

jong

យប្បដ



## Gro

Onze Amsterdamse vrienden van Gro kweken hun smakelijke oesterzwammen circulair, op koffiedik dat ze ophalen bij restaurants zoals wij. Het resultaat: een zijdezacht, bijna romig, notig en plantaardig ingrediënt.

## Plant-based chef

We zijn enorm vereerd dat we deel mogen uitmaken van de allereerste generatie leerbedrijven verbonden aan de allereerste plant-based chef opleiding van Nederland, o.l.v. meesterkok Theo van Rensch. Dat betekent niet alleen groot plezier voor ons in het overdragen van onze plantaardig-culinaire kennis, maar ook dat al die aanstormende plant-based chefs ons uitdagen, inspireren en meenemen in nieuwe ontwikkelingen in de plantaardige keuken.

## Onze tuin en alle burens

De kruiden voor onze huisgemaakte pesto plukken we als het seizoen het toelaat natuurlijk uit eigen tuin. Fruit plukken we 't liefst uit het fruitboomgaardje van onze mede-oprichter Simon, 100 meter verderop. En daslook en talloze andere prachtige gewassen en kruiden plukken we regelmatig in de buurt: we zijn dankbaar voor alle buurtbewoners die naast gulle gasten ook te gekke tuiniers zijn, en onze gasten mee laten genieten van wat er bij hen groeit.

## De Reef

Het natuurgebied direct achter Jongwijs, De Reef, is ontstaan in de middeleeuwen en is een bloeiende oase van rust, dieren en planten. Samen met de boswachters van Staatsbosbeheer gaan we regelmatig op smakentocht door de streek, op zoek naar spannende ingrediënten voor de keuken. En goed nieuws: je bent van harte welkom om mee te gaan! Maandelijks gaan we met een groep gasten en boswachters per boot het gebied in op smakentocht en nadien gaan we natuurlijk met elkaar aan tafel. Vraag ons team naar de eerstvolgende Proef de Streek!

## Fermentatie

Wij vinden fermentatie wel een klein beetje magie. Je neemt een mooi ingrediënt, zoals aardpeer of braam, voegt er goedgekozen bacteriën of gisten aan toe, laat het een tijd staan, en je ingrediënt transformeert tot een totaal andere beleving. Terwijl je ergens nog wel kunt proeven wat het was! Fermentatie: weer helemaal hip deze dagen en daarom JONG, maar feitelijk puur natuur en al eeuwenoud.

# de wereld van jongwijs

Wat we 's avonds serveren hangt grotendeels af van wat we die dag vers hebben ontvangen. Want bij ons zijn niet wij, maar de seizoenen de baas, en dat wat groeit en leeft vlak voorbij onze deurdrempel. En we werken dolgraag met wat vrienden uit de omgeving ons brengen. Op deze kaart zetten we er daarom graag een paar in het zonnetje!

## Zuivere Koffie

Onze vriendschap met de mensen van Zuivere Koffie gaat heel wat jaren terug. Zij maken letterlijk de toekomst. De toekomst voor (ex-)gedetineerden. Ze richtten de eerste koffiebranderij ter wereld in een gevangenis op, slechts een paar kilometer ten zuiden van ons restaurant. En ze helpen de mensen met wie ze werken zowel binnen als buiten de gevangenis zo aan een ander levenspad. Levensveranderende koffie dus. En daar hebben we allemaal wat aan, want die gedetineerden van nu, zijn onze burens, barista's en collega's van morgen.

## Puur Groenten

Oude bekenden Han en Sylvia Lammers leveren ons wekelijks de volstrekt unieke microgroenten die ze op hun vijvers in Middenmeer kweken. Dankzij hun bizar verfijnde teeltwijzen, beschikken we zo over een onuitputtelijke encyclopedie van zuurtjes en bittertjes, bites en frisse tonen, grassige en mosterdsmaken. En dat allemaal puur natuur, in de vorm van microgroenten.

## Boer Ted

*Als je hem ontmoet, denk je misschien dat bij onze bevriende boer Ted - een klein uurtje fietsen naar het noorden (Zuid-Schermer) - een steekje los zit. Zijn leven staat namelijk in het teken van, jawel, knolselderij. Maar er gebeurt iets als je langer luistert. Knolselderij wordt soms vergeleken met aardappel, maar is veel voedzamer, bevat minder koolhydraten en wordt zelfs gebruikt als medicijn. Sterker nog: Egyptenaren en Grieken gebruikten de knolselderij al in hun ceremoniën. En dan de smaak: bijzonder aromatisch en een tikje zoet. Wij vinden: dit is echt een schat om te koesteren. Zowel de knolselderij als boer Ted zelf, trouwens.*

