



## LUNCHCAFÉ DOPPLER

De omgeving mag momenteel dan wel een grote bouwput zijn, toch weet tout zakelijk Groningen tussen de middag nog steeds de weg te vinden naar misschien wel de populairste lunchgelegenheid van de stad: brasserie Doppler, gevestigd in het pand van designreus Vos Interieur. De formule van Doppler is simpel, maar doeltreffend. 'Goed eten in een informele, maar correcte sfeer', vat maitre Joep Dutilh samen.

Nadat Doppler jarenlang bestierd werd door Bauke Mulder kwam de brasserie in februari van dit jaar in handen van Vos Interieur, dat al wel eigenaar van het gebouw was. Omdat de gebroeders Vos onmogelijk zelf de leiding over Doppler op zich konden én wilden nemen, werd Dutilh aangetrokken als 'maitre', zoals hij het noemt. Om vervolgens toe te voegen: 'gewoon een chic woord voor bedrijfsleider hoor'.

Nu de leiding in andere handen is gekomen, staat er heel wat te gebeuren in het sfeervolle, maar zakelijk ingerichte Doppler. Dutilh steekt enthousiast van wal: 'We gaan komende maanden onder andere de bovenruimte flink onder handen nemen, zodat daar een fantastische vergaderruimte ontstaat, inclusief de meest moderne audiovisuele apparatuur'. Verder is Dutilh van plan de kaart flink uit te breiden. En nee, niet met lunchgerechten, maar juist met luxe borrelgarnituur en 'mooie gebakjes', bezweert de maitre.

Toch is en blijft Doppler in eerste plaatst natuurlijk vooral een lunchgelegenheid, waar het zo tussen twaalf en twee uur grijs ziet van de pakken. 'Het zijn inderdaad vooral zakenmensen die hier dan te vinden zijn', zegt Dutilh. Glimlachend: 'Hier zijn in de loop der jaren al heel wat deals gesloten en afspraken beklonken'. En dat onder het genot van een goed glas wijn en een heerlijk gerecht. 'Het meest populair? Dat is op dit moment waarschijnlijk de Elzassersalade met fazant, zuurkool, bacon en lamsworst', zegt de bedrijfsleider. Maar ook de Basilicumkip met onder andere gesauteerde tomaten doet het volgens Dutilh erg goed.

De kaart verandert volgens de maitre regelmatig, waarbij iedere keer andere seizoensgebonden gerechten aan bod komen. Ieder nieuw gerecht dat op de kaart verschijnt wordt bovendien eerst geproefd en gekeurd door topkok Slenema van restaurant Onder de Linden in Aduard. 'Een keer per maand houden we een uitgebreide kooksessie waarin de nieuwste creaties van onze keukenploeg, samen met Slenema, worden voorgeproefd'.

Helaas moeten de trouwe bezoekers van Doppler, en dat zijn er volgens Dutilh nogal wat, het in januari tijdelijk zonder hun favoriete lunchplek doen. Vanaf de elfde zijn de deuren voor in ieder geval twee weken gesloten vanwege een interne verbouwing. 'Maar daarna', voegt Dutilh enthousiast toe, 'zijn we met een fantastisch nieuw Doppler weer helemaal terug.' 