

► **Nieuwe uitbater haalt de smaak van Midden-Delfland in huis**

Oude Indigo keert terug, maar mét plaatselijk tintje

Enkele maanden na de sluiting gaat het huiskamerrestaurant Indigo, aan de Singel in Schipluiden, weer open. Andere uitbater, zelfde naam, culinair anders, maar wel met dezelfde huiselijke sfeer. Niet meer volledig biologisch, maar biologisch met een knipoog. „Het mag wel, kan ook, maar moet niet.”

Rien van den Anker

Schipluiden

Eerste vraag aan de nieuwe uitbater van Indigo Frans Coenders (52): wie gaat er in hemelsnaam in deze onzekere tijden een restaurant beginnen? Zijn antwoord is tegelijk een persoonlijke introductie. „Ik heb dertig jaar lang in de Maaslandse Lickebaertshoeve gewerkt, was er lang eigenaar van. Ik ken het vak, weet dus waar ik aan begin. Kok Peter Smits blijft en daar heb ik al jaren mee samengewerkt. Een professioneel team. Als je daarbij ook nog geloof hebt in je eigen kwaliteiten, dan gaat het lukken.” Ongevraagd vervolgt hij: „Als je iets goeds aanbiedt dan gaat het gewoon weer lopen. Dan komen de mensen weer.”

Decennialang was Coenders dus het gezicht van de unieke boerderij tussen Schipluiden en Maasland waar hij een restaurant runde, maar waar het accent kwam te liggen op huwelijken, feesten en ook congressen. Nadat hij die toko had verkocht, wilde hij terug naar, wat hij noemt, 'de basis van de horeca', het liefst in een historische ambiance. Toen hij hoorde dat Indigo zou sluiten wist hij meteen wat hij wilde.

Coenders 'verkoop' Indigo alsof hij er al begonnen is, terwijl de deur pas op 1 oktober open gaat. „Een monumentale plek in een oude kerk, later garage, met een gracht voor de deur en mooie bouwplannen aan de achterzijde. Niet alleen



voor toeristen, maar ook voor burens die in de omgeving wonen. Een plek waar je vooral ongedwongen makkelijk een hapje wil eten. Waar je niet per se de hele avond wilt blijven plakken, we sluiten trouwens al om 21.00 uur.”

Kerk

Indigo was de afgelopen tien jaar een biologisch restaurant, opgezet door het echtpaar Dirk en Tilly Post, bekend van de nabije culinaire buitenplaats Op Hodenpijl. Het restaurant is gevestigd in een kerk uit 1853, waar later Joop Diteweg en Keen Gooswilligen als garagisten

◀▲ Frans Coenders (boven) gaat met restaurant Indigo, dat tien jaar geleden neerstreek in de voormalige kerk in Schipluiden verder. Hij neemt Indigo over van Dirk en Tilly Post, die Op Hodenpijl begonnen (links). FOTO THIERRY SCHUTEN ARCHIEFFOTO(LINKS)

onder de naam Digo hun intrek namen. Vandaar dat het latere restaurant Indigo is gaan heten.

In het begin kon je er alleen 'eten wat de pot schaft'. Je kreeg dan een hoofd- en nagerecht en wie zijn bord niet leeg at, moest bijbetalen of helpen met de afwas. Ook cola of sinas stonden niet op de kaart, wel echte vruchten- en groentesappen. Heel lang waren er ook geen ijsblokjes beschikbaar.

Het nieuwe Indigo wordt anders maar behoudt een knipoog naar biologisch. „Voor iemand die gewoon wil eten is dat er natuurlijk ook. Biologisch kan, vegetarisch of veganistisch ook, maar moet niet. Van dat stempel wil ik af.”

Maar het natuurlijke blijft wel bestaan, vrijwel alles is huisgemaakt. Een echt groot verschil is dat er nu

wel vis op de kaart komt. En dat er ook plannen zijn om bijvoorbeeld mosselavonden te organiseren.

Coenders blijft ook de trend Citaslow trouw. Dat is het internationale keurmerk voor gemeenten, zoals Midden-Delfland, om aandacht te besteden aan bijvoorbeeld cultuurhistorie, leefomgeving, gastvrijheid en streekproducten. In het nieuwe Indigo komen dus de bakkerijproducten van Holtkamp en de kaas en melk van de lokale boerderij van Van Winden. De menukaart wordt seizoensgebonden en vooral Midden-Delflands.

Zijn er nog specialiteiten? „Nee die hebben we niet echt, eigenlijk zijn alle gerechten specialiteit.” Dan, om het maar even duidelijk te hebben: „En ja, er komt wel cola, maar er blijft ook biologisch bier.”