



Klassieker

In elk nummer selecteren we een restaurant waarvoor we diepe liefde koesteren. Waar de obers je naam onthouden. En waar het eten altijd precies goed is, ook op een gewone dinsdagavond. **Deze keer:** Café Loetje in Amsterdam.

CHEF Daar doen ze niet aan bij Loetje. — Sinds 1977

Pien Grootveld, die samen met man Jaap eigenaar is: 'Wij hebben het gewoon over goede bakkers. Biefstukbakkers dan.' Naamgever Loetje Klinkhamer, in de 70, snijdt nog steeds het vlees. Schoondochter Pien is verantwoordelijk voor de kaart, kleinzonen Marcel en Jeroen zitten inmiddels ook in de zaak.

Interieur Amsterdams bruin café. Donker plafond, lambrisering, houten caféstoelen. Spectaculair grote serre. 'We hebben net opgeknapt, want de verf viel van het plafond. Maar er is niets veranderd.'

Soort keuken Hollands. Biefstuk met jus, kalfslever, saté, slibtong. Alles met sla en friet. 'Lekker ouderwetse kropsla met een dressing zoals je moeder maakte. Ik probeer de kaart langzaam een beetje te vernieuwen: de garnalenkroket is een groot succes geworden.'

Signature dish De biefstuk met jus. Zoals het café ooit begon: oud-slager Loetje serveerde biefstuk met brood in zijn biljartcafé. Op drukke dagen serveren ze er nu driehonderd. 'Ossenhaas, allemaal twee ons, in ouderwetse oma-jus. Die jus doet het 'm. Mensen gebruiken thuis te weinig boter.'

Wie eten er? Studenten met hun ouders, voetballers, stellen met kleine kinderen, af en toe een prins, advocaten, bewoners van 'Oud-Zuid'.

Klassiek omdat '...we goed spul verkopen en het simpel houden. Ik denk wel eens: wie bestelt er nou biefstuk in een restaurant? Maar mensen maken dit thuis niet. De meeste vaste gasten komen nooit aan de rest van onze kaart toe. De omloopsnelheid is hoog, je gaat hier niet uren dineren. Maar we doen geen concessie aan onze spullen en je weet wat je krijgt.'

Café Loetje, Johannes Vermeerstraat 52, Amsterdam, 020-6628173 • Loetje aan de Amstel, Amstelzijde 53, Ouderkerk aan de Amstel, 020-4721090