

## Hmmm... met Hesse

Door Patrick Hesse



Brasserie de Waard

# Geen nieuw jasje, maar een prachtig maatpak!

**Thuisgekomen besluit ik nog even langs de TV-kanalen te zappen en blijf steken bij een programma van een van mijn culinaire helden: Herman den Blijker. Niet alleen delen we dezelfde haardracht, maar ook zijn we beiden zeer gepassioneerd van voedsel. In dit betreffende programma (Herman heeft een aantal varianten) helpt Herman horecabedrijven die nodig aan een metamorfose toe zijn en na een paar dagen hectiek, tegenslagen en persoonlijke drama's (huilen doet het altijd goed voor de camera), is een duffe locatie omgetoverd tot een trendy tent. Toch is wat ik op TV zag niets vergeleken bij de transformatie die het restaurant heeft ondergaan dat ik een uur daarvoor nog bezocht...**

Brasserie de Waard in Wilnis is een van de restaurants die iedere Rondevener kent en is ook buiten onze gemeentegrenzen vermaard. Door de jaren heen heeft het restaurant een grote schare fans verzameld, al dan niet vanwege de populariteit van de voormalige eigenaar Eric Jansen, die inmiddels zijn geluk aan het beproeven is in Brazilië. Eind vorig jaar hakte Eric de knoop door en is op het Zuid-Amerikaanse continent een horecagelegenheid aan het strand gestart en ruilde zijn sloof om voor een zwembroek met slippers. Toen Brasserie de Waard vrijkwam, bedachten horeca-ondernemers Sandra en Tibor van Nie zich geen moment. Een langgekoesterde droom werd werkelijkheid door de Brasserie de Waard over te nemen. Na een paar maanden keihard werken konden op Valentijnsdag 2011 de deuren geopend worden van het volledig gerenoveerde, prachtige rentenierhuis uit 1913, dat sinds 2002 een gemeentelijk monument is. In begin van het millennium hadden Tibor en Sandra al een jaar lang voor Eric het restaurant gerund,

duus waren zij volledig bekend met de potentie van deze mooie locatie centraal gelegen in het centrum van Wilnis.

Natuurlijk heb ik in het verleden de Brasserie aan de Dorpsstraat 72 vaak bezocht en tijdens de verbouwing ben ik ook voor De Groene Venen een paar keer polshoogte wezen nemen, maar geheel voltooid had ik het nog niet gezien. Mijn mond valt dan ook open bij binnenkomst. Wat een frisheid en door het gebruik van een schitterende kleurstelling grijs met heel zacht lila zeer huiselijk, maar toch heel licht. Het donkere hok aan de linker kant is getransformeerd tot een leuke loungebar, met het hoge tafels en krukken. Ideaal om met een gezelschap 'voor te borrelen'. Werkelijk alles is vernieuwd in de zaak, zonder dat de uitstraling van dit monumentale restaurant geweld is aangedaan. Ik loop naar achteren, naar de smaakvol ingerichte tuinkamer met een heuse open haard, waar het ook mogelijk is om met een grote groep mensen afgezonderd te kunnen genieten van alles

wat De Waard te bieden heeft (uiteraard ook uitstekend geschikt voor een bedrijfspresentatie of vergadering) en ik kijk wederom mijn ogen uit van het schitterend aangelegde terras. Zodra er een beetje zon is, zit je hier heerlijk uit de wind en is het uitstekend toeven hier. Waar je ook kijkt: alles is met zoveel liefde en zorg uitgezocht en verbouwd. Na een enthousiaste rondleiding van Tibor en Sandra neem ik plaats midden in het restaurant en kijk uit op een muurgrote foto van de Dorpsstraat van zeer lang geleden.

Ik start met een bombe van gerookte zalm, tonijn en Noorse garnalen met crème fraîche, kappertjes en en mosterd-dille saus. Dit verrassende en smaakvolle voorgerecht ziet er niet alleen mooi uit, maar kan mijn goedkeuring absoluut wegdragen. Ook zo midden in de week weten veel mensen de weg naar de Waard te vinden; binnen mum van tijd is het gezellig druk en kom ik uiteraard bekenden tegen, in de persoon van twee andere restaurant-eigenaren, die even een vorkje komen prikken bij Tibor en Sandra. Als dat geen goed teken is ...

