

REPORTAGE Camperplaats de Tulpentuin houdt voor het eerst diner met streekproducten

Dineren in eigen camper

De kibbeling wordt buiten in de olie gefrituurd, in de keuken zijn ze ook druk met de voorbereidingen. Aardappeltjes van de buurman liggen in de oven te bakken. Onderling wordt er nog druk overlegd, maar ook veel gelachen. Het is de eerste keer dat Sandra Munster het organiseert: een camperdiner.

Simone Bruin

Slootdorp ■ Vijftien campers staan vrijdagochtend op de camperplekken van de Tulpentuin.

De negenentwintig gasten zijn klaar voor hun driegangendiner in eigen camper, en alle drie gangen zullen worden bereid met streekproducten. Ondanks het laagseizoen is het camperdiner van vanavond volledig uitverkocht. „We werden overdonderd met de vele reacties”, vertelt Sandra. „Zoveel aanmeldingen dat we een wachtlijst hebben moeten maken.”

Meteen gereageerd

En die wachtlijst kwam van pas. „Iemand moest afmelden vanwege corona, toen hebben we de eerstvolgende op de lijst gevraagd”, zegt Sandra. Carla en Alberto Bianchin zijn vanuit Alkmaar gekomen met hun camper „Wij hebben meteen gereageerd”, vertelt Carla „Bijna ieder weekeinde gaan we er wel op uit met de camper, maar dit is de eerste keer dat we een camperdiner meemaken.”

De gasten komen uit heel Nederland om de streekproducten te proeven en te genieten van een diner in eigen camper. Ook Els en Wessel van Soest die twee uur onderweg zijn geweest met de camper. „Wij zijn



De Oeverse visbakker Arie de Visser bereidt kibbeling en geeft er uitleg bij aan een van de deelnemers aan het camperdiner in Slootdorp.

FOTO REDMOUSE

door corona wel wat meer van Nederland aan het ontdekken, maar we komen eigenlijk bijna nooit in Noord-Holland”, vertelt Wessel.

Visbakker

„Deze regio is voor ons niet zo bekend maar we wilden er graag een weekend tussenuit en toen zagen we dit voorbij komen. Heel grappig,

even richting de tulpenbollen”, zeggen ze terwijl genieten van het eerste gerecht: uiensoep. Bereid met uien van de burens. „Echt leuk dat ze zo met producten van hun naaste burens werken”, zegt Els. „En de soep is nog heerlijk ook”, vult Wessel aan. „Het spreekt de mensen aan dat we vanavond alleen met streekproducten werken”, vertelt Sandra

Munster. „Voor negenentwintig mensen een diner maken is wel een hele toer, dus voor het hoofdgerecht hebben we Arie de visbakker uit Den Oever gebeld.”

Arie de Visser is kibbeling aan het bakken van Viscentrum 't Wad uit Den Oever „Ik heb eigenlijk direct ja gezegd. Ik vind het een heel leuk initiatief en zo kunnen we mooi onze streekproducten promoten.” Siem Munster helpt hem er een handje bij. „Wij zijn lekker aan het kokkellen. Arie doet heel veel voor de samenleving, echt leuk om dit samen te doen.”

Uitdelen

Ondertussen loopt Sandra samen met Jolanda de Visser de campers langs om de gerechten uit te delen. De kibbeling wordt geserveerd met knoflooksaus van Biesheuvel Knoflook uit Slootdorp. Bij elke camper wordt het lekkers met enthousiasme begroet. „Het is heel gezellig en het wordt goed verzorgd”, zegt André Linning uit Julianadorp. Hij zit samen met zijn vrouw Petra te tafelen in de camper van Jan en Lyda Mak, uit Schagen. Dochter Lotte Munster is alvast de toetjes aan het voorbereiden: boerenijs van IJS- en zuivelboerderij De Wieringer. „Op het einde komen we de afwas ophalen, hoor!”

„Het gaat vooral om een gezellige avond”, weet Sandra. Over een volgende editie wordt al volop nagedacht. „Met de plaatselijke horeca zijn we daarover al in gesprek, want ook dan zouden we natuurlijk weer graag met streekproducten willen werken.”

„
We werden overdonderd met de vele reacties. Zoveel aanmeldingen dat we een wachtlijst hebben moeten maken



Keurig op een rijtje, een hele rits campers uit het hele land: als decor voor het originele camperdiner op camperplaats De Tulpentuin in Slootdorp.

FOTO REDMOUSE