

HORECA Nieuw Thais streetfood restaurant in Huizen

'Eten zonder tierelantijntjes, het gaat puur om de smaken'

Het dorp Huizen heeft er een nieuw restaurant bij: 'KOH by Atchara' met Thaise streetfood uit haar geboortestreek Isan. Heel stilletjes zijn ze opengegaan: gewoon de deur van het slot en de menukaart op het raam geplakt. „We starten met alleen afhalen”, vertelt eigenaresse Atchara Ounpaeng (48). De geuren die uit de open keuken opstijgen, beloven veel goeds.

Yvonne Hulsbos

Huizen ■ Nog niet zo lang geleden zat hier, aan de Lindenlaan 20B, Indonesisch restaurant Cita Rasa Nusantara en nog langer daarvoor taartenwinkel Multi Vlaai. Sinds begin december waren de ramen van het pand afgeplakt. Posters voor de grijze vuilniszakken verklaptten wat hier zou komen: 'KOH Kitchen of Happiness', 'Eat like a Thai' en 'Wij zoeken medewerkers' stond erop. „Het was een forse verbouwing”, legt Jasper Jansen uit. Hij is de echtgenoot van Ounpaeng of 'Noi', kleintje, zoals haar Thaise bijnaam luidt. „In Thailand heeft iedereen een bijnaam en mijn vrouw was heel klein bij de geboorte.” Hij is bij het gesprek, om soms wat uit te leggen want Noi spreekt hoofdzakelijk Engels. Maar, verzekert hij ons „Het restaurant is helemaal Noi haar ding.”

Flink verbouwd

Dat 'ding' is behoorlijk ingrijpend verbouwd. „Alles was één grote 'koeling' nog uit de tijd van Multi Vlaai, die besloeg bijna de helft van de ruimte, en de kookaansluitingen waren op gasflessen”, schetst Jansen het plaatje. Alleen de zwart-witte ruitvloer en de klok achterin de zaak bleven, de rest niet. Het is nu één ruimte met als blikvanger de open keuken. Al vanaf de straat zie je hier Noi aan het werk, achter een van de grote (wok)kookpitten rechts in het restaurant. Of aan de lange (snij)tafel daarvoor.

Onder en op het werkblad bakken vol met verse broccoli, champignons, pepers, tomaten en meer. Snijplanken: gele voor kip, groene voor groente, rood voor vlees en witte voor vis. Langs de linkerwand planken met lang houdbare producten zoals rijst, mihoen, blikken bamboescheuten en sesamololie. Haaks op het kookgedeelte een lange houten balie die de keuken van de kleine zit- en wachtruimte scheidt. De aankleding hier: lange smalle, houten tafels met hoge krukken langs de wanden en ramen. Touw- en rietlampen met bijzondere peertjes, wat planten en kunstwerken. Precies genoeg en smaakvol.

De dag voor de opening is Noi nog



Al door het raam zie je Noi zo aan het werk in de open keuken.

FOTO'S STUDIO KASTERMANS/DANIELLE VAN COEVORDEN

„**Mensen groeten altijd, heel anders dan in Amsterdam**”

druk in de weer. Nog niet alle spullen staan op de juiste plek, het pinapparaat moet nog aangesloten worden op de kassa. Ondertussen lopen er regelmatig voorbijgangers naar binnen om een menu mee te pakken of maken ze een foto van de menukaart op het raam. „Ik had er vijftig geprint maar ze waren zo weg”, zegt ze met verbazing in haar stem. Ze voelt zich meer dan welkom in Huizen. „Mensen zijn vriendelijk, ze groeten altijd en vragen vaak 'hoe gaat het?', 'lukt het allemaal?' of 'wanneer gaan jullie open?' Heel anders dan in Amsterdam waar we wonen.”

Leren koken via Skype

Vijftien jaar geleden emigreerde ze van Thailand naar Nederland. „In die tijd lag ik in het ziekenhuis. Ik verveelde me en zat veel op internet, zo leerde ik Noi kennen”, vertelt Jansen. „Zij werkte op dat moment als accountmanager bij een grote bank in Bangkok. Toen ik vertelde



Dochter Johanna komt in het weekend helpen in de keuken.

dat ik een plek zocht om bij te tanken zei ze 'vlakbij bij mij zit een mooi resort.' De vonk sprong over tijdens zijn verblijf en samen vertrokken ze weer richting Nederland. Vrij snel daarna wordt dochter Johanna geboren.

„Noi kon helemaal niet koken toen ze hierheen kwam”, lacht Jansen. „In Thailand, zeker in steden als Bangkok, eet iedereen op straat of haalt daar iets op”, verontschuldigt ze zich. „Haar zus heeft haar leren koken via Skype”, verklapt Jansen.

Noi gaat als kok aan de slag bij KOH Kitchen Amsterdam. Ruim zeven jaar werkt ze daar en langzaam ontstaat de droom om een eigen res-

taurant te beginnen. Hoe ze uiteindelijk in Huizen terecht is gekomen? „Een vriendin van mij, Chanti, had hier een Indonesisch restaurant, maar ze moest stoppen. Haar huurcontract liep nog een aantal jaar, dat heb ik overgenomen.”

Recepten

Met hulp van haar collega Daniël, hij hielp bij de opstart en heeft een groot deel van de verbouwing voor zijn rekening genomen, is KOH by Atchara nu een feit. „Met mijn eigen recepten, gebaseerd Oost-Thaise keuken, Isan, waar ik vandaan kom.”

Noi: „In Nederland kennen we vooral het eten uit Zuid-Thailand.

„**Misschien in de zomer een miniterrasje buiten**”

Ik gebruik wat minder kokos en meer pepertjes en citroen, wat lichter allemaal. Streetfood.” Wie ooit in Thailand is geweest, kent het wel. Op straat bij kleine stalletjes waaraan gekookt wordt, serveren ze het lekkerste eten. Dat wil Noi hier brengen. „Small bites; saté, viskoekjes, soepen. Eten zonder tierelantijntjes, het gaat puur om de smaken.”

„Eerst zijn we open voor ophalen, daarna gaat we bezorgen opstarten en vervolgens willen we ook binnen gaan serveren”, schetst Jansen de plannen. „Gewoon twee tafels met allebei vier stoelen en misschien van de zomer een miniterrasje buiten met twee tafels, dat zou mooi zijn.”

Voorlopig met Noi in de keuken, in het weekend dochter Johanna die helpt met het snijwerk en een vriendin die assisteert waar kan. „We zijn nog aan het werven, maar we kunnen open.”

Thais streetfood, Lindenlaan 20B, Huizen. Open: di-zo 15 tot 20 uur.