

HMMM MET HESSE...

Door Patrick Hesse



De Eendracht - Abcoude - Pand uit 1639 kreeg volledige make-over

Het nieuwe elan van de Eendracht

Toen de uitnodiging op de mat viel van de totaal verbouwde Eendracht in Abcoude, trokken we met een deel van het redactieteam richting het epicentrum van deze dorpskern, om op deze inmiddels legendarische locatie de sfeer maar vooral de heerlijke gerechten te proeven.

Zoals ik al eerder schreef: iedere dorpskern heeft een wel soort baken, een herkenningspunt, waar vaak vrienden bijeen komen of waar wordt afgesproken als vertrekpunt naar elders. De Eendracht in hartje Abcoude is zo'n locatie en tevens het hart van de fameuze jaarlijkse Feestweek Abcoude. Maar er is meer, want natuurlijk strijkt ik, wanneer het weer gunstig is regelmatig met wat motormaten neer op het terras van de Eendracht, voor een heerlijk bakkie. En natuurlijk het eten, want dat kun je bij de Eendracht. Sinds juli 2012 heeft de Eendracht nieuwe eigenaren in de personen van Esgo Kulper en Lodewijk Keulen en is de dagelijkse leiding in handen van de buitengewoon vriendelijke bedrijfsleider Jos Kraan.

Een paar weken geleden verhaalde mijn collega Anja Verbiest in deze krant over de ingrijpende verbouwing, die de Eendracht vorige maand onderging en beschreef ze de zeer inte-

ressante historie van dit monumentale pand, die terug gaat naar 1639. Nu richten we ons op het heden en op het resultaat van de make-over. Bij binnenkomst kan je er niet omheen: de oude bakstenen muur die zo mooi is, dat hij bijna niet echt lijkt. "Dit is wel degelijk de originele buitenmuur," beantwoordt Jos mijn vragende gezicht. Ook valt direct de 'butcher's table' op, een prachtige tafel met uitzicht op de keuken. De geweldige industriële vormgeving doet me meteen denken aan het supertrendy meatpacking district in New York. Abcoude en New York, dat belooft wat deze avond!

Met gepaste trots leidt de almabele bedrijfsleider Jos ons rond en hoe meer we zien, des te enthousiaster we worden! Dit is echt heel gaaf geworden zeg, wat een mooie locatie. Zelfs aan de smalle doorgang naar de toiletten blijkt een verhaal te kleven: het is de oude buitenmuur tot waar het pand vroeger kwam. Ook deze schat kwam achter het pleisterwerk

vandaan; het moet een aangename verrassing zijn geweest.

We nemen plaats in het hart van het etablissement, waar plaats is voor zo'n 90 gasten verdeeld over 35 tafels. We krijgen allen een clipboard met een paar velletjes papier. Even denk ik dat we een vragenlijst krijgen, maar dit blijkt (heel origineel) de menukaart te zijn. In één oogopslag zie ik dat de dames en heren van de Eendracht ons voor een lastige keuze proberen te stellen: het ene na het andere gerecht lokt, maar ja het leven bestaat uit keuzes maken dus kies ik resoluut: als voorgerecht Vitello tonnato van gebraden kalfsmuts met tonijn mayonaise, kapertjes, rode ui en rucola. Enkele van m'n collega's blijven wikken en wegen, logisch, het ziet er allemaal heerlijk uit. Rob, onze hoofdredacteur, volgt mijn wijze besluit, onze vormgeefster Rachel en collega Peter gaan traditiegetrouw voor de carpaccio en collega's Anja en Yourt gaan voor een lichte salade.

Wanneer binnen mum van tijd de charmante dames van de Eendracht met al onze bestellingen aan tafel verschijnen is iedereen meer dan tevreden met zijn of haar keuze. Wat ziet dit er smakelijk uit zeg! De warme gezelligheid binnen de muren van de Eendracht maakt een hoop goed voor wat er buiten gebeurt: maart roert zijn staart en de gevoelstemperatuur ligt ver beneden het vriespunt. Hoe behaaglijk is het dan binnen! Tijdens het eten keuzelen we gezellig over ons gezamenlijke favoriete onderwerp: De Groene Venen, het gebeurt namelijk niet vaak dat we zo even buiten de waan van de dag bij elkaar zitten en geeft een gevoel van homogene gezelligheid.

Het hoofdgerecht ziet er niet minder smakelijk uit. Ondanks de aantrekkelijk visgerechten op de kaart ben ik voor een tournedos gegaan. Het felt dat de Eendracht op haar menukaart trots vermeldt dat al hun vlees afkomstig is van de Lindenhoff heeft zeker meegespeeld. Daarnaast is dit prachtige van huts uit boerenbedrijf ook



nog eens genomineerd voor Onderneming van De Ronde Venen 2013. Ook collega Yourt gaat voor de tournedos, Anja koos de gebakken Sluipong met garnalen, Rob neemt de Eendracht Hamburger, terwijl Rachel haar oog al meteen op de kogelbiefstuk (Black Angus) had laten vallen. En last but not least gaat mijn carntvriend Peter Bakker zoals vanouds voor de saté van kippendij. Ook deze gerechten zijn een schot in de roos en is onze tafel tijdelijk tot stiltegebied verklaard.

Na al dit lekkers volgen er nog wat leuke anekdotes over onze bijzonder leuke ervaring samen als Groene Venen-team. Voor Peter dringt de tijd. Onze multi-taskende collega heeft nog een vergadering, dus een dessert zit er voor hem -gezien de tijd- niet in. Gelukkig serveert Jos hem à la minute een bolletje stroopwafel, dat nog net op tijd wordt verorbert. Van de achtergebleven collega's gaat alleen Rachel all the way met de Lemon cheesecake met frambozen en

frambozenorbetijs. Rob en ik worden verleid met Renske's appeltaart en een goede kop koffie. Anja en Yourt nemen alleen koffie en thee.

De eigenaren en medewerkers van de Eendracht mogen trots zijn met de toplocatie. Zij hebben met deze geweldige verbouwing gezorgd dat de Eendracht met zijn rijke traditie weer de schitterende uitstraling kreeg die het waardig is. Dames en heren van de Eendracht: Chapeau!

Hoogstraat 37, Abcoude
Tel.: 0294 287211
www.deeendracht-abcoude.nl

Openingstijden:
maandag t/m donderdag: 8:00 - 0:00 uur
vrijdag: 8:00 - 1:00 uur
zaterdag: 9:00 - 1:00 uur
zondag: 9:00 - 0:00 uur

