



In Driebergen, de 'antroposofische hoofdstad van Nederland', kun je biologisch eten in een trendy en duurzaam ingerichte omgeving. Lemen muren, bamboevloeren en -tafels, waterverwarming via de wanden, in restaurant Groenland is overal diep over nagedacht. Maar echt succesvol word je pas als ook het eten goed is. En dat is het. Uitstekend zelfs!

Groenland

Trendy en biologisch

Een lichte en ruime eetzaal in natuurlijke kleuren met lichtgroene en lichtblauwe accenten. Een duidelijke tweedeling, waardoor je in het gedeelte voor niet-rokers ook echt geen last van rook hebt. En een rustige tuin aan de achterkant, waar je onder schaduwrijke hazelaars en bij het licht van geurige fakkels nog lang van een mooie avond kunt genieten. Maar hoe trendy en verzorgd de presentatie ook mag ogen, de sfeer in restaurant Groenland is informeel en gemoedelijk. Dat komt in eerste instantie door de medewerkers, die onder hun zwarte T-shirts en voorschoot gewoon een spijkerbroek en sportschoenen dragen. En ook het publiek is prettig casual gekleed, wat wellicht te maken heeft met het feit dat veel bezoekers al klant waren bij het vegetarische

restaurant dat hier vroeger zat. Lembas was jarenlang een begrip in Driebergen, waar veel inwoners op bewuste en niet-materialistische wijze tegen het leven aankijken. Verantwoord en vegetarisch eet je nog altijd in Groenland, maar ook vlees en vis staan er op de kaart. Daarmee willen de eigenaren, gastheer Niels Oosthoek en chef-kok André Rigault, onder meer vooroordelen wegnemen over biologisch eten, waaraan vaak een wat geitenwolensokkenimago kleeft. En natuurlijk trek je met vegetarisch, vlees en vis meer klanten dan met alleen vegetarisch eten. Want daar komen de eigenaren rond voor uit: Groenland is een commerciële onderneming. Zakelijkheid en idealisme gaan prima hand in hand.

Hoofdstraat 155

3971 KJ Driebergen

0343 - 51 86 37

www.restaurantgroenland.nl

dagelijks vanaf 17.30 uur

diner: € 31,50-€ 37,50 per persoon



biedt twee zoete desserts en een keuze uit biologische kazen. Daarnaast is er een maandelijks specialiteit (hoofdgerecht), waarbij het team van Groenland zelf een passende en bijzondere wijn kiest en serveert. Een leuk initiatief dat ook de niet-wijnkenner uitnodigt tot bewust proeven en combineren! Omdat de kaart zo vaak wisselt en gerechten niet snel nog een keer terugkomen, heeft het weinig zin specifieke namen te noemen. Wat wel altijd terugkomt is de verzorgde presentatie op het bord en de explosie van smaken die elk onder-



deel biedt. De chef-kok is afkomstig uit een Indische familie en leerde uitstekend met kruiden en specerijen werken toen hij zijn moeder en tantes tijdens familiebijeenkomsten in de keuken assisteerde. Zoet, zuur, zout en bitter; kijk niet raar op als je al deze smaken in één gerecht aantreft. Een ander opvallend kenmerk van Groenland: je krijgt niet alleen bij het hoofdgerecht een traytje met begeleidende gerechtjes, ook het voorgerecht gaat ervan vergezeld. Alles is uiteraard zelfgemaakt, tot de frieten en de mayonaise toe!



Over alles in Groenland is goed nagedacht. Zo is voor de vloeren en tafels gekozen voor bamboe, met terugplant-garantie. En omdat bamboe snel groeit, legt het kappen ervan relatief weinig druk op de natuur. Op koude dagen wordt Groenland verwarmd met een open haard, die water opwarmt en via de muren door het pand stuurt. Waarna het warme water ook in de keuken wordt gebruikt. De ingrediënten voor het eten zijn afkomstig van biologische boeren en enkele landgoederen. Om klanten de gelegenheid te geven zelf eens een kijkje te



nemen bij deze producenten, organiseert Groenland een paar keer per jaar excursies naar Landgoed Vollenhove (tussen Zeist en De Bilt) en Slot Zuylen (langs de Vecht tussen Utrecht en Maarssen), waar groenten, fruit en kruiden vandaan komen. Er vinden kooklessen en wijnproeverijen plaats en natuurlijk wordt er goed bij gegeten en gedronken. De menukaart van Groenland wisselt elke negen dagen en de keuze is beperkt. Voor het voor- en hoofdgerecht kun je kiezen tussen een vega-, vlees- en visvariant en het nagerecht