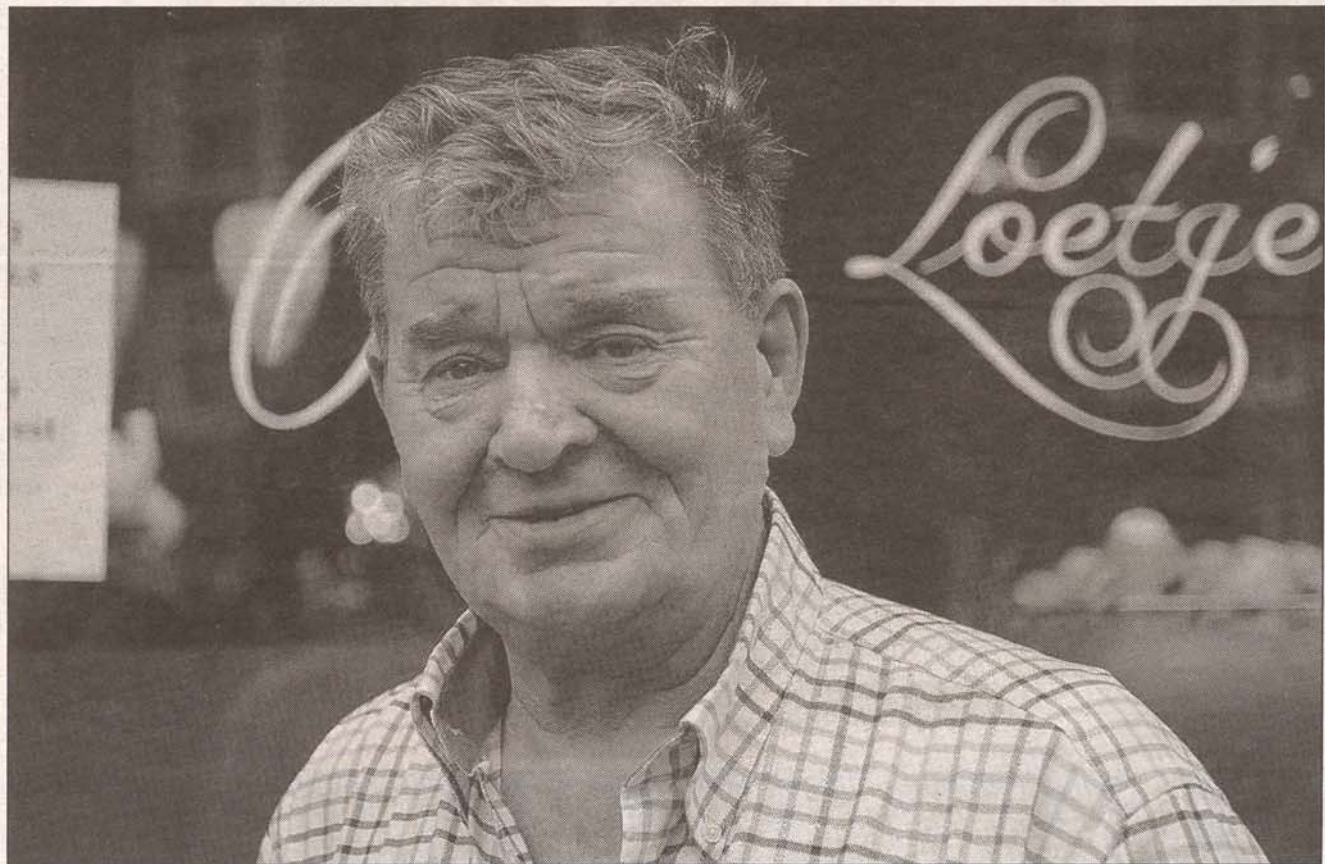


Café Loetje bakt ze na dertig jaar nog steeds bruin



Jaap Klinkhamer gaat na dertig jaar op de vertrouwde voet verder in café Loetje. Foto: Fotonova

door Gordana Todorovic
STAD - Het lijkt alsof er in dertig jaar niks veranderd is. Café Loetje heeft nog steeds hetzelfde gevoel, interieur en uitstraling als in 1977. Toch is in die tijd wel degelijk het één en ander gewijzigd en gemoderniseerd. Het enige dat in al die jaren wel hetzelfde is gebleven zijn de biefstukken. De gasten blijven trouw komen voor de succesformule van het etablissement.

„Mijn schoonvader Loetje Klinkhamer begon samen met zijn broer het café dertig jaar geleden”, vertelt Pien Grootveld die samen met haar man Jaap Klinkhamer (de zoon van) de eigenaar is. „In het begin was het een biljartcafé waar weinig te eten was. Je kon er alleen een balletje gehakt krijgen. De broers waren van oorsprong slagers en na een jaar of vijf kreeg Loetje het idee om ook biefstukken te gaan

verköpen. Door zijn contacten in de slagerswereld, kregen ze de beste kwaliteit vlees”, vertelt Pien.

In het begin liep het niet zo storm met de biefstukken. „Loetje woonde samen met zijn vrouw boven de zaak en daar was ook hun keuken. Als klanten een biefstuk bestelden, gaf Loetje de bestelling door naar boven en bakte Bep ze bruin. Dat waren er in het begin misschien vier op een

avond. Dat groeide uit tot de vaste biefstukkenstek van de buurt en nu komen mensen uit heel Amsterdam om hier een sappig stuk vlees te eten. Vandaag de dag komt bijna 80 procent hier voor de biefstukken.” Dat de zaak na dertig jaar nog steeds onverminderd succesvol is, komt doordat ze al die jaren dezelfde formule hanteren.

„We houden het simpel met goede kwaliteit. We serveren alleen ossenhaas van Hollandse runderen. Niks gegrild, maar gewoon lekker gebakken in boter met veel jus. We hebben ook geen modieuze kaart, mensen weten wat ze hier krijgen. Andere toppers zijn traditionele gerechten als een schnitzel of een kalfslever. Maar de vooroorlogse gerechten als ka-

pucijners en de macaroni naar het originele recept van mijn schoonmoeder Bep lopen ook als een trein. Bovendien wordt alles hier zelf gemaakt, niks komt uit een flesje.” Toch is er in die dertig jaar ongemerkt meer variatie in de kaart gekomen. Buiten de biefstuk, gewoon of Bali met sambal, staan er inmiddels tien basishoofdgerechten op de kaart, zo'n negen voorgerechten en zeven toetjes. Goede ideeën van het personeel worden ook vaak gehonoreerd. Zo zag de Sloveense kokkin Daranka haar recept voor het toetje palacinka, een traditioneel Joegoslavisch gerecht op de kaart verschijnen en ook andere goede ideeën worden vaak gehonoreerd.