



Restaurants in voetbalstadions zijn over het algemeen moeilijk te exploiteren, maar Brasserie Kasteel Spangen vormt hierop een uitzondering, want patron Alex Klein heeft over belangstelling buiten de wedstrijddagen van Sparta niets te klagen. Veel zakenlieden, maar ook particulieren uit de wijde omgeving komen naar het Kasteel in Spangen om daar te lunchen en te dineren.

Fotografie: Yvette Maas



BRASSERIE KASTEEL SPANGEN BIEDT MEER DAN LEKKER ETEN

‘We hebben zelfs een trouwlocatie!’

De Brasserie is gevestigd in de voormalige kleedkamers van het voetbalstadion, dat enkele jaren geleden helemaal gerenoveerd is. Het veld werd een kwartslag gedraaid en er kwam een nieuw hoofdgebouw. Een voorwaarde was wel dat het Kasteel-gebouw zou blijven bestaan en dat heeft een uitstekende functie gekregen. De Brasserie – met zalen voor grotere gezelschappen – heeft een zeer moderne, maar toch warme uitstraling. Bij de inrichting is veel aandacht besteed aan oorspronkelijke constructies. De accessoires zijn hierop aangepast.

Brasserie Kasteel Spangen is nu tweeënehalf jaar geopend. Alex Klein, jarenlang maître-sommelier in het Rijsoordse restaurant Hermitage van zijn ouders, moest zijn etablissement direct na de

officiële opening alweer sluiten omdat de benodigde vergunningen nog niet helemaal rond bleken te zijn. „Die tegenvaller hebben we overwonnen. We zijn nu zes dagen in de week open, waarbij de aantekening dat we op zaterdag en zondag alleen het diner serveren. Uiteraard hebben we een wedstrijdmenu op de dagen dat Sparta thuispeelt. Dan hebben we veel sponsors en andere gasten die voor het voetbal of erna bij ons komen eten.” Chef-kok Sander Jongenotter gebruikt vooral biologische producten. De menukaart ziet er aantrekkelijk uit en biedt een enorme variëteit. „Ik zeg wel eens dat wij van bitterbal tot kaviaar serveren. Alles is bij ons dagvers. Uitgangspunt voor een geslaagd restaurant is en blijft lekker eten. Daarnaast is natuurlijk de ambiance en service minstens net zo belangrijk. Daar werken we met z'n allen hard aan en met succes.”

Brasserie Kasteel Spangen is niet alleen een locatie om in een sfeervolle ambiance te lunchen of te dineren. Alex Klein biedt ook onderdak aan mensen die iets te vieren hebben of bedrijven die een receptie of een feest willen geven. Deze verzorging biedt de ondernemer ook op locatie. „We hebben op de golfdag van Sparta op Rhooon-GolfCenter speciale shakes geserveerd, vandaar de band met de golfsport. Maar we kunnen op locatie veel meer en dat geldt eigenlijk ook voor de locatie in het Kasteel. Het is zelfs mogelijk om een huwelijk te voltrekken in de Ridderzaal of Bestuurskamer. Deze zijn namelijk aangewezen als officiële trouwlocatie, maar kunnen ook voor allerlei doeleinden worden gebruikt.”

RECEPT VOOR FLAMMKUCHEN, DELICATESSE UIT DE ELZAS

Brasserie Kasteel Spangen serveert sinds kort de Flammkuchen ook wel bekend als Tarte Flambée. Dat is een soort dunne pizza die bestaat uit dun brooddeeg, belegd met crème fraîche, stukjes spek en uien. Dit wordt in een superhete oven kort gebakken. In Duitsland staat Flammkuchen in veel restaurants op de menukaart. Grote gezelschappen bestellen daar de Flammkuchen met verschillende toppings om zo de diversiteit te kunnen delen.

- Vermeng 1 deel crème fraîche met 1 deel zure room.
- Besmeer de Flammkuchenbodem dun met dit mengsel.
- Bestrooi met geraspte Grana Pardano, fijn gesneden uitjes en fijne dobbelsteentjes Pancetta (Italiaans rookspek).
- Bak de Flammkuchen in ongeveer 3 minuten gaar en krokant in een voorverwarde oven op 275 graden.

