

Kees Oostindie

culinaire dienstverlening



UIT ETEN BIJ RESTAURANT VURRUKKULLUK

'En dan is er nog eentje wiens mening over ons we graag zien verschijnen'. Deze uitspraak kwam ik onlangs tegen op de website van restaurant Vurrukkulluk. Websites als Dinersite, lens en Vegatopia hadden zich blijkbaar al lovend uitgelaten over de Brakke(n)steinse uitspanning. En 'nog eentje', dat zijn wij. Zo'n zelfverzekerde uitdaging kunnen we natuurlijk niet onbeantwoord laten, vond ik, en ik belde P.

Die barstte meteen uit in een welhaast homerisch gelach: 'Vurrukkulluk?, vurschrukkulluk, zul je bedoelen!' Bleek P. een jaar of twee geleden een zeer slechte ervaring met Vurrukkulluk te hebben gehad. Gewokte groenten: nog rauw, koude kaasfondue, bediening laverend tussen onoplettendheid en onbeschoftheid (waardoor echtgenote I. bijna voortijdig het etentje en het pand verliet), een met klem geadviseerd digestief, dat vervolgens niet werd geserveerd en het voltallige personeel in een wolk van sigarettenrook na-chillend aan de bar terwijl er nog gasten in de zaak zaten: '...Heb gezworen er nooit meer een voet over de drempel te zetten!' P. weet het zich nog haarfijn te herinneren. Maar als hij is uitgefoeterd, moet hij toegeven dat hij de laatste tijd ook positieve verhalen over Vurrukkulluk te horen krijgt. Uit onverdachte bronnen. Grootmoedig (maar misschien ook stiekum hopen zij pen weer eens in vitriool te kunnen dopen), besluit P. daarom toch de uitdaging met mij aan te gaan...

Woensdagavond 2 april, Champions League voetbal op tv en wij gaan een avondje verrukkelijk uit eten, althans dat hopen we. We parkeren de bedrijfswagen met de zonnebloem voor Café de Muts, een kleine honderd meter voor Vurrukkulluk op de Heijendaalseweg. We nemen de uitdaging aan met open vizier, maar uiteraard wel anoniem. We hebben niet gereserveerd, maar op dit tijdstip (18.00 uur) zijn er nog maar vier tafels bezet. In de loop van de avond wordt het aardig druk. We zetten ons aan een tafel achter in de ruime zaak, met uitzicht op het grote besloten terras dat al helemaal klaarstaat voor de komende zwoele zomeravonden. We worden vlot geholpen, krijgen meteen de kaart en ons eerste drankje wordt snel geserveerd. Een amuse vooraf, of iets te knabbelen bij het aperitief, daar doen ze bij Vurrukkulluk niet aan (je kunt het wel bestellen van de kaart). Jammer, wij vinden het altijd een vriendelijk gebaar, dat bovendien de lekkere trek stimuleert.

Nadat onze bestelling is opgenomen, kijken we wat rond en wat we zien bevalt ons. Het restaurant is ruim opgezet. Op de robuuste planken vloer staan rustieke, maar strakke houten designtafels. Je kijkt niet bij je burens op het bord, privégesprekken blijven privé en er is loopruimte genoeg voor een waardige gang naar het toilet. Alleen aan het dertien in een dozijn syteemplafond, dat niet zou misstaan in een modern notarissenkantoor, kun je echt zien dat Vurrukkulluk maar een paar jaar geleden spiksplinternieuw is gebouwd op het perceel van een afgebrande snackbar. Het zullen de voorschriften van de brandweer wel zijn en het is makkelijk voor het wegwerken van je leidingen, maar een beetje detonierend is het wel.

