



Met **Rungis** door de Amsterdamse grachten
Cerisa kersen **Lookout** en het *Friethoes*



Rungis

www.rungis.nl



Als je met Rungis op stap gaat weet je dat het altijd bijzonder is maar de Amsterdamse grachten? Wat moet je daar nu met een groentespecialist? We verzamelden bij het fraaie restaurant Het Bosch waar we in twee kleine motorsloepjes stapten gevuld met allerlei lekkernijen zodat we ons onderweg zeker niet hoefden vervelen. Langs een heuse wijk met "woonboten" van soms meer dan een miljoen euro voeren we de grachten op, alwaar we op een zeker moment Rob Janssen van Cerisa langs de kant zagen staan. De dorstige bootmaatjes werden allereerst getrakteerd op een fris glas bubbels met daarin al een eerste Cerisa kers.

Cerisa is in een paar jaar een heuse merkkers geworden die, voor wie ze al kent, ieder jaar het naar uitkijken waard is. **ROB JANSSEN EN SJAAK WALRAVEN HEBBEN ZICH EEN AANTAL JAREN GELEDEN VOORGENOMEN OM DE BESTE KERS VAN NEDERLAND TE KWEKEN.** Daarvoor overdekten ze hun boomgaard, kozen met zorg de beste rassen en dachten na over de grootte van de kersen (minimaal 28mm), de manier van plukken, het selecteren en de verpakking.



De grootte van een Cerisa kers is minimaal 28 mm of groter en mooi van vorm. De kers is optimaal aan de boom gerijpt, zolang dat "de inkt in de steel komt". Hierdoor is de Cerisa subliem van smaak, donkerrood paars van kleur en glanst zomers vers.

Een Cerisa heeft een lange groene steel met een kurk! De kurk is het gedeelte waarmee de steel aan de boom hecht. "Een kers verliest zijn sappig niet via de huid maar via de steel". Het plukken van de kersen moet zorgvuldig gebeuren, een Cerisa is met kurk, hierdoor blijft hij sappig én met een zalige bite! Cerisa kersen hebben in verhouding een kleine pit en dus meer vruchtvlees.

Cerisa kersen worden 's morgens zeer vroeg geplukt, zorgvuldig gesorteerd (alleen de allerbeste kersen mogen de naam Cerisa dragen) en direct gekoeld vervoerd. De kersverse steenvruchten worden verpakt in speciale dozen met een zogenaamde X-tend. Door deze verpakking blijft het CO2 gehalte en de zuurstof op de juiste waarden, zo behoudt de eetrijpe Cerisa tot zeker anderhalve week haar kwaliteit.

Voor de meegekomen ambassadeur van Cerisa, Paul van Staveren, was het een bijna ontroerend weerzien daar op de oevers van de Amsterdamse grachten. Hij kent de kersen als geen ander en benadrukte nog maar eens hoe bijzonder en gastronomisch inzetbaar de kersen zijn.





super locatie op hoog niveau

We vervolgden onze tocht om uiteindelijk tegenover het Amsterdamse centraal station aan te meren bij de voormalige Shelltoeren. Deze is onlangs gerenoveerd en hernoemd tot A'DAM Toren. De toren is herontwikkeld tot een combinatie van kantoren, uitgaansgelegenheden en een observatiepunt met een ronddraaiend restaurant.

Daar gingen we onder leiding van executive chef Martijn van Roon, met de meest spectaculaire lifttocht ooit, naar de 20^e verdieping alwaar we drie geheel nieuwe restaurantconcepten bezochten. Brasserie Madame op de 20^{ste} verdieping, losjes, modern, deel uitmakend van een van de mooiste uitzichtpunten van de hoofdstad en met kleine geraffineerde gerechtjes. Restaurant Moon van chef Tommy den Hartog, een en al luxe in een ronddraaiend restaurant op de 19^e verdieping, zodat je tijdens je diner niet alleen alle kanten van Amsterdam kan bezichtigen maar tevens ook twee maal als aan een soort chef's table de keuken in beeld krijgt. Gewaagde en nieuwe gerechten in telkens een vast menu gegoten.

En uiteindelijk op de 18^e verdieping het verboden terrein, privé club M'adam en Co, waar het artistieke- en high societypubliek elkaar in alle rust en bescherming kunnen ontmoeten. Best spannend om daar toch even te kunnen kijken.

Bij de hoge hoekramen bovenin de toren bevindt zich The Loft. Deze ruimte is multi-inzetbaar en kan helemaal worden omgebouwd van feestzaal tot hotelkamer met Jacuzzi.

de beste frieten!

De laatste stop was onderaan de toren waar Friethoes zijn wagen reeds had opgesteld om ons de lekkerste friet van de wereld te laten proeven. Iedereen was er unaniem smullend eens over. De naam is geen verbastering van Friethuis maar de achternaam van eigenaar Sebastiaan Hoes, die verantwoordelijk is voor een heel duurzame en lekkere friet. Sebastiaan, zelf een echte frietliefhebber, vond dat het mogelijk moest zijn om in ieder bedrijf fatsoenlijke en zeer lekkere frieten te verkopen. Hij maakte ze eerst voor zijn eigen bedrijf en besloot dat later ook voor anderen te gaan doen.

"NAAST FRIET, HOUDEN WIJ VAN DE NATUUR. DAAROM GEBUIKEN WE BIJ DE PRODUCTIE EN BEREIDING VAN ONZE PRODUCTEN VERSE EN EERLIJKE GRONDSTOFFEN. FRIET IS EEN DELICATESSE EN ZO MOET JE HET OOK BENADEREN.

Onze winkel is een ambachtelijk proeflokaal met een authentiek interieur, gemaakt door kunstenaar Jan Heijer. Hier serveren onze mensen, gekleed in duurzame kleding van Kuyichi, overwegend biologische producten vers van het schap. Duurzaamheid is erg belangrijk voor ons. Daarom wordt hier gebakken op groen gas en is het pand volledig verlicht met LED. **WE SCHILLEN EN SNIJDEN DE BIOLOGISCH GETEELDE AARDAPPELEN ZELF, EN BAKKEN ZE IN EEN SPECIALE MIX VAN DUURZAME EN NATUURLIJKE OLIËN.**

Leveren via Rungis

"Wat we voor onszelf kunnen, dat kunnen we voor anderen natuurlijk ook. Dagvers uitgeleverd door het hele land. De frieten worden gebracht door Rungis die goed bij ons product past. Op deze manier kan elke horecagelegenheid heerlijke verse friet op tafel zetten. Geen mise en place en een constante kwaliteit."

