

Toprestaurateur: culinair niveau Friesland stijgt

LEEWARDEN - Het culinair niveau in Friesland is de laatste jaren duidelijk gestegen. De provincie doet niet meer voor de rest van Nederland onder.

Nog een poosje, en dan geven Friese restaurants de toon aan, zegt Fons van Groeningen, oud-eigenaar van restaurant Kaatje bij de Sluis in Blokzijl, dat onder zijn leiding tien jaar lang twee Michelin-sterren had.

Van Groeningen, gepensioneerd en woonachtig in Almere, moet het bestuurlijk boegbeeld van Fryslân Culinair worden, de ambitieuze club van Friese restaurants. Hij is benoemd tot vice-voorzitter. Na een jaar volgt hij Reitse Spanninga uit Joure op.

Aan de Friese keuken zat vóór

de oprichting van Fryslân Culinair, tien jaar geleden, nog weinig beet, oordeelt Van Groeningen. „Doordat restaurants van goede wil gingen samenwerken en elkaar verbeterden, heeft Friesland zichzelf beduidend beter op de kaart gezet”, meent hij.

Van Groeningen noemt de keuze voor streekeigen producten door Fryslân Culinair een bovenslag. „Er is geen restaurantvereniging in het land die juist dit product zo goed weet te promoten.”

Bij Fryslân Culinair zijn op dit moment dertien restaurants aangesloten. De club moet volgend jaar zeventien zaken tellen. Spanninga: „Mei dat oantal is de feriening breed gearstald en ha wy in moaie geografyske sprieding oer de provinsje berikt.”