

De Tuinkamer



Onthaasten tussen
het groen van de
Priona-tuinen.
FOTO'S FRANS PAALMAN

Vlinders rond 't bord

Hèhè, het heeft even geduurd, maar daar is er weer een. De tweede 4 T's van het jaar! Je moet er wel een flinke reis voor over hebben, want Schuinesloot ligt bepaald niet om de hoek.



Door Pieter
Nijdam

De Tuinkamer ligt verscholen in het groene hart van Overijssel en is eigenlijk een kas. Het groen is misschien al even bijzonder als het restaurant. De Priona-tuinen kenmerken zich door een wilde vegetatie binnen afgebakende paden. Groen met structuur, net als de keuken van chef Alwin Leemhuis.

Hé, die naam kennen we. Klopt, drie jaar geleden troffen we deze voormalige tweesterrenchef op een desolaat kruispunt in Slagharen. In wegrestaurant-partycentrum *De Kamer* stond hij schnitzels te draaien nadat hij was gevluht uit de hectiek van een Zwolse topkeuken.

Leemhuis kon het echter niet laten en naast schnitzels en saté kon je op verzoek een 'chef special menu' bij hem bestellen. Een geweldige 5-gangenervaring die hem meteen 3,5 T opleverde.

Drie jaar later voelt Leemhuis zich senang op zijn nieuwe zomerstek. Hij is namelijk maar zeven maanden open en dan ook nog eens drie dagen per week. Voor de restaurantgidsen kennelijk voldoende reden om hem te negeren, want Schuinesloot komen we nergens tegen.

Parkeren doe je hier op gepaste afstand. Met respect voor de natuur lopen we eerst door een deel van de Priona-tuinen voordat we bij de kas aankomen. Daar krijg je honger én dorst van. Onze gastheer voelt dat perfect aan en brengt meteen een frisdroge pinot grigio van Fransesco Dissegna.

Heerlijk bij de amuse van tomaatjes, gedroogd tomatenpoeder, crème van oude kaas en lavasbloemetjes. Een wonderschone vegetarische voorbode van wat er allemaal komen gaat.

Dat wordt te veel om op te noemen, want we hebben ieder zes gangen, waarvan een volledig vegetarisch.

Voor de vleeseter een soort carpaccio van lichtgerookte ree met sauzen van witte en paarse magnolia. Uiteraard uit eigen tuin, net als zo'n beetje alle groenten en kruiden die vandaag op tafel komen. Klaverzuring, biet en borage maken het af. Subliem!

De vegetarische carpaccio van rode biet met oesterblad voor een zilte toon en daar bovenop zoetzure 'kikkerdril' van basilicumzaadjes is een verhaal

