



Londen © Martijn Senders - CityZapper



Nederland © Bianca van der Ham - CityZapper



Paramaribo © Vicky de la Cotera Manrique

VIJF STEDENTRIPS VOOR FOODIES

Van Rotterdam tot Paramaribo

Lekker eten en reizen: volgens CityZapper, de grootste stedenportal van Nederland, gaan deze twee hand in hand. De foodies onder ons zullen dat alleen maar beamen. Want wat is er nou leuker dan het afstruinen van foodmarkets, smullen van street food bij foodtrucks en een plekje scoren bij dat ene restaurant waar locals in de rij staan om naar binnen te mogen?

tekst: Vicky de la Cotera Manrique en Bianca van der Ham, CityZapper



© Bianca van der Ham – CityZapper



© Bianca van der Ham – CityZapper



© Bianca van der Ham – CityZapper

Voor deze editie van Days magazine reisde CityZapper van Rotterdam, Nantes, Frankfurt en Londen, all the way naar Paramaribo. We proefden de lekkerste local dishes, borrelden met smaakvolle hapjes en aten bij de beste restaurants. Steek deze food lovers guide dus vooral in je zak tijdens je eerstvolgende stedentrip!

Rotterdam

Met de opening van de Markthal gooide Rotterdam al hoge ogen in het culinaire aanbod van Nederland. Maar niet alleen deze imposante hal vol foodspecialzaken en restaurants is een geliefde ontmoetingsplek voor food lovers. Het schiereiland Katendrecht is de afgelopen jaren ook getransformeerd van zeemanskwartier en hoerenbuurt tot een van de meest bruisende zones van de stad waar het wemelt van de leuke koffiezaken en restaurants. De rauwe randjes zitten er nog steeds aan, maar dat is juist wat Katendrecht zo leuk maakt. De oude Fenixloodsen aan het water zijn nu namelijk het decor van een versmarkt vol ambachtelijke kazen, vers gedraaide worsten en lokaal gebrouwen biertjes. Met mooi weer neem je plaats op de pallets aan de kade, waar je kunt genieten van de lekkernijen en de industriële vibe. Aan de andere kant van de food factory, op het Deliplein, gaat de culinaire experience verder bij een van de vele hotspots. Treed bijvoorbeeld binnen bij De Zeeuwse Meisjes voor een bi-



© Martijn Senders – CityZapper

ologische lunch en kijk je ogen uit bij de talloze vintage accessoires. 's Avonds schuif je aan bij De Matroos en het Meisje voor een tongstrelend diner waarbij geldt 'eten wat de pot schaft'. www.cityzapper.nl/rotterdam

Nantes

Hij behoort tot één van de topkeukens van de wereld; la cuisine Française. Geen zin in het drukke, toeristische Parijs? Doe eens gek en pak de trein naar Nantes, de havenstad die slechts op dertig minuten van de oceaan ligt. Het levendige, onontdekte Franse stadje doet niet onder voor haar hoofdstad en barst van de kunst, cultuur en gezelligheid. En... ontzettend lekker eten. Begin de ochtend met een bezoekje aan de oudste markt van Nantes, Marché de Talensac. Het aanbod van verse vis en ander seafood is favoriet bij velen, maar het is de mix met andere producten die deze markt zo aantrekkelijk maakt. Strijk vervolgens neer voor een kopje koffie bij 'het mooiste café ter wereld', La Cigale. Deze historische brasserie opende in 1895 en is het landmerk voor klassieke Art Nouveau. Een tripje naar Quai des Antilles aan de rivier de Loire willen we je ook niet onthouden, waar bij La Cantine du Voyage het fenomeen 'slow food' flink op de kaart wordt gezet. Bovendien is dit cafeetje de ultieme plek om lekker achterover te hangen, te relaxen op het terras of om een potje tafelvoetbal te spelen met vrienden. www.cityzapper.nl/nantes



