



AMUZE

Roman Elle van Rijn gaat over één dag



BINNENLAND

Van Agt treurt over mislopen van eretitel



SPORT

Ajax doet weer mee in Champions League

REGIO

Reconstructie bij jacht op overvallers



INTERNET: WWW.HAARLEMSDAGBLAD.NL

12497E JAARGANG NR. 87

LOSSE NUMMERS: MA-VR € 1,50 ZATERDAG € 2,50

2

Happen en Stappen

Zandvoorts Filoxenia viert tiende verjaardag



„Zandvoort deed me meteen aan Griekenland denken”, zegt Kostas Bampatsias. Dat is dan ook de reden waarom hij hier tien jaar geleden zijn restaurant Filoxenia begon.

Hij legt uit: „Dat komt natuurlijk door het strand en het toerisme, maar Zandvoort is ook een hechte gemeenschap, zoals de dorpjes aan de Griekse kust dat ook zijn.” Kostas komt uit Trikala, een stad ten noorden van Athene. In 1990 kwam hij naar Nederland voor een zomerbaantje. Hij ontmoette al snel zijn vrouw Lianne. Ze kozen ervoor om zich te vestigen in Nederland en begonnen in 2001 een restaurant met Griekse specialiteiten. Een aantal jaar na de opening kwamen ook de ouders van Kostas naar Nederland. Zij staan in de keuken - een echt familiebedrijf dus. Kostas: „Voor veel restaurants is het moeilijk overleven in Zandvoort. In de winter is het wachten op de

zomer, wanneer de toeristen weer komen.” Hij en zijn vrouw bewijzen met hun jubileum dat het niet moeilijk hoeft te zijn. Filoxenia betekent gastvrijheid. Dat staat hier dan ook hoog in het vaandel. „Voor ons heeft gastvrijheid niet alleen te maken met de ontvangst en bediening van onze gasten”, zegt Lianne. Kostas vult aan: „Het betekent ook dat je de gasten eten van hoge kwaliteit serveert. We gebruiken alleen de beste ingrediënten voor onze gerechten. Die importeren we allemaal uit Griekenland.” Zo komt de oregano uit de Griekse bergen, omdat deze op 2000 meter hoogte het beste groeit. „Maar de beste olijfolie komt van Kreta, dus die halen we daar vandaan.” Kostas zoekt de beste ingrediënten. „Dat is wel een beetje puzzelen, maar daarom reis ik regelmatig naar Griekenland om zelf te proeven.” Het gaat het restaurant aan de Haltestraat al tien jaar voor de

wind. „Alleen dit jaar was het wel wat moeilijker, vanwege het slechte weer en de economische crisis”, zegt Lianne. „Maar onze klanten komen nog steeds trouw. Het leuke is dat ze niet alleen uit Zandvoort komen maar ook van verder - uit Heemstede en zelfs uit Amsterdam.” Wie wil kennismaken met de kaart, krijgt van Kostas het advies het gerecht Elliniko Trapezi te bestellen. „Dat betekent Griekse tafelen. Het gerecht is een avondvullend verrassingsmenu. Gasten krijgen verschillende hapjes in meerdere gangen.” Lianne: „In de Griekse cultuur is genieten van het leven belangrijk. De tijd nemen voor lekker eten hoort daar ook bij.” Vanwege het jubileum wordt een speciaal kortingsmenu gerveerd. Gasten kunnen kiezen uit vijf complete hoofdgerechten voor tien euro.

MARIEKE VENDRIK

Kostas en Lianne in hun jarige restaurant. FOTO UNITED PHOTOS/ROBIN VAN LONKHUIJSEN