

## Skihut zonder identiteit



Het Pakhuis doet denken aan een traditionele après-ski in het Zillertal, mét schroteninterieur.

FOTO'S WILLIAM HOOGTEYLING



**Het Pakhuis. Goed eten is in Wijk bij Duurstede geen probleem. De kleine stad biedt vele smaken. Maar het vinden van een parkeerplaats... Na drie rondjes om de kerk en een fikse wandeling schuiven we een kwartier te laat aan. Om je op te vreten.**

MARCO BOSMANS

Wees gerust, de parkeergelegenheid speelt geen rol van betekenis bij de beoordeling van de restaurants. Pas bij de drempelgang halen we ons 'scorebord' uit de binnenzak. Om de gerechten, bediening en sfeer te waarderen en ter afsluiting onze lat naast de rekening te leggen. Op die manier worden appels van peren gescheiden en houden we een zuiver klassement. Het is nog maar eens geschreven, ook omdat we deze keer een eetcafé bezoeken.

### Grove korrel

De kans is klein dat Het Pakhuis zijn verfijnde stadgenoot 't Klooster culinair overtreft, maar de factor

prijs/kwaliteit kan vanavond wel degelijk een verrassend verschil maken. Zo betaalden wij 200 meter verderop eens dik 150 euro tijdens een Pollepel-bezoek. Drie jaar na dato zijn we bij Het Pakhuis zonder twijfel een stuk goedkoper uit, met om te beginnen een salade en garnalenkroketjes van het huis. De frituur maakt zonder twijfel overuren in dit café, met alle gevaren van dien. Op voorhand melden we dan ook: houd je olie schoon en vers! Dat heeft deze keukenchef zo te proeven, begrepen. De kroketten zijn prima van smaak en keurig gebakken, maar de korst mist een grove korrel en de inhoud is wat ons betreft te romig. De daadwerkelijke garnaal wordt helaas node gemist, net zoals bij de salade de signatuur ontbreekt.

### Bier

Een vette hap bij de eerste gang combineren wij graag met gerstenat. Dat treft, want de bieren wijnkaart biedt zowaar meer keus dan die van de Pakhuis-spijzen. Het wordt een dubbelbock uit Limburg, bij gebrek aan lokale brouwsels. Een gemiste kans!

Voor het hoofdmaal laten we de gastvrouw kabeljauw en ribeye noteren. „Wat dat is, ribeye?” Oei, ook het antwoord moet ze uit de keuken halen. Niet veel later: „Het is rundvlees. Een soort biefstuk met vetrandjes.” En weg is de nukkige jongedame.

Over de daad bij het woord zijn we enthousiaster. De 'vetrandbiefstuk' is prima gebakken en botermals, zoals het hoort. Te vaak krijgen we een zogenoemde doorgeslagen ribeye, die daardoor taai is. Ook de vis van de dag was bij deze witte brigade in goede handen. Hij is mooi vers en bien cuit. In combinatie met de gekookte groenten, salade en huis-tuin-en-keukenfriet met kerriemayonaise

scoren de hoofdgerechten een dikke voldoende.

Met twee voor de hand liggende zoete desserts komt aan de Wijkse proeverij een einde. De cheesecake met een bolletje ijs en (te koude) notenparfait sluiten af in stijl. Dat wil zeggen: eetcaféstijl. Het Pakhuis doet derhalve wat het moet doen, maar weet ons niet te verrassen. De kaart is klein en veilig, de bediening vrij onpersoonlijk en de sfeer doet denken aan een traditionele après-ski in het Zillertal, het schroteninterieur inclusief. Op zich niets mis mee, maar wat meer creativiteit in de keuken kan geen kwaad. Misschien leentjebuurt spelen? Restaurant De Kleine, van dezelfde eigenaar, telt 38 gerechten op de kaart.