

Het Bijbels paradijs

Recensie uit het Noord Hollands Dagblad van 14 augustus 2010

Noord-Holland telt wel duizend restaurants. Zoek dan maar eens uit waar je het lekkerste eet?! Omdat iemand het moet doen, prikt culinair redacteur Jurriaan Geldermans wekelijks een vorkje buiten de deur en geeft hij zijn ongezoeten oordeel over prijs en kwaliteit. *Vandaag: Restaurant Topido in de Cocksdoorp. Het resultaat: een 8,5.*



Lag het bijbels paradijs op Texel? Ze hebben er het lekkerste lamsvlees, de beste biefstukken, kostelijke asperges, fantastische kaas, bruisend bier, prijswinnend ijs, puike piepers, vergeten groenten en - niet onbelangrijk voor het verhaal - sappige appels!

Karin van Domselaar en haar René Remmers lopen in dit aard paradijs rond als... nou ja, als Karin en René. Zij koesteren al dat heerlijk als was het voor hun, en vooral ook voor hun gasten, geschapen. Maar laten we

bij het begin beginnen. In de vroege jaren zestig, de tijd dat opa en oma Drost en hun dochter Bea hun rijwielzaal annex benzinepomp runden aan de Kikkertstraat in De Cocksdoorp. Toen Bea verkering kreeg met Johan van Domselaar en ging trouwen, was het huis te klein. Letterlijk dan hè: er moest ruimte (en werk) bijkomen. Beide werden gevonden in een pandje meteen naast de fietsenhandel, waar de bruid en bruidegom in 1968 hun eigen cafetaria openden: Topido, de afkorting van Tot Ons Plezier Is Dit Opgericht. En plezier hadden ze, tussen pannenkoeken en patat, koffie en kletspraat!

Met het toerisme groeide de klandizie en in 1993 ging het oude vertrouwde pandje plat en kwam er een nieuwe zaak voor terug. Die een beetje Belgisch oogt, helaas, met gele bakstenen, van die kunststof 'markiezen' en hardhouten stijlen tussen de ramen van het terras. Het doet verlangen naar dat oude pandje... Maar dat is ook meteen het enige minpuntje van Topido. Want Karin (die de zaak in 2002 overnam) en haar René zijn super enthousiast. Zij in de bediening, hartstikke vrolijk, hij in de keuken, vol liefde. En samen in de moestuin, niet te vergeten, tjokvol kruiden en groenten: trossen tomaten, bieten en bonen, ijzerkruid en kervel, wortels en warmoes, het groeit allemaal als kool op dit kleine hoekje van hun aards paradijs.

Karin en René mogen dan de vruchten plukken van deze Hof van Eden, andersom tonen zij zich goede rentmeesters. Nee, ambassadeurs! Want álles uit de keuken van Topido komt van Texel. Neem een lunchmenu (€34,50) of laat je verrassen en alles komt voorbij. Zoals die weelderig smakende waddengarnaaltjes, die helemaal niet heen en weer worden

gereden naar Marokko voor het pellen en dus veel verser zijn. De chef serveert ze in een drieluik met verder een frisse sla van zelf gerookte rode poon en eveneens gerookte forel in een mosterdsaus. Een hemels spel tussen zilt, zuur en zoet, romig, pittig, iets bitter en fris.

Van het extra tussengerecht (€7,50) maakt René een feestje. Centraal staat een krachtige gevogeltebouillon, verdiept met shiitake-paddenstoeltjes van het eiland en kervel uit eigen tuin. Verder plakjes lamsham met meloen, bestrooid met Wezenspyk Rustique, die prachtige kaas van Texel en ook nog een klein stukje quiche, met diezelfde kaas en knappend verse groenten. Kaïn zou er een moord voor plegen!

Het hoofdgerecht is andermaal een drieluik: een houten spies met gegrild lamsvlees, een stukje rund van Texel en een pittige stoof van geit. De koe toont zich stevig en doet het goed met de rode wijnsaus erbij, het lam - best gekruid - kan op eigen benen staan. Maar de geit die klimt er toch bovenuit. Wát een heerlijke curry, waarin zoet en scherp, zuur en hartig elkaar in balans houden. De extra's zijn al net zo'n visitekaartje van het eiland. Sla uit eigen tuin - rucola, roma, bladsla, maar ook groene en gele courgette, paprika, het groeit er allemaal. En dan nog een 'hutspotje' van aardappelen in de schil, wortel en ui, allemaal in de oven gegaard en super in hun samenspel.

De aardbeitjes toe zijn gebakken in een vanille-olie en met pure chocolade overgoten. Je mist daardoor - in weerwil van de balsamico en de klassieke peper erover - net iets te veel het zuurtje dat je nodig hebt als tegenwicht voor het bolletje zoet vanille-ijs van boerderij Labora, gepresenteerd in een zelfgemaakte bakje van cacao. Het is een kleinigheid, gauw weggepoetst door het eiland-gestookte aardbeienlikeurtje van Wijnhuis Oosterend. En natuurlijk door de glimlach van Karin, van het bijbels paradijs.

Jurriaan Geldermans

Restaurant Topido, Kikkerstraat 21-23 in De Cocksdorp

0222 – 316227 www.topido.nl info@topido.nl