

Kilometervreeters

Lunchen langs de A1 met de gebroeders Mercurur

INGREDIËNTEN:

- TWEE BROERS MET VERSTAND VAN ETEN
- EEN AUTO
- TANKSTATIONS LANGS DE A1

Bereidingswijze:

Stop de twee broers met verstand van eten in een auto en laat ze de A1 afrijden. Laat ze bij diverse tankstations verschillende producten proeven van de versafdeling. Na wat happen, kauwen en slikken maken ze de balans op en beoordelen ze de tussenstops aan de hand van een lijst met punten. Maar ja, waar haal je twee broers vandaan? Gelukkig wisten we Joey en Robbertjan Mercurur met een belofte van onbeperkt eten en zonder pardon een ongezouten mening geven hier wel lekker voor te maken. Opgegroeid in een omgeving die de smaakpapillen goed deed ontwikkelen, werd de liefde voor voedsel er met de paplepel ingegoten. Waar de één de wereld verfraait met prachtige bruidstaarten, verzorgt de ander de innerlijke mens door middel van een onvergetelijk ervaring met hartige hapjes. Zoet en hartig. Juist daarom samen de perfecte combinatie om voor ons de tankstations langs de A1 eens flink onder de loep te nemen.

Een goed begin

Een frisse dinsdag in februari. De dag lijkt goed te beginnen halverwege snelweg numero uno van Nederland, richting de Randstad, de broodjes smaken beter dan beide broers konden vermoeden. Een vers broodje kaas, nog een beetje lauwwarm, en een broodje tonijn met gesmolten kaas scheppen hoge verwachtingen voor de rest van de dag. 'Dit smaakt echt goed, je zou bijna vergeten dat je bij een pompstation bent', aldus Joey. Na-smikkeland van hun heerlijke broodjes stappen de broers weer in de auto. Onderweg nemen ze nog eens door wat ze zojuist hebben ervaren. Het station zelf zag er misschien niet heel nieuw meer uit en mag wel weer eens een opknopbeurt ondervinden; over het eten zijn de heren niets dan enthousiast. Het eindoordeel: een verdiende 7,5.

Vers is relatief

Dat een goed begin niet altijd het halve werk is, blijkt vandaag weer eens. Bij de daarop volgende stations valt het eten zo vies tegen dat

verlangens naar de broodjes van de eerste pomp snel boven komen drijven. Kleffe broodjes kip die al meer dan een uur warm gehouden worden, pulled 'pork' met meer barbecuesaus dan varken, appel-flappen zonder appel en bananenbrood dat smaakt naar in water ondergedompelde ontbijtkoek. De gezichten vertrekken. Het ergste is nog wel dat overal geadverteerd wordt met 'vers', terwijl de broers zich afvragen wanneer dit dan wel vers was.

'Wat opvalt is dat ze hun best doen het er vers uit te laten zien, maar echt vers is het niet' - Joey Mercurur.

Vooraf warme broodjes lijken een probleem te zijn. Geen van de broodjes (buiten de eerste) smaakt echt lekker. Ze worden te vroeg warm gemaakt en verliezen daarmee veel smaak. Daarnaast worden lang niet overal verse ingrediënten toegevoegd. In de tosti met mozzarella, pesto en tomaat is geen plakje tomaat te vinden. Hoewel de



dames en heren achter de toonbank flink hun best willen doen, is de service vaak nog ver te zoeken. Om boter of sla moet zelfs worden gevraagd. Uiteraard zijn zij geen patissiers en traiteurs, maar met een klein beetje aandacht kan de kwaliteit al snel omhoog. Misschien een idee om deze mensen een kleine training te geven. Het verkopen van pepermint bij het tanken lukt ze immers ook prima, dan moet de vraag om een beetje boter toch ook lukken?

Niet goed voor de flappen

Nee, de kwaliteit blijkt over het algemeen genomen niet bijzonder. Waarom de broodjes niet op het laatste moment afbakken? Voor heerlijke verse broodjes hebben mensen heus wel twee minuutjes extra over. Appelflappen moeten binnen twee uur na het afbakken opgegeten worden. Niet 's morgens om tien uur alles voor de hele dag in de oven gooien, dat doet de kwaliteit van de flappen (zowel die van de appel als die in de portemonnee) geen goed. Wanneer klanten hogere kwaliteit gaan eisen zal deze vanzelf komen. Daar willen ze ook voor betalen. Maar wij Nederlanders pakken snel het voorgepakte flesje sap uit de koeling in plaats van de versgeperste variant, gewoon omdat het makkelijk is.

Sappig plan

In de ruim opgezette stations is ruimte genoeg voor een juicebar. Iedere ochtend verse sapjes persen met groentes en fruit, helemaal van deze tijd. Er is in ieder station voldoende personeel en aan de kosten zal het niet liggen. Dé manier voor pomphouders om hun station de toekomst in te schieten. Dat de klanten hier niet komen voor de gezelligheid is wel duidelijk. De stations zien er niet uit om een uurtje extra te blijven zitten. Maar netjes en hygiënisch is het tenminste wel. En als we Robbertjan moeten geloven zijn zelfs de toiletten van hoge kwaliteit.

'Wat ze hier moeten doen is een juicebar maken, helemaal van deze tijd, met verse sappen'- Robbertjan Mercur.

Lekker bakkie koffie

Gelukkig zijn er nog ook nog positieve punten te vermelden. Waar je voor vijf jaar geleden nog slootwater voorgeschoteld kreeg als koffie, is dat tegenwoordig wel anders. Met verse bonen uit goede machines komt een lekker dampend bakje koffie. En de flinke laag crème bovenop maakt het helemaal af. Bij sommige filialen is inmiddels zelfs een Starbucks te vinden. Voor wie de gewone koffie

'Met een vers broodje kaas kan niet zoveel misgaan'

niet speciaal genoeg is kan zichzelf verwennen met een dubbele Toffee Nut Frappuccino.

Houd vol

Als de trend van de koffie en de toiletten zich voort blijft zetten komt het met de broodjes ook wel goed. Nog even volhouden! Mocht je onderweg toch trek hebben en besluiten een broodje bij de pomp te halen; laat die warme broodjes maar op de warmhoudplaat liggen en kies voor iets dat vers bereid wordt. Met een vers broodje kaas kan niet zoveel misgaan. Een laagje roomboter en wat aankleding met sla en tomaat maakt het al snel een prima snack. ■ *Fenny Tietema*

En als je wilt weten waar je precies op de A1 je de lekkerste broodjes kunt halen, bekijk dan onze vlog op www.optimo.nl/magazine