Het hoofd gerecht is gearriveerd: Entrecote, geserveerd met Parmaham en rode wijnsaus; een voor mij nog onbekende combinatie die uitstekend blijkt te smaken. Ook de



gezellig gepresenteerde kommetjes met sperzieboontjes, krulfriet en gebakken krieltjes kan ik appreciëren. Na al dit lekkers komt Sandra met de dessertkaart en dat is voor mij altijd een moment van zwakte; ik had me voorgenomen standvastig te zijn en en te zeggen: doe maar een kopje koffie, maar (natuurlijk) laat ik met toch verleiden de kaart open te slaan en daar verdwijnen mijn goede voornemens als sneeuw voor de zon en maakt het duiveltje op mijn schouder een vreugdedansje: 'Toe, doe maar vanilleijs met advocaat, boerenjongens en slagroom', hoor ik

hem zeggen. Ik geeft het toe: zwak, maar ooh zo lekker! Na een kopje koffie neem ik afscheid van Sandra en Tibor en ga op huis aan.

Men zegt wel eens: niet iedere verandering is een verbetering, maar dit geldt zeker niet voor Brasserie de Waard. Dankzij de tomeloze inzet van Tibor en Sandra kunnen we nog lang genieten van Brasserie de Waard en alles wat het restaurant te bieden heeft, maar nu in een prachtige eigentijds maatpak, dat uitstekend staat!

## Brasserie De Waard

Dorpsstraat 72  
3648 AJ WILNIS  
Tel: 0297-288508  
E-mail: info@brassriedewaard.nl

Openingstijden:  
Maandag gesloten  
Dinsdag t/m zondag geopend voor diner

## Passage De Ronde Venen leert Turks koken

Met groot enthousiasme hebben ongeveer twintig dames van Passage De Ronde Venen bij Stichting Hakyol een workshop Turks koken gevolgd ter afsluiting van hun verenigingsseizoen. De workshop stond onder leiding van mevrouw Eren, samen met haar vriendinnen. De groep werd hartelijk ontvangen met koffie of thee naar keuze en een stuk zelfgebakken chocoladekoek. Hierna werd uitleg gegeven over de Turkse producten en het koken. Hierna kon men aan de slag: komkommer snijden, aardappels

schillen, spinazie hakken, wijnbladeren rollen, etc. Het was een uitgebreid menu met rode linzensoep, gevulde wijnbladeren, cacik, witte rijst, aardappelen met kip uit de oven en Turks filodeeg gevuld met een spinazie/fetamengsel. Voor het toetje werd baklavagemaakt, een heel zoet gerecht met walnoten en suikerwater. Toen alles stond te pruttelen in pannen en de oven, was het tijd voor een rondleiding door het gebouw. Er zijn keukens, toilet- en wasruimtes apart voor de mannen en

vrouwen. Een ontspanningsruimte voor de jeugd en een winkeltje. Hier werden al gretig inkopen gedaan om thuis de gerechten ook te kunnen maken. Ook de moskee werd bezichtigd, heel erg mooi! Ondertussen werd er volop gepraat en vragen gesteld over de Turkse cultuur. Heerlijke geuren bereikten onze neus: het eten was klaar, de tafel gedekt en het gezelschap kon zo aanschuiven.

Het eten smaakte uitstekend en er was meer dan genoeg, zodat we nog wat mee naar huis mochten nemen om daar te laten proeven.

Tijdens het nagerecht, de baklava met Turkse thee, praatten we nog even na. Als dank kregen de dames een rode, boerenzakdoek als knapzak, gevuld met Hollandse stroopwafels en een boekje met fiets- en wandelroutes in De Ronde Venen. De Passage-vrouwen hebben een mooie en gezellige middag gehad, waarbij we kennis hebben gemaakt met de eetgewoonten en cultuur van onze Turkse gastvrouwen uit De Ronde Venen.

