

Restaurantrecensie IJzerenbos in Susteren

DOOR FRANK BENNEKER



De goulashsoep.



De specialiteit van het huis: koude schotel met heel veel bijgerechten.

KOFFIEHUIS EN BRASSERIE
HET IJZERENBOS, HEERENSTRAAT 3A,
SUSTEREN.
[HTTPS://KOFFIEHUISHETIJZERENBOS.NL](https://koffiehuishetijzerenbos.nl)



Met de Susterse Schone schenkt het IJzerenbos een zelfgebrouwen bier.

Finalist beste terras van Limburg biedt riante lunch in het groen

Waar moet je zijn voor een uitgebreid ontbijt, fijne lunch of heerlijk diner? Van culinair hoogstandje tot kidsproof. We bezoeken de lekkerste plekken in Limburg. Dit keer zat Frank op het terras van het IJzerenbos in Susteren.

Waarom zijn we hier?

Nu het kwik voor de eerste keer van dit jaar serieus tropische waarden bereikt, zijn we op zoek naar mooie plekken om buiten te vertoeven. Met zulk terrasweer ga je natuurlijk niet binnen zitten. We besluiten te gaan lunchen in plaats van dineren. In de jaarlijkse verkiezing van het beste terras van Limburg door *Chapeau Magazine* en *L1* staat Koffiehuis en Brasserie het IJzerenbos in Susteren bij de laatste vijf. En ook al is dit terras niet verkozen tot winnaar (die eer gaat naar Brasserie Peil 5 in Schinnen), we komen graag even checken of die nominatie terecht is.

En is die plek bij de vijf beste terrassen van Limburg te verklaren?

Jazeker! Je zit hier op een klein terras, dat mooi beschermd ligt en volop omzoomd is met groen. In het midden ligt de brasserie, een houten huisje dat eruitziet alsof het midden in de bergen van Oostenrijk of Zwitserland ligt. Maar je bent hier niet op een alpenweide, maar aan de rand van Susteren. Ook het terrasmeubilair krijgt onze handen op elkaar, want we nemen plaats aan een grote houten kabelhaspel die een tweede leven als terrastafel heeft gekregen.

Wat staat er op de kaart?

De lunchkaart van het IJzerenbos bevat alles wat een lunchcafé moet hebben en biedt een variatie aan broodjes, salades en soepen. Aan die kaart is een flinke Limburgse draai gegeven, met *kow sjottel* en *zoervleis*. En dan zijn er nog speciale arrangementen, zoals Lekker lang lunchen en een Boeren high tea.

Wat bestellen we?

We hadden bedacht dat het Lekker lang lunchen-arrangement het waard is om uit te proberen, maar dat is alleen te bestellen als je het van tevoren reserveert. Het vergt nogal wat voorbereiding en het personeelstekort in de horeca gaat ook aan Susteren niet voorbij. Dus gaan we voor een tomatensoep en een goulashsoep vooraf. Als hoofdgang nemen we friet met zuurvlees en de specialiteit van het huis: Limburgse koude schotel. Dat belooft een zware lunch te worden.

Hoe smaakt het?

De soepen zijn vol smaak. Het zuurvlees is zoals je dat op zoveel plekken in onze provincie krijgt: lekker mals vlees in een saus waarin zoet en zuur met elkaar samenspielen, maar het gerecht haalt het niet bij het *zoervleis* van Sjiem in Maastricht. De koude schotel is duidelijk van eigen makelij en is heerlijk grof gesneden. Hij doet denken aan de grote bakken *kow sjottel* die je oma of moeder klaarmaakte voor de *vastelaovend*. En die schotel komt met een bijna obscene hoeveelheid bijgerechten:



Een houten huisje is het middelpunt van het terras van het IJzerenbos.

FOTO'S DE LIMBURGER

gerookte zalm, forel, pittige gehaktballetjes, brie, ham en een paar plakken brood. Alles is vers en smaakvol, en het is zoveel dat het bijna lunch en avondeten in één is. Ook leuk: bij het IJzerenbos worden eigen biertjes gebrouwen. Er is een blonde (Susterse Schone) en een bruin bier (Bruine Batteraaf). Met zulk mooi weer klokt een blond biertje natuurlijk wat makkelijker weg en de Schone toont zich een frisse blonde. Net iets zwaarder en serieuzer dan een gewoon pilsje en daarmee een goede begeleider van de lunch. Ook bier maken kunnen ze hier.

Hoe is de bediening?

Die is correct, lekker losjes en gastvriendelijk. De ober toont zich zichtbaar tevreden als we de specialiteit van het huis bestellen. „Fijn eten”, is zijn commentaar op de bestelling. Wanneer het terras volloopt, blijkt wel dat er wat weinig personeel is om een uitverkocht huis aan te kunnen. Dat is te verklaren door het personeelstekort, iets waar de vollidige Limburgse horeca mee kampt. Wan-

neer een gast die vindt dat ze te lang moet wachten dan maar zelf aan de bar gaat bestellen, wordt ze erop gewezen dat dit niet de bedoeling is. Ook dat gebeurt op een vriendelijke manier en met humor, waardoor de gasten er wel begrip voor hebben dat de wachttijden wat kunnen oplopen.

Wat kost het?

De tomatensoep en goulashsoep kosten respectievelijk 6 en 7 euro. Voor de beide hoofdgerechten tellen we 15,50 euro per stuk neer. Dat lijkt voor een lunchgerechtje aan de prijs, maar je krijgt er een portie voor die als avondmaaltijd kan dienen, zeker in het geval van de koude schotel. De Susterse Schone kost 3,50 euro voor een flesje en het is heel lang geleden dat we zulk goedkoop speciaalbier in een café of brasserie zijn tegengekomen. Dat geldt overigens voor de volledige drankkaart: alles is prettig geprijsd.

Waarom is het een leuke tent?

Goed toeven op een terras, dat is wat we in deze warme tijden iedereen aanraden. Bij het IJzerenbos zit je op een mooie plek, lekker tussen het groen. Een daarbij krijgt je een riante lunch met prettig geprijsde drankjes. Hier houden we het wel een paar uurtjes uit als het straks 35 graden wordt.

Ook bier maken kunnen ze hier (...) en het is heel lang geleden dat we zulk goedkoop speciaalbier in een café of brasserie zijn tegengekomen.