

# T Over de Tong



Paal 14 • Katwijk

Verslaggevers Dirk Cornelissen en Sarah Hofman beoordelen om de beurt een eetgelegenheden in de regio. De criteria? Een lekkere maaltijd, een goede sfeer en een redelijke prijs.

## Bijna alles klopt bij Paal 14

**B**ij Paal 14 leggen ze hun zwakke plek meteen bloot. Dat is ontwapenend, maar ook gewiekst: klagen heeft geen zin meer. „Het kan wel wat lang duren, hoor”, zegt het meisje van de bediening als we onze bestelling op willen geven. Het is behoorlijk druk op deze Hemelvaartsdag, maar echt afgeladen zit de tent nu ook weer niet. Aan de logistiek moet dus nog wel wat gebeuren, voordat de zomer in alle hevigheid losbarst. Paal 14 is nieuw op het Katwijkse strand. Alles is robuust aan het strandpaviljoen: de naam, het steigerhouten meubilair, de meisjes van de

bediening, nee, dat is flauw. En niet waar bovendien. Maar een feit is dat Paal 14 een tent is zoals we die hier graag zien. Zonder Bloemendaalse proletarigheid - waar ze ook in Noordwijk wel raad mee weten - of

het ordinaire van Scheveningen. Degelijk, geen poespas, alles deugt. Zelfs de muziek op het terras. Geen foute discoklanken of belegen Hollandse smartlappen, maar gewoon goede, voornamelijk Spaanse zomerse muziek. De opbouw van Paal 14 is klassiek: het is een paviljoen zoals er op het Katwijkse strand zovelen staan. Pas over een paar jaar, als de kustverdediging ook hier heeft toegeslagen, komen er waarschijnlijk permanente paviljoens met een gewaagdere vormgeving. Toch is de moderniteit niet helemaal aan Paal 14 voorbijgegaan. Er staan loungebanken, hoge tafels en een gedeelte van het terras is overdekt met een tent. Binnen is de inrichting sober, met een uitgiftebuffet voor strandgasten die een ijsje of biertje willen halen. In de tent is een lange tafel gedekt voor een gezelschap, want de strandtenten pikken een behoorlijk graantje mee van het feesten- en partijencircuit. Op ons plekje van het terras houdt een scherm de snel afkoelende westenwind buiten en heeft het geleidelijk ondergaande zonnetje nog voldoende kracht om het buiten eten tot een draaglijke gebeurtenis te maken. De menukaart van Paal 14 wijkt niet veel af van wat je elders op het strand aantreft, maar als de gerechten op tafel komen - na de beloofde anderhalf uur wachten, dat wel - blijkt de

kok een fervente aanhanger van het bistrokokken uit de jaren tachtig. Zo komen mijn gambas (13 euro) in een doorleefd koekenpannetje, behalve met grote garnalen ook boordevol met gebakken uien, paprika en knoflook. Lang niet zo gegeten, maar een feest van herkenning. Er staan ook slakken op de kaart, die ongetwijfeld ook zo'n retrobehandeling krijgen. Mijn tafelenoten zijn ook prima te spreken over de kipcocktail (6,50 euro) en de champignons op toast (8,75 euro), die worden opgediend in een hoeveelheid die Katwijkse zeebonken enigszins vertwijfeld naar de buik doen grijpen. De hoofdgerechten zijn al even degelijk. De zeewolf (23,75 euro) komt in twee forse moten, goed gebakken met een lekkere korst. De begeleiding is prima: gele rijst, bakjes groenten en veel fruit. De indrukwekkende schaal patat is voor ons allemaal. Ook mooi om te zien: de klasseke varkenshaas met champignonsaus (19,75 euro) die voor een ander lid van het gezelschap op tafel komt. Het lijkt een simpel stukje vlees, maar een prutser kan het zo om zeep helpen.

Ondertussen is het jasje al aangegaan nadat de zon zich langzaam achter de horizon heeft laten zakken en begint het uitgesproken kil te worden op het terras van Paal 14. Dit gevoegd bij het feit dat de keukenbrigade ons min of meer heeft overvoerd, maken het raadzaam om het dessert maar over te slaan. Strandpaviljoen Paal 14 is iedere dag geopend 'vanaf 9 uur tot u er genoeg van hebt', staat er tenslotte niet voor niks op de website.

Paal 14, Boulevard tegenover nummer 8, Katwijk aan Zee, telefoonnummer 071-4014464.

menu

Roergebakken gamba's geserveerd in knoflook & citroen

Gebakken zeewolf

(Te koud voor een dessert)

Tekst: Dirk Cornelissen Foto: Leidsch Dagblad

7,5