## Jager Gerrit

*Wat er bij ons niet ingaat: dat er enerzijds gruwelijke megastallen bestaan om in ons aller vleesconsumptie te voorzien, en tegelijkertijd gejaagd wordt om de wildstand bij te houden - en jagers dat vlees amper kwijt kunnen. Terwijl wild, vlees van de jacht, echt het lekkerste vlees is dat er is: ontzettend rijk van smaak en gelaagd van structuur. En het meest duurzame vlees is dat er bestaat. We hebben de enorme mazzel dat onze chef Syl één van de bewakers is in Nederland van het ambacht van de traditionele wildbereidingen, van patés tot stoof, van médaillons tot bouillons. En we zijn in onze nopjes met ons netwerk van jagers in de omgeving, die ons het beste van hun vangst brengen, vers uit het veld. Aan kop: jager Gerrit (83 jaar oud).*

## Vis van Gilles

*Elk week, en soms wel vaker, komt vismeester Gilles bij ons langs. En zijn waarde voor ons is niet te onderschatten. Waarom? Omdat we al vele jaren met hem werken. En hij daardoor precies weet wat chef Syl zoekt in de vis van de dag. Gilles gaat daarom daadwerkelijk zelf de vissers in Noord-Holland die terugkomen met hun vangst af, om Syl's favorieten daaruit te vissen. Helemaal blij maakt hij chef Syl met versgevangen langoustines, uit onze eigen Noordzee. Oh, Gilles en zijn vissen zijn overigens ook onze favoriete modellen op onze social media (volg @jongwijsvestzaan).*

## Familiebedrijf

*Als wij aan tradities denken, dan denken wij ook aan familie. We zijn er regelrecht trots op dat we een familiebedrijf zijn. Allereerst letterlijk. Jongwijs oprichters Syl en Simon hebben Jongwijs leven ingeblazen en doen dat nog steeds met hun familie: hun ouders, kinderen, partners, broers en (schoon)zussen. Of het nou om bedienen op zondagmiddag of grasmaaien op de zaterdag gaat: dikke kans dat je familie aantreft. Maar we hechten ook aan onze figuurlijke familie: we vinden weinig mooier dan in de loop der jaren zien hoe ons team, onze leveranciers, maar ook onze gasten naar elkaar toe groeien.*



## Bekavlees

*Een groot deel van 't jaar kun je vanuit ons restaurant letterlijk de koeien van Walter en Els van 't biologisch gecertificeerde Beka-vlees zien lopen. Dit is echt kleinschalig boeren vanuit idealisme: geloof het of niet, maar ieder van hun koeien heeft een hectare. We gaan graag op de boerderij kijken en ontdekken dan met Walter en Els welke invloed verschillende soorten biologisch voer hebben op de structuur en de smaak van het vlees. Wij denken: als je dan rundvlees eet, laat het dan dit rundvlees zijn. Bijvoorbeeld heerlijk om het vlees kruidig te pekelen en te mengen met (uiteraard: Zaanse) mayonaise, augurk, aardappel én een geheim ingrediënt van Syl tot een huzarensalade.*

## Kaasmaitre René

*Onze kazen kiezen we met René. René Koelman is als eerste Nederlander ooit benoemd tot Maître Fromager. Op steenworp afstand van Jongwijs, in een monumentaal kaasfort met perfecte luchtrochtigheid en temperatuur, rijpt en keert hij met zijn affineurs een strikte selectie van de mooiste kazen. Eigenlijk verdenken we hen ervan dat ze hun kazen uit liefde ook aaien, soms. Nee, zonder dollen: dit is ambacht pur sang. Je weet niet wat je proeft.*

## Gulpener & Wijs Jochie

*Gulpener is zowel de JONGSTE als de meest WIJZE bierbrouwer die we kennen. WIJS, omdat het een familiebedrijf is, dat brouwt met vol respect voor tradities en die zijn biergranen laat telen door hun coöperatie van lokale boeren: hun gerst komt van boeren op fietsafstand. JONG, omdat hun brouwhuis het meest duurzame van Europa is, ze een B Corp certificaat hebben en de ambitie om voor 2030 volledig fossielvrij bier te brouwen. We zijn daarom ontzettend blij en dankbaar dat we met Gulpener ons eigen bier mogen brouwen: Wijs Jochie. Sterker nog: Gulpener was zo lief om onze eigen Jongwijs hop nabij hun brouwerij in Limburg te planten. Laat het je smaken!*

## Lisa's chocolade atelier

*We hebben de zoetste buurvrouw in ons pand die we ons konden voorstellen: Lisa. In haar chocolade-atelier dat direct grenst aan ons restaurant, laat ze het ambachtelijk chocolade-ambacht herleven. Hebben jullie haar handgemaakte bonbons al geproefd?*



Blijf op de hoogte en volg ons op de socials.



[jongwijswestzaan](#)