

OVER DE TONG

Liefde voor goed voedsel en voor de gast bij FoodVia

Verrast worden op culinair gebied? Ga dan op woensdag naar FoodVia, want dan kun je alleen maar eten wat de tuinder heeft geleverd.

Ellen Willems

Arnhem

De groene wand over de lengte van het restaurant valt meteen op. Met witte verf zijn etenswaren op iedere centimeter van de muur geschilderd, met daar tussen spreekwolkjes met de producten waar FoodVia mee werkt. Natuurkoeien uit Aerdt, ijs uit Hummelo en groenten uit Duiven, is te lezen. Hier worden de boeren overduidelijk geëerd.

Het restaurant in hartje centrum van Arnhem, aan de Markt, is ruim en langgerekt. Achterin is een open keuken waar je de kok ziet werken, rechts de beschilderde wand en links grote foto's van gewassen in de aarde en jonge oogst. Het geheel oogt modern met de betonnen vloer, maar ook intiem door de kleine tafeltjes en de goede verlichting.

Proefkonijn

Het welkom is hartelijk met een hoofdletter H. De glimlach is zeer gemeend en als we aan tafel zitten en de eigenaresse ons iets meer vertelt over haar restaurant, voel ik me welkom. Op woensdag maken ze in FoodVia het verrassingsmenu voor die week met wat de tuinder levert. Omdat dat iedere week anders is en je dus als gast op woensdag 'het proefkonijn' bent, betaal je die dag maar 20 euro voor drie gangen. Ze ontvangt dan graag tips voor eventuele verbeteringen voor de rest van de week.

Geen menukaart dus, maar wel is er de keuze uit vlees, vegetarisch of vegan en een boekwerkje waarin de filosofie en de vele activiteiten van FoodVia staan uitgelegd. We bestellen vooraf een brood met smeersels. Het brood van de ambachtelijke bakker uit de Steenstraat is zoals altijd heerlijk en vooral de combinatie met de pesto met winterpostelein is lekker. De pruimenchutney heeft wel veel zuur voor op brood. De chutney van groene tomaten is lekker kruidig en fris met gember.

We hebben een vlees- en een vegamenu besteld en we krijgen beiden de rode-linzensoep. Het is een verwarmende kom soep met de komijn als hoofdsmaak. De soep is gebonden door de zoete aardappel en biet en heeft het friszoete van venkel en de scheut yoghurt. Lekker is dat alles glad is maar de wortel nog bite heeft, waardoor die de functie van een soort crouton heeft.



▲ FoodVia in Arnhem.

FOTO ROLF HENSEL

Ons hoofdgerecht komt op een groot houten plateau met veel schaal-tjes. We eten grotendeels van dezelfde gerechten, maar bij het vleesmenu ligt een stukje kip, Indiaas gekruid en lekker mals. En bij mij pakora's, een soort oliebollen gevuld met groenten, die heel fijn en schoon gefrituurd zijn waardoor het deegje van kikkererwtenmeel knapperig en niet te vet is en ik goed de stukjes groenten proef.

Veel structuur

In de schaal-tjes verder een zoetige kweepeer-ui-chutney met lekker veel structuur. Topper is de rode-koolsalade met Indiase kruiden en een heel lekkere zoetzure oerkommer. Deze 'vergeten' groente ziet er met zijn grove, bubbelige schil iets anders uit dan de doorsnee komkommer, maar hij heeft veel minder water en veel meer smaak. Een hele goede voor pickles dus.

En ook de twee naanbroden, ge-



De wortel heeft nog bite, waardoor die de functie van een soort crouton heeft

– Ellen Willems

maakt van onder meer pompoen, zijn lekker met genoeg lucht en krokante korstjes. Tegenvaller is de groentecurry, die heel veel mooie verse groenten bevat maar veel te waterig is. Het geheel heeft geen smaak, is te weinig gebonden en mist kruiden en iets van kokos. Alsof de curry nog niet af was, maar het diner al begon.

Tussen iedere gang komt iemand van de bediening vragen of het eten naar wens was. Het is geen standaardzin, maar een duidelijk kwetsbaar opstellen en openstaan voor kritiek.

Gort

Het dessert is kheer, een zelvend zachte rijstepap met vaak rozenwater en noten om de complexe aromatische smaak van kardemom tot zijn recht te laten komen. De kheer hier is gemaakt van gort, om de eenvoudige reden dat in Nederland geen rijst groeit. De pap zit in een klein weckpotje met rozijntjes en de onmisbare kardemom.

De smaken zijn fijn, maar doordat gort een hardere kern heeft dan rijst, mis ik het hele comfortabele wat hoort bij rijstepap. De handpeer is gestoofd in honingwijn en bestrooid met kaneel. Beter om daar een stoofpeer voor te gebruiken, die zonder schil te stoven in wijn met kaneel. Wederom om dat hele zachte qua smaak en structuur te bereiken.

Score

7,8

Beoordeling

Voorgerecht	8,0
Hoofdgerecht	7,5
Nagerecht	7,0
Bediening	8,0
Ambiance	8,0
Prijs/kwaliteit	8,0

De rekening (2 personen)

4x wijn	17,25
3 gangen vega	20,00
3 gangen vlees	20,00
brood met smeersels	5,00
boerenfriet met mayonaise	4,50
Totaal	66,75

FoodVia
Markt 33, Arnhem
FoodVia.nl

CONCLUSIE

FoodVia kookt met met aandacht voor dier en milieu een lekkere maaltijd uit eigen regio. Het zijn geen loze kreten, je voelt serieus de aandacht voor goed voedsel. En, heel fijn als gast, de aandacht voor de mens voelt als een warm bad.