

Eenvoudig menu in paardenranch

Dineren zonder bestek en servies kan bij Equus aan de Caracasbaaiweg. Gegrilde stukjes vlees aan een lange spies, hangend aan een haak boven de tafel, is daar een jarenlange traditie. Een enkele bezoeker wil er nog wel eens vreemd tegenaan kijken, maar doet al gauw mee. Equus bestaat vanaf 30 april 1995 en dus al 16 jaar. De gasten kunnen er officieel alleen op de vrijdagavond terecht. Voor privéfeestjes, waarvoor natuurlijk afspraken gemaakt worden, gaan ze ook weleens op een andere dag van de week open. Reclame maken hoeft nooit.

TEKST EN FOTO'S SOLANGE HENDRIKSE



Mirella Christiaan



Roger van Daalen

Wat eens een paardenranch was, is omgetoerd in een sfeervolle omgeving. In de verbouwde paardenstallen zijn knusse hoekjes ontstaan. De aankleding is eenvoudig. Ook het menu wordt eenvoudig gehouden en bestaat uit vlees of kip aan een spies, met een overheerlijke knoflooksaus en knapperig brood, besmeurd met kruidenboter. En een lekkere pikante saus. Geen servies of bestek. Een glas of karaf wijn indien gewenst, wat het geheel compleet maakt.

Trotse eigenaren zijn Roger van Daalen en Mirella Christiaan. Equus was een ranch, waar paardenliefhebbers hun dier op stal hadden en zoals er bij elke ranch een barretje hoort, was dat ook daar het geval. De bezoekers bleven er hangen voor een borrel en een babbel en wat eens begon als een geintje onder vrienden in de paardenwereld, groeide uit tot een gezellige hapening, waarbij vlees van de grill nooit ontbrak.

Toen het vorige huis op de locatie door een brand verwoest werd, moesten de paarden ergero anders naartoe. Bij Rancho Jalisco hebben ze enkele jaren op stal gestaan en toen ze terug naar huis gingen, werd ook de officiële opening van de 'nieuwe' ranch gevierd en tevens die van de bar, die de naam 'Djis un ratu' kreeg. Het openingsfeest zou twee uur-tjes duren met een drankje en een hapje, gevolgd door de officiële opening van de bar waar tegen betaling besteld kon worden. De naam 'Djis un ratu' (Heel even) is nooit echt aangeslagen.

Bij de opening was een grote groep vrienden aanwezig, de meesten onder hen paardenvrienden en -liefhebbers. Aanvankelijk was het op de vrijdagmiddag een vaste kleine groep en ging de poort dicht, want het was nooit de bedoeling er een publieke aanleggenheid van te maken. Na het paardrijden 's middags, pakt de renners samen een borrel en de gezelligheid volgde vanzelf. Toen een van de vaste gasten z'n verjaardag vierde en

daarbij ook andere vrienden en kennissen uitnodigde, die er normaal niet bij waren, kwamen die terug. Ze stonden voor een gesloten poort, maar gaven niet op en bleven aandringen. Zo kwam het er dus uiteindelijk van dat het ook voor het publiek toegankelijk werd. Van Daalen: „Het werd toen ontzettend druk, echt een uit de hand gelopen hobby.“

Toen werd besloten het officieel te doen en onder de naam Ye-i Ranch. Nu is het 'Ye-i Ranch doing business as Equus', of kortweg Equus. Bij een Noord-Amerikaanse indianenstam is Ye-i de geest die communiceert tussen mens en dier. Het plan was om elke vrijdag van een ander land een gerecht klaar te maken, totdat op een gegeven moment een bezoekende vriend een briljant idee had, dat heel erg aansloeg en een groot succes werd: 'de Pincho' of 'Spetada'. Tot aan de dag van vandaag is dat zo. Er werd nog wat geëxperimenteerd met verschillende vleessoorten en kip werd aan het concept toegevoegd. Aan andere vleessoorten was geen behoefte, dus is het bij vlees en kip gebleven. Oorspronkelijk werd het vlees ook met Equus' bekende 'promenté' gekruid; dit was echter voor sommigen weer te pikant. Nu wordt de 'pika' (huisgemaakte pepersaus van dezelfde promenté) apart erbij geserveerd en is ook dit weer iets bijzonders geworden onder de klanten. Het knoflooksausje dat erbij komt, was het recept van Duitse vrienden. De basis is behouden, maar het werd een beetje aangepast, naar gelang de klanten dat wisten. Wat de mensen als prettig en apart ervaren, is dat er de eerste keer wordt geserveerd, maar dat je daarna vrij bent zelf meer saus, pika of brood te halen zodat dat dat extra in rekening wordt gebracht.

Het gebeurde allemaal bij de paardenstallen en men maakte zich zorgen of de paarden de drukte wel aankonden. Maar die trokken zich er niets van aan en van de vijf paarden die op stal stonden, lagen twee soms heerlijk te slapen, plat op de grond,



Vlees op de grill.

ondanks alle drukte eromheen. Het werd ook als een oefening voor de paarden beschouwd, zodat wanneer die naar de wedstrijden gingen, ze gewend waren aan lawaai en op een neer lopende mensen. Als het soms erg druk was en er geen plek meer over was om een spies te hangen, ging er ergens een spijker in, spies eraan, een paar krukken erbij en zo gingen de klanten al babbelend en borrelend aan de slag.

