! Ze is geserveerd met een pover zuurkoolstampotje en, op voorstel van de attente gastheer, een glas bockbier. Aan de overzijde van de tafel wordt het mes gezet in een dorade. Daarover geen kwaad woord, maar wel over het toebehoren. Zo doet de saus van

tomaat en basilicum de vis geen goed. Het roept een pizza-associatie op. En de groenten bij de hoofdgerechten zijn ronduit verwaarloosd.

In afwachting van onze desserts klinken schrobgeluiden in de keuken. Die horen we liever niet. Straks gaan ook de lichten nog uit! Daarom zetten we met gemengde gevoelens snel de lepels in onze Heisse Liebe en Crème brûlée. Ze verdienen een klein zeventje omdat de crème overgebruleerd zwart is en omdat de Liebe niet zo Heiss gegeten wordt. Hm, klinkt als een Bauer-hit.