



Inleiding	6
-----------	---

Verklaring iconen	7
-------------------	---

Stadsdeel

Centrum	8
Noord	112
Oost/Zuidoost	132
Zuid	160
West	208

Thema

Cursussen	68
Bootjes	108
Markten	126
Haringstallen	158
Wijnwinkels	204
Buitenlandse buurtsupermarkten	232

Register op categorie	234
-----------------------	-----

Register	236
----------	-----

Dankwoord	239
-----------	-----

Fotoverantwoording/Colofon	240
----------------------------	-----

CENTRUM

Bakkers

- 1 Bakkerij Mediterrane
- 2 De Bakkerswinkel
- 3 Gebroeders Niemeijer
- 4 Le Pain Quotidien
- 5 Vlaamsch Broodhuys

Banketbakkers

- 6 Patisserie Holtkamp
- 7 Patisserie Kuyt
- 8 Petit Gâteau
- 9 Pompadour
- 10 Van der Linde

Bootjes

- 11 Bickers aan de Werf
- 12 Hannekes Boom
- 13 Het Molenpad
- 14 Sea Palace
- 15 Waterkant

Cursussen/workshops

- 16 De Amsterdamse Kookschool
- 17 Dun Yong
- 18 Keizer Culinaire
- 19 Kookstudio Leeuw
- 20 Kookstudio Verbijsterend
- 8 Petit Gâteau





Haarlemmerstraat 115
1013 EM



Caulils

Zoals Maarten Caulil zelf zegt: dit is hét adres in Amsterdam voor de bewuste fijnproever. Maarten is een van die koks die na een aantal jaren horeca-ervaring in Nederlandse topzaken besloot voor zichzelf te beginnen. Niet met een restaurant, maar met een delicatessenzaak, waar je ook terecht kunt voor afhaalmaaltijden – het menu wisselt dagelijks en is van hoog niveau.

De producten in de winkel zijn allemaal van topkwaliteit. De allerbeste rauwmelkse kazen, charcuterie die geïmporteerd wordt uit Frankrijk en verse kreeften uit de lobsterbox die achter in de winkel staat. Daarbij een fantastisch assortiment condiments zoals de Fransen dat zo mooi noemen. Het gevolg is dat je altijd met veel meer potjes en zakjes naar buiten komt dan oorspronkelijk de bedoeling was. Maarten en zijn personeel nemen uitgebreid de tijd voor advies en uitleg over de verschillende producten. Kortom, trek even tijd uit voor een bezoek aan deze winkel.

www.caulils.com

XXX



Comestibles Kinders

Zonder onrecht te doen aan al het lekkers dat er bij Comestibles Kinders te krijgen is, moet hier vooral de nadruk liggen op het broodje Bolgeri; een van de lekkerste broodjes die je in Amsterdam kunt krijgen. Een ciabatta, belegd met kipfilet, bacon, sla, pesto en een kruidenmayonaise waarvan de precieze ingrediënten geheim zijn. Gaat dat proeven.

www.broodjekinders.nl

XXX

Da Portare Via

Da Portare Via is een afhaalpizzeria aan de gracht. De pizza's kun je ook daar binnen opeten, maar het is leuker om even de straat over te steken en aan de waterkant te gaan zitten. Ze maken dunne pizza's in hun eigen houtoven, maar ook toetjes en als lunch *mezzaluna's* – kleine dubbelgevouwen pizza's – die je makkelijk al lopend kunt opeten. Inmiddels zijn er vier vestigingen: een tweede vestiging in het Centrum en vestigingen in De Pijp en Oost.

www.daportarevia.nl

XXX



Westerstraat 189
1015 MA



Leliegracht 34
1015 DG

Frans Halsstraat 63
1072 BM

Copernicusstraat 49
1098 JE

Lange Nieuwstraat 16
1012 GT



Markten

1 Zuidoost

De markten in Zuidoost zijn anders dan alle andere in Amsterdam. Het is de buurt waar de meeste nationaliteiten samenkomen en dat zie je terug in het aanbod op de markten. Bakkeljauw, kousenband, Vietnamese loempia's, *sopropo* en zoetigheden als *eksie koekoe* en *viadoe*; het is er allemaal. Maandag, donderdag en vrijdag bij Amsterdamse Poort, dinsdag bij Kraaiennest, woensdag bij Reigersbos en zaterdag bij Ganzenpoort.

XXX

2 Albert Cuyp

De Albert Cuypmarkt is een van de oudste en bekendste markten van Amsterdam. De markt wordt gesierd door een grote verscheidenheid; zowel in het aanbod als in de mensen die je er ziet. De authenticiteit van de markt wordt gecombineerd met jonge mensen uit De Pijp, wat leidt tot een mooie mix van jong en oud, hip en ouderwets. Ook in het aanbod werkt dat door: naast een ouderwetse stroopwafelkraam en klassieke groente- en visboeren staan trendy kleding- en textielstalletjes. Maandag tot en met zaterdag, van 10.00 tot 17.00 uur.

