2/

Große Offenheit: Schlichte Küche mit großer Produktverliebtheit – willkommen im Scheepskameel

Foto: Janus van den Eijnden

SCHEEPSKAMEEL **Amsterdam**

Eine einsame Insel, No Man's Land, inmitten von Amsterdam. Obwohl sie so nah am Hauptbahnhof liegt, nur nördlich der Altstadt. Doch das ehemalige Militärgebiet ist schwer zu erreichen. Einige der im Stadtplan verzeichneten Brücken sind geschlossen, im Bau. Oder sie existieren schlicht nicht. Selbst der Taxifahrer, der sich letztlich über den Kattenburgerhof zum Marineterrain wagt, hält am Ende vor den Toren der Kaserne an – und wünscht viel Glück. Da fährt er nicht rein. Dann dreht er um. Ob hier wirklich noch ein Restaurant kommt? Und was für eins. Am Ende des Weges, fünf Minuten zu Fuß von der Schranke entfernt, steht ein großes, rot geziegeltes Haus, aus dessen hohen Fenstern Licht ins Dunkel strahlt. Endlich! Und hinter der Tür? Ist die Hölle los. Es ist unfassbar voll, laut, warm, jeder Platz belegt; es ist, als ob sich hier ganz Amsterdam versteckt. Auf Pariser Bistrostühlen sitzen Jung und Alt, schick bis schräg, an einfachen Holztischen unter nackten Glühbirnen um eine große offene Küche in der Mitte der ehemaligen Marineküche. „Bullerei" meets „Borchardt", so sieht es hier aus. Die Macher, Pieter Smits, Iwan Driessen, Bob Kaasenbrood und Tijs Jeurissen, haben nach dem „Rijsel" auch mit ihrem Scheepskameel den Geschmack der Locals getroffen. Sie seien selbst noch ganz überrascht, heißt es.
Ein Menü gibt es nicht, Wasser, Brot und Butter stehen schon auf den Tischen, den Rest wählt jeder selbst aus den Bereichen „Roh", „Gemüse", „Fisch/Fleisch", „Käse" und „Dessert" aus. Zartes Rindstatar kommt mit nussigem Crunch von Kürbiskernen, eingelegtem Sellerie, mit Senfkörnern gerösteten Kürbiswürfeln und einer Mayonnaise von intensiv geräuchertem Salbei. Wunderbar. Beim Gemüse erfreut die von Pancetta, Apfel und Ricotta geadelte, kurz blanchierte Endivie, beim Fisch ein tadellos panierter Hecht mit 1-A-ausbalancierter Sauce gribiche*. Very british, so wie auch das Roast vom Wild oder Lamm, mit Rotkohl und weißen Bohnen. Vernünftige Portionen, fit-freundlicher Service und eine für Amsterdam einzigartige, erlesene, rein deutsche Weinkarte mit Bewährtem und Neuem von Ahr bis Pfalz. „Unsere Jungs wollten zeigen, wie überraschend großartig die deutschen Weine sind", erklärt der Service. Verrückt, ist doch auch so dieser neue, versteckte Hotspot Amsterdams – überraschend großartig.
Alexandra Kilian

Ergeben Sie sich – diesem genialen kulinarischen Erlebnis auf dem ehemaligen Militärgelände Amsterdams! Granaten-Stimmung, feinste Gerichte in üppigen Portionen, ausschließlich deutsche Tropfen und kleine Preise. Schlicht ein Knaller!

SCHEEPSKAMEEL Kattenburgerstraat 7, Amsterdam
Tel. +31/20-337 96 80, Di–Sa 18–24 Uhr, *scheepskameel.nl*
PREISE Hauptgerichte 14,50–16,50 Euro, Weine (pro Flasche) ca. 27–158 Euro

6 BEATS
(lässig & kreativ)

SCHON GEWUSST?

Sauce gribiche: Dip aus hart gekochtem Ei, Kapern, Gewürzgurken, Senf, Essig, Öl sowie Estragon oder Kerbel. Schmeckt pikant-säuerlich, gut zu Fisch.