Gelukkig komt ons voorgerecht snel, zodat we onze blik weer naar beneden kunnen richten. P. buigt zich over de Gravad Lax: een in zeezout, peper en dille gemarineerde zalmfilet met mierikswortelsaus. Ik concentreer me op de Vitello Tonnato. Dun gesneden kalfsmuis gegaard in bouillon en witte wijn met een romige dressing van tonijn en ansjovis, belooft de kaart. Bij beide gerechten valt onmiddellijk de flinke bult sla op, gedrapeerd op de zalm en het kalfsvlees. Vers en knapperig, dat wel, maar je moet wel graven naar de hoofdingrediënten. Ik ben ook lichtelijk

teleurgesteld in de smaak. Vitello Tonnato is een beroemde Italiaanse klassieker waarin zacht kalfsvlees een spannend smaakpapillenuitdagend huwelijk aangaat met een moesige tonijnsaus. Althans zo ken ik het. Als ik mijn sla aan de rand van het bord parkeer, kom ik inderdaad het kalfsvlees tegen. Prima van smaak, maar de vissige mousse mis ik. Die zit (inderdaad) in de dressing waarmee de sla - bescheiden - is besprenkeld en die overduidelijk naar tonijn en ansjovis smaakt. Had ik de kaart maar beter moeten lezen. Maar zoals P. regelmatig zijn teleurstelling uit over bouillabaisse-varianten die weinig uitstaande hebben met het Zuid-Franse origineel, zit ik nu een beetje verongelijkt te kniezen boven mijn Vitello. P. vindt dat ik niet moet zeuren en gewoon eerlijk moet proeven wat er op mijn bord ligt. Misschien heeft hij gelijk, en zo bekeken smaakt het niet verkeerd. Alleen een beetje vlak, wat P. overigens ook vindt van zijn zalm. De vis is goed te eten, maar dille en mierikswortel zijn toch ingrediënten met uitgesproken smaken die voor kleinere of grotere smaakexplosies in de mond kunnen zorgen. Maar dan moet je er wel iets meer van verwerken dan de kok van Vurrukkulluk doet.

We drinken intussen, behalve water, een witte huiswijn. Vurrukkulluk heeft maar liefst vijf witte, vijf rode en twee rosé-wijnen als huiswijn. Ze zijn per glas, karaf en fles te bestellen. Wij hebben daaruit een karaf 'karaktervolle' Italiaanse Pecorino Rocca Antica gekozen, bijzonder smaakvol, maar te warm geserveerd. De karaf water wordt tijdens onze maaltijd steeds bijgevuld door de op dit punt erg alerte dames van de bediening.

Het hoofdgerecht laat niet lang op zich wachten. Voor P. de Pasta alla Vongole (met Zeeuwse mosselen, strandgapers (of toch venusschelpjes?) en Hollandse garnalen. Gewokt met schaaldierenbouillon, olijfolie en groene kruiden. Voor mij de gegrilde zeebaarsfilet, gepresenteerd op grove puree van aardappel, tomatenconcassé, sjalottenconfit en olijven, met sauce vierge. P. is zeer tevreden, goede saus, lekkere schelpdieren, prima Hollandse garnalen, pasta 'al dente', wat wil een mens nog meer? Behalve misschien een tikkie meer pit. Een (extra) pepertje had het gerecht een aardige lift kunnen geven. Mijn zeebaars is lekker, misschien iets te lang gebakken, maar de grove puree van aardappelen, grof gehakte tomaten en sjalotten is verrukkelijk. Dat geldt ook voor de als bijgerecht geserveerde salade. Sla met veel peer en walnoten en een superzachte dressing, die, in dit geval, de smaken van de ingrediënten juist alle ruimte voor ontplooiing geeft. Vind ik. Maar van P. had de dressing wel een (extra) zoetje kunnen gebruiken. Het blijkbaar onvermijdelijke bakje friet met mayo is goed ingekocht.