XXX

3 Noordermarkt

Elke zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur is er Boerenmarkt op de Noordermarkt, maar in de volksmond heet het gewoon de Noordermarkt. Het is de boerenmarkt van Amsterdam, met als bijkomende regel voor de marktlui dat alles wat ze verkopen biologisch geproduceerd moet zijn. Van geitenkaas tot olijfolie, vlees van de natuurslager en verantwoord gevangen vis van de Goede Visser. Wild in het seizoen en groenten waarvan zeker is dat bij de teelt geen chemische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt. Op zaterdag komt iedereen die hart heeft voor ingrediënten naar de Noordermarkt voor de wekelijkse boodschappen. Het is er druk en levendig.

XXX



4 Lindengracht

Elke zaterdag is er op de Lindengracht een markt waar veel en goede etenswaren worden verkocht. Er staat een Volendammer visstal, er zijn verschillende kaasboeren, groentekramen en de allerbeste notenzaak van Amsterdam, Gotjé (de nootzaak, zeggen ze zelf woordspelig). Voor deze kraam komen mensen van ver buiten de stad op zaterdag naar de Lindengracht. Deze markt is altijd heel levendig, zelfs bij regen of sneeuw is het er druk. Het is typisch zo'n markt waar je de hele dag een beetje kunt blijven hangen. Koffie drinken op een van de terrassen gaat naadloos over in een lunch en daarna aan de borrel; een fijne manier om de zaterdag door te brengen.

XXX



De grootste diversiteit aan nationaliteiten in Amsterdam zijn in deze stadsdelen te vinden. Dat brengt met zich mee dat er ook producten vanuit de hele wereld verkrijgbaar zijn. Laat je verrassen en ga op culinaire ontdekkingsreis door producten te proberen die je nog nooit eerder hebt geproefd.

OOST/ ZUIDOOST





Amstelpark



Taste of Amsterdam

In juni is in het Amstelpark het festival Taste of Amsterdam. Op het terrein is een markt met kleine, bijzondere producten. Maar het gaat vooral om de vele Amsterdamse restaurants, die hier één keer per jaar samen koken op het grote middenterrein. Elk restaurant presenteert zijn *signature dish*, en zo kun je het enorme aanbod en de diversiteit van de betere Amsterdamse restaurants proeven. Daarnaast zijn er podia waar de chefs uitgebreid vertellen over hun visie op koken en eten. Voor kinderen zijn er overdag leuke activiteiten, zoals cupcakes en koksmutsen versieren. Gewoon lekker rondlopen met een glas wijn in je hand en overal hapjes proeven en je hebt een leuk dagje uit.

www.tasteofamsterdam.com

X X X



Albert Cuypstraat 129
1072 CS

The Butcher

Als je langs deze zaak op de Albert Cuyp loopt, is de kans groot dat je eerst denkt dat het een slagerij is. In de etalage hangt een levensgrote koe op zijn kop en het interieur is wit betegeld. Er staan drie hoge tafels met barkrukken en een lange bank langs de muur. Wij houden er wel van. Maar we houden nog meer van de burgers die er in dit uiterlijk misleidende zaakje worden verkocht. Verse, jus-lekkende burgers, met lekkere toppings. En ook nog lekkere frietjes.

www.the-butcher.com

X X X

The Fat Dog

Als meesterkok ontwikkel je je van de basiskennis tot het koken van de meest exclusieve gerechten. Dat is natuurlijk voor veel mensen een droom, maar er zijn er ook die op een gegeven moment weer meer richting de basis willen. Dat overkwam Ron Blaauw. Naast zijn Gastrobar met een Michelinster (zie pag. 194) heeft hij sinds 2014 een hotdogbar. Je krijgt natuurlijk geen goedkoop broodje met een slap worstje, want je kunt de chef wel uit de haute cuisine halen, je haalt de haute cuisine niet uit de chef. Dus goede kwaliteit en interessante toppings, in combinatie met champagne. Snacken op hoog niveau.

www.thefatdog.nl

X X X

Thrill Grill

Meesterchef Robert Kranenburg voelde zich aangetrokken tot de opkomende populariteit van hamburgers in het land en ontwikkelde de perfecte burger. Hij toerde ermee door het land om mensen te laten proeven en dat bleek zo'n succes dat besloten werd een restaurant te openen en meer perfecte hamburgers te ontwikkelen. Dat werd de Thrill Grill, waar uiteraard de originele burger, 'de thriller', te krijgen is, maar ook andere burgers, hotdogs en kindermenu's.

www.thrillgrill.nl

X X X



Ruysdaelkade 251
1072 AX



Gerard Doustraat 98
1072 VX