© Martijn Senders – CityZapper



© Martijn Senders – CityZapper



© Blanca van der Ham – CityZapper



© Blanca van der Ham – CityZapper



© Blanca van der Ham – CityZapper

Frankfurt

Van één van de meest verfijnde keukens, naar één van de minst verfijnde: welkom in Duitsland. De traditionele keuken is er één vol superlatieven: de grootste porties en de beste schnitzels. Maar ook hier waait een frisse wind door de menukaarten. Traditionele gerechten maken plaats voor internationale variaties. Waar menig foodie zal afreizen naar Berlijn, sloegen wij een andere weg in en gingen op zoek naar culinaire hotspots in Frankfurt. Deze stad wordt bestempeld als de financiële metropool, maar bewijst met hippe uitspanningen dat deze ook op de bucket list van foodies moet komen. De stad aan de rivier de Main heeft een gave skyline en voor het beste uitzicht hierop ga je naar restaurant annex café Oosten. Geheel volgens de laatste trends bevindt deze hotspot zich in een stukje industrieel erfgoed en serveert de keuken internationale gerechten. Maar ook de wijk Sachsenhausen is een culi-heaven. Bezoek het 'Markt im Hof' voor de leukste foodtrucks en geniet bij het minimalistisch ingerichte restaurant Fame van de huisgemaakte, overheerlijke porchetta van de hand van de Italiaanse Marco. Schuif daarna bij Atelier des Tartes van de Belgische Aurélie aan voor een goed stuk taart in een stijlvol interieur. Een ijsje van Bizziiice (ook veganistische opties!) maakt de food tour af. www.cityzapper.nl/frankfurt



© Martijn Senders – CityZapper

Londen

Nu staat Engeland met haar typische English breakfasts en vette fish & chips misschien niet op menig lijstje als culinaire bestemming. Toch barst Londen van de cafés, restaurants en bars met wereldwijde (fusion)keukens, gerund door de meest vooraanstaande chefs, al dan niet van Engelse afkomst. Vooral de Vietnamese keuken is de laatste tijd erg populair in de Britse hoofdstad – zo beginnen er vlak voor lunchtijd rijen te vormen voor restaurant Pho (onder meer te vinden in het winkelcentrum One New Change). Hete kommen met pittige pho of bun noodles worden hier iedere dag vers geserveerd aan een gemixt publiek van creatieve hipsters, complete gezin-



© Martijn Senders – CityZapper



© Vicky de la Cotera Manrique – CityZapper

nen of mannen in pak. Zin in fried chicken? De allerlekkerste eet je bij Joe's Southern Kitchen & Bar in Covent Garden, waar ieder kippenboutje urenlang wordt gemarineerd tot hij perfect op smaak is. Maar ook Polpo, het beroemde Venetiaanse restaurant dat is uitgegroeid tot een wereldwijd bestseller-kookboek, is een restaurant dat je niet mag missen. Bezoek tot slot op zondag de Sunday Upmarket in de creatieve wijk Shoreditch, waar lokale ondernemers uit alle windstreken bij elkaar komen voor één groot culinair eetfestijn. Dit is Londen op zijn best! www.cityzapper.nl/londen

Paramaribo

Geen hippe koffiebars of stijlvolle brasseries; in Paramaribo lijkt het alsof de tijd heeft stilgestaan. Het



© Vicky de la Cotera Manrique – CityZapper

straatbeeld wordt dan ook gekenmerkt door cafés met kleine achtertuinen waar locals onder de palmbomen zich tegoed doen aan een Fernandes-limonade of borgoe-cola (Surinaamse rum), vervallen garages met TL-licht en een paar simpele, houten banken of kleine eethuisjes zoals in de wijk Blauwgrond. Misschien niet zo charmant of gezellig, maar vaak eet je hier het allerlekkerst! Omdat de Surinaamse hoofdstad niet uit één bevolkingsgroep bestaat, bestaat 'de Surinamer' niet en daarmee is er ook geen typisch 'Surinaams eten'. Zo is iedere wijk gespecialiseerd in een ander type eten en ontdek je in Blauwgrond de Javaanse saotsoep (kippensoep met als basis taugé en ei), terwijl je naast de Palmentuin op de Grote Combeweg je waagt aan Chinese hotpot. Ontdek aan de overkant, bij guesthouse Zus & Zo, de lekkerste Joodse broodjes pom. 's Avonds tovert deze hotspot zich om tot dé ontmoetingsplek van de stad waar veel locals zich verzamelen om te borrelen voordat ze Surinaamse clubs onveilig maken. Deel daarbij een djogo (liter) Parbobier met al je vrienden en je dag is compleet! www.cityzapper.nl/paramaribo

Smaakt het naar meer? Op CityZapper.nl lees je iedere vrijdag in rubriek 'Food Friday' over de gouden combinatie van eten en steden. Kijk op de website of download de app en blijf op de hoogte van het laatste reisinieuws!