

Ultiem genieten...

Strandpaviljoen Thalassa,
een paradijs voor visliefhebbers!

Sinds kort is Zandvoort verrijkt met een schitterend strandbedrijf. Het ontwerp is een eigentijdse remake van een uniek paviljoentje met prachtige bouwkundige details, dat rond 1900 op een duintop stond, als buitenlocatie van een famous Grand Hotel. De uitdaging was om de hedendaagse eisen inzake efficiency, comfort en milieu te combineren met de sierlijkheid en grandeur van weleer. Daarin is het nieuwe jaarrondbedrijf Thalassa in onze ogen voortreffelijk geslaagd!

De realisatie van het plan kostte alles bij elkaar ruim twee jaar. Nadat de nodige papieren tijgers, paarse krokodillen en andere obstakels overwonnen waren werd op 17 april 2012 de eerste paal het zand in gedreven. Binnen 4 maanden was de bouw van het visrestaurant echter voltooid en op 14 augustus kon 'Thalassa' de eerste gasten al verwelkomen. Intussen werden bij mooi weer de ligbedjes reeds uitgezet.

Nu de seizoensgebonden strandtenten elders opgeslagen zijn en zee en duinen weer een natuurlijke achtergrond bieden, ziet het paviljoen er extra uitnodigend uit. Na een strandwandeling op een herfstige dag lokt het warme licht door de klassiek ogende raampjes. De hoogste tijd om naar binnen te gaan!

Het eerste wat bij de entree opvalt zijn de etalageramen, waardoor je zicht hebt op de bedrijvigheid in de keuken. Achter het rechter raam - gericht op het noorden - liggen de heerlijkste producten uit eigen patisserie verleidelijk uitgestald. De andere vitrine zal binnenkort gevuld zijn met een keur aan verse vis op ijs.

Hoewel het gebouw ruim opgezet is heerst er binnen een intieme en huiselijke sfeer. Alles in het pand staat in het teken van vis en lokale historie. We maken kennis met de eigenaar, Huig Molenaar (1949). De authentieke baas, schipperstrui, grijze baard, leidt ons vol trots rond. Uit alles blijkt zijn kennis van en passie voor vis en zeebanket uit de



Noordzee, 'tenslotte onze hofleverancier'. Je begrijpt in één keer dat voor vakmensen milieubeuustzijn een vanzelfsprekendheid is. Gedreven vertelt Huig dat zijn familie al 6 (!) generaties 'in de vis zit' en wijst ons op de interessante serie foto's aan de wand van de visverkoop op het strand door de jaren heen. Het begon met een juk op de schouders (een emmer haring aan de ene haak en een rieten mand met spullen om de vis schoon te maken aan de andere), zodat de handkar al een hele verbetering betekende. Vervolgens kwam de bakfiets: op drie wielen door het mulle zand...die weer werd vervangen door de viskar, voortgetrokken door een trouwe pony. De beelden zijn prachtig; als je er echter bij stilstaat kun je alleen maar veel respect hebben voor de wijze waarop toen de kost verdiend werd.

In 2004 kochten Huig en zijn vrouw Anita strandtent 18, gelegen op een centraal en

opvallend punt: slechts 200 meter van het NS-station Zandvoort aan Zee en bij het 70 meter hoge Best Western Palace Hotel. In acht jaar tijd bouwden zij Strandpaviljoen Thalassa uit tot een begrip bij visliefhebbers (en niet alleen uit Zandvoort).

Dit jaar begon een nieuw hoofdstuk in hun leven: de realisatie van een vast strandbedrijf, met als specialiteit uiteraard: verse vis.

Het hart van de zaak

Al met al een interessante geschiedenis, waar nog veel meer over te vertellen zou zijn. In elk geval hebben de drie kinderen Molenaar inmiddels ook hun eigen taak in het bedrijf.

Huig senior neemt ons nu mee naar de keuken, waar het tenslotte allemaal gebeuren moet. Het hart van de zaak. Er wordt op inductie gekookt en bij de kookunits zijn de gekoelde lades met elk hun eigen



vissoort direct onder handbereik. De warme lucht die in de keuken ontstaat wordt via een ingenieus systeem gezuiverd en gebruikt voor verwarming van de zaak. Er is overal goed over nagedacht; dit zijn nog maar enkele voorbeelden.

Hier lijkt de toekomst naar het heden gehaald, dit is koken 2.0: een superefficiënte indeling, high tech apparatuur en alles gericht op kwaliteit en duurzaamheid. Van de professionele patisserie tot en met de spoelafdeling. Zo zijn er aparte secties voor de voor-, hoofd- en nagerechten. En niet alleen de bereiding, maar ook de presentatie krijgt alle aandacht.

Huig junior zuaait de scepter in de keuken. Ook hij werkt alweer een tiental jaren met vis en heeft het vak geleerd bij een aantal gerenommeerde restaurants. De chef is er duidelijk in: 'Ondanks alle high tech blijft ambachtelijkheid de basis van onze werkwijze. Net als passie natuurlijk!'

Vervolgens laat Huig senior ons nog een staaltje van milieuvriendelijk handelen zien: de biertanks hangen onder het pand, zodat het bier niet - zoals gebruikelijk - van ruim 20 maar slechts van 9 naar 4 graden gekoeld hoeft te worden. Bij de bouw en installaties is natuurlijk rekening gehouden met de mogelijkheid van extreem hoog water en zware stormen.



Thalassa

vers aan zee

Strandpaviljoen Thalassa

Boulevard Barnaart, strandafgang 18
 (aan de voet van het 70 meter hoge Best Western Palace Hotel)
 2041 KB Zandvoort
 T 023 - 571 5660
www.thalassa18.nl

Ter afsluiting nemen we nog even plaats op het fraaie terras, dat op verschillende niveaus is aangelegd van FSC-gecertificeerd Fiové-hout. De hellingbaan bewijst dat ook aan de buitenkant van het paviljoen rekening gehouden is met rolstoeltoegankelijkheid; een extra aanbeveling, wat ons betreft. In een sfeervolle gelegenheid met uitzicht op zee genieten van verse vis, schaal- en schelpdieren van hoge kwaliteit: in Zandvoort is het nu 365 dagen per jaar mogelijk! ■

www.thalassa18.nl

Win!

een diner voor 2 bij Thalassa!

Vraag 1:
 Wat betekent de naam 'Thalassa'?

Vraag 2:
 Hoeveel procent gezond vet moet een haring minimaal bevatten om Hollandse Nieuwe te mogen heten?

Vraag 3:
 Noem ten minste 4 soorten die in de Noordzee tot de platvissen behoren.

Strandpaviljoen Thalassa is de ideale plek om te dineren met zicht op de branding. Het stijlvolle paviljoen biedt u de sfeervolle ambiance om te genieten van al het lekkers uit de Noordzee. Dagelijks verse vis, zo van de afslag. Uitgelezen wijnen. En dat alles op een toplocatie op het schone Zandvoortse strand.

Beantwoord de vragen en mail uw oplossing voor 15 januari 2013 naar info@ribariba.nl. Onder de inzenders van de juiste oplossing wordt een heerlijk diner voor 2 personen bij visrestaurant Thalassa verloot.