We zitten na het hoofdgerecht tevreden aan tafel te kletsen, maar dan stopt het aangename ritme waarmee de maaltijd zich tot op dat moment heeft voltrokken. Het duurt te lang voordat onze borden worden afgeruimd. En daarna laten de dessertkaart en de bestelling van het dessert te lang op zich wachten. P., die met zijn rug naar de keuken en de bar zit, draait zich zelfs een paar keer subtiel met licht geheven hand om, zonder echter de gewenste aandacht van een lid van het bedienend personeel te kunnen trekken. En zo druk is het nou ook weer niet... De aanvankelijke alertheid van de bediening zakt in naarmate de avond vordert. Ze lijken het te druk te hebben, met het serveren van de andere tafels natuurlijk, maar ook met elkaar en onduidelijke bezigheden achter de bar. Zo nu en dan gaat er een scannende blik door de zaak, lijkt het, maar die scheert dan net over jouw tafeltje heen, of is mogelijk welbewust niet voor jou bedoeld. P. waant zich weer even een jaar of twee terug in de tijd. We zitten natuurlijk niet met stopwatch en metronoom in een restaurant, maar een etentje heeft voor ieder gezelschap zijn eigen prettige cadans en het is aan de vakkundige restaurateur die aan te voelen en op de juiste momenten te voeden. Natuurlijk kan er een crisis in de keuken uitbreken, of het koffieapparaat ontploffen. Of zoiets. Maar voor ons is dan een klein woord van uitleg, dat de volgende gang misschien iets langer op zich laat wachten, voldoende. Aandacht is het magische woord, en een aandachtsvacuüm des te onaangener als de bedrijfsvoering op het oog verder zonder bovenmatige stress lijkt te verlopen. Op dit punt kan Vurrukkulluk nog veel leren van (bijvoorbeeld) Plaats 1.

Maar als de desserts er eenmaal zijn, moeten we beamen dat het restaurant de pretentie die in zijn naam ligt besloten helemaal waarmaakt. Zowel mijn tiramisu als de sorbet met huisgemaakte limoncello van P. zijn verrukkelijk. De tiramisu had qua temperatuur net als de wijn wat frisser gemogen (was de koeling defect?), maar is wel erg goed gemaakt. En het ijs van een zuivelboerderij - Welke? Wij gaan er onmiddellijk zelf ons ijs halen! - is

bijzonder lekker, de limoncello een ambachtelijk kunstwerkje van citroen en alcohol.

We eindigen ons verblijf in Vurrukkulluk met een simpele kop koffie en het betalen van de rekening. 68 Euro voor het eten en 28 voor de drank vinden we zeer acceptabel. Door de bank genomen voldaan zitten we even later achter een afzakkertje in café de Muts (de uitstraling van een buurtkroeg, met de Perzische tapijtjes op de tafels, maar een verrassend jong publiek). Lekker gegeten, besluiten we. We missen eigenlijk alleen nog wat scherppte, zowel in de aandacht van het personeel als in de uitwerking van de gerechten. Iets meer pit, een persoonlijke touch van de kok en meer tintelingen op de tong, zouden onze eetervaring nog gedenkwaardiger hebben gemaakt. Maar voor het overige kan Brakke(n)stein best trots zijn op Vurrukkulluk!

VURRUK KULLUK			
RESTAURANT VURRUKKULLUK			
Zeven dagen per week geopend vanaf half zes.			
BTW	Aant Omschrijving	Bedrag	
1	2 Vurrukkulluk Dubbe	€ 6,00	
2	1 Cappuccino	€ 2,25	
1	1 Italiaans Wit karaf	€ 11,50	
1	1 Limoncello	€ 3,50	
2	1 Gravad lax	€ 8,75	
2	1 Espresso decafe	€ 2,00	
1	1 Palm Royale	€ 3,25	
2	1 Vitello Tonato	€ 9,50	
2	1 Sorbet	€ 5,75	
2	1 Pasta Vongola	€ 17,25	
2	1 Zeebaars	€ 19,75	
2	1 Tiramisu	€ 6,75	
Totaal:		€ 96,25	
	Incl:	Excl:	BTW:
1 = BTW	€ 24,25	€ 20,38	€ 3,87
19,0%:			
2 = BTW 6,0%:	€ 72,00	€ 67,92	€ 4,08
Totaal BTW:	€ 96,25	€ 88,30	€ 7,95
Tafel :	Tafel 16		
U bent geholpen door:	Mark		
Datum / Tijd:	2-4-2008 / 20:58:34		
Heyendaalseweg 243			
6525 SH Nijmegen			
024-3882434			
www.vurrukkulluk.nl			