Vooral Amerikanen zijn zeer te spreken over deze primitieve manier van serveren. Er wordt ook wel eens (gelukkig sporadisch) naar een werk gevraagd, maar er wordt vastgehouden aan de traditie. Christiaan: „Het is niet dat je het iemand niet kunt van een bord en met bestek te eten, maar als je het eenmaal doet, komt er misschien meer vraag naar en dat willen we voorkomen. Want het unieke van ons is dit toch wel.“ Van Daalen: „Of dat er eens om Ketchup werd gevraagd, dat gaat ons toch te ver, want dan moet je naar naar McDonald's.“

Dat het vlees solomo (sirloin) is en geen lomito (ossehaas) wordt er ook altijd bij verteld. Het is chilled primed sirloin. Chilled betekent dat het nooit in het vriesvak is geweest, ook niet bij aankoop, maar altijd op een constante juiste temperatuur is gehouden, wat de kwaliteit garandeert.

Het gaat om vele kilo's vlees op de vrijdagavond. Van Daalen: „In elke doos liggen vier lange lappen vlees. Wij vragen dus nooit naar een bepaald gewicht, maar kopen een aantal dozen.

Soms wordt ongeveer een derde van wat we kopen weggesneden als afval. Wat overblijft, komt neer op ongeveer 50 kilo. Dat is dus alleen vlees. Van kip gebruiken we ongeveer 10 kilo, aan vlees en kip samen dus ongeveer 60 kilo.“

In 2008 waren er plannen om ergens anders naartoe te verhuizen, omdat door de appartementsbouw heel dichtbij de sfeer veranderd was. Tevens was de hulp die voor de paarden zorgde van plan om naar z'n geboorteland terug te gaan. Toen werd besloten te stoppen met het stallen van paarden, ook omdat er lokaal niemand gevonden werd die met kost en inwoning de paarden wilde verzorgen en de stallen wilde schoonhouden. De paardenliefhebbers werden verzocht elders een

onderkomen te zoeken voor hun dier. De verkoop van huis en perceel ging uiteindelijk niet door en doordat de vijf stallen leeg stonden, vond in 2009 een verbouwing plaats. Van een van de stallen werd een keuken gemaakt, een andere werd omgetoerd in een prachtige wijnkelder, twee stallen werden als zithoek ingericht en de kleinste stal is nu de opslagruimte. De twee eigen maanden zijn we ermee gestopt. De klanten vonden het jammer, want iedereen was zeer te spreken over de gerechten, maar het was niet te doen, niet rendabel.“

Tegenwoordig drinken de klanten veel meer wijn. Het begon al een beetje voordat de wijnkelder er was. Christiaan: „Paul Jonkers van 'il Tappo', onze wijnbeleverancier en wijngeroe, im-



In de wijnkelder.

porteerde wijnen uit Italië. Van het begin af aan heeft hij ons raadzaam geadviseerd en we hebben wijnkursussen gevolgd om zelf iets meer van wijn af te weten. We hebben een jonge, fruitige huiswijn, die per glas, fles of karaf besteld kan worden. Paul adviseerde ons ook over de wijnen in onze wijnkelder. Nu hebben we verschillende leveranciers, ook uit meerdere landen. Onze wijnkaart biedt genoeg keus: frisse jonge wijnen, middelzware, maar ook krachtige volle wijnen: mooie wijnen tegen mooie prijzen. Ons doel is om nog meer landen aan het assortiment toe te voegen, want onze wijnkelder kan het zekere aan.“ Van Daalen: „Polar bier doet het hier ook prima, dat wordt ook heel erg goed gedronken. Daarna komt Amstel

bright, Heineken en op de laatste plaats Amstel bier.“ Christiaan: „Als de mensen voor het eerst bij ons komen eten en nog onbekend zijn, adviseren wij hen meestal om per twee personen een spies te bestellen, want er zit toch wel om en nabij een pond vlees aan zo'n spies. Daarna kan je altijd bijbestellen. Desserts zijn er niet, hooguit een kopje koffie om af te sluiten.“

Ze zijn allebei de mening toegedaan dat je wel met de trend mee moet gaan en doordat er de laatste tijd veel vraag is naar bijvoorbeeld een 'mooitje', overwegen ze binnenkort een cocktailbarretje te beginnen, om ook in die behoefte te kunnen voorzien.

Bij Equus hoeft niet gereserveerd te worden, maar je moet gewoon op tijd zijn op de vrijdag.



En aan tafel.



Roger van Daalen en Mirella Christiaan in de tuin met hun paard Lady O, die niet meer bereikbaar is, maar bij hen een liefdevol thuis heeft.



Het herkenningbord aan de Caracasbaaiweg.