

# Eten in Oud-Sabbinge

Donderdag 22 juli 2010



Lunchen vóór en in de boerenschuur in Van Buiten Uit in Oud-Sabbinge. foto's Willem Mieras



Nelleke Luteijn bij een plekje in de bongerd.

**"Zoek je een druk Amsterdams terras, dan ben je hier aan het verkeerde adres", zegt uitbaatster en eigenares Nelleke Luteijn van Van Buiten Uit als ik haar opbel. Ze is duidelijk. We verwachten géén drukte in Zuid-Beveland en willen juist een rustige eetgelegenheid in de natuur. Deze doordeweekse dag rijden we naar Oud-Sabbinge voor een lunch.**

"Ze zeggen weleens dat dit de stilste plek van Zeeland is", zegt Rinus Luteijn, parttimer van de pleisterplaats. De fruitteler helpt zijn vrouw als het druk is en heeft er zichtbaar lol in. "Hier is geen grote weg, geen spoorlijn en heel af en toe rijdt er in de verte een auto voorbij. Dat is het."

Het is alsof we vakantie hebben. Van de stilte word je rustig. We hebben vooraf gebeld met Van Buiten Uit, omdat we zeker wilden weten of de zaak open was. Van Buiten Uit is echter in het hoogseizoen dagelijks open van 10.00 tot 18.00 uur. "Maar als je iets speciaals wilt, zoals een high tea, een afternoon tea of een lunch met een grote groep, dan moet je wel even bellen. Al is het maar om even goed met elkaar af te spreken wat de wensen zijn. We willen niet elke dag restjes op moeten eten", zegt Nelleke.

Wij zijn met tweeën en hebben geluk dat er een groep ambtenaren van de gemeente Goes en de provincie een werklunch hebben. "Ik heb speciaal voor de groep iets extra's gemaakt, zoals tonijn- en kaassalade. Die kan ik jullie ook aanbieden", zegt Nelleke.

Zo gaat dat bij Van Buiten Uit. Je krijgt een broodlunch, die uitgebreid kan worden met streekproducten als Zeeuwse vlegelbolletjes en huisgemaakte vruchtenjam. Buitenom de kleine kaart kan er bijvoorbeeld ook een omelet of uitsmijter besteld worden.

De soep van de dag is tomatensoep (3,50 euro) met stukjes stokbrood en echte boter. De soep doet denken aan vroeger. Een lichte bouillonsmaak waarin verse tomaten zijn verwerkt. De vlegelbolletjes komen van een bakker uit de buurt en zijn speciaal voor Van Buiten Uit gemaakt. Ze zijn luchtiger dan ik gedacht had. De tonijnsalade is bereid volgens het principe van een kip-kerrie salade. Goed smeerbaar en romig van smaak. In de kaassalade is groente julienne verwerkt.

De kaas is van een kaasboer uit de buurt en de abrikozenjam is zelf gemaakt. Het is een broodmaaltijd zoals je thuis ook kunt verwachten met streekproducten, diverse boterhammen en een beschuitje.

We drinken er groene thee bij en denken nog even na of we een appeltaart (2,00 euro), kruidkoek of kwarktaart als nagerecht nemen. Nelleke Luteijn vertelt over haar pleisterplaats die zij 5 jaar geleden opende. Ze geniet ervan, maar vindt het jammer dat ze niet direct aan een fiets- of wandelroute ligt. "Fietsers gaan niet graag van een route af. Jammer, want dan missen ze toch wat, hé." Ze heeft gelijk. Trouwens, bij Van Buiten Uit is ook een oplaadpunt voor elektrische fietsen.

Soms, zegt de uitbaatster zie je dat bezoekers verschillende tafeltjes uitproberen. Ze verhuizen van de bongerd, waar je heel privé kunt zitten, naar het terras vóór de authentieke boerenschuur of ze gaan binnen zitten aan een tafel in de rustieke boerenschuur zelf. "Het is moeilijk kiezen als er veel leuke plekken zijn."

Hou je van Zeeland, dan hou je van een pleisterplaats als Van Buiten Uit. Het is er landelijk, eerlijk en onopgesmukt. Bij familie Luteijn krijg je waar voor je geld, merken we nog maar eens als we de rekening willen betalen. Alleen de boterhammen die we opgegeten hebben, betalen we.

**Pleisterplaats: Van Buiten Uit, Bouwensputseweg 1, 4471 RC Wolphaartsdijk. 0113-58 [www.vanbuitenuit.nl](http://www.vanbuitenuit.nl) Rolstoelvriendelijk. In het hoogseizoen dagelijks geopend van 10.00 tot 18.00 uur. Pinnen kan niet.**

Prijs-kwaliteit: \* \* \* \*

Bediening: \* \* \* \*

Entourage: \* \* \* \*

Horen, zien en ruiken: De volgende keer pakken we de fiets als we gaan lunchen op het platteland en kopen dan voor de terugweg een zak met kersen.

**Conclusie: een pleisterplaats waar je boterham misschien wel lekkerder smaakt dan thuis.**