



Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.



De Veensteker is volwassen geworden

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Als inmiddels goed ingeburgerd Vinkeveener begeef ik me natuurlijk dagelijks door ons mooie dorp en doorkruis ik daarbij ook regelmatig Achterbos. Een paar weken geleden viel mij de ongelofelijke metamorfose van De Veensteker op. Nieuwe eigenaren? Niets is minder waar. De broers Patrick & William hadden de laatste hand gelegd aan het perfectioneren van hun droom: van eetcafé annex restaurant naar een heus klasserrestaurant met bijbehorende uitstraling.

Nieuwsgierig als ik ben, was ik dan ook blij met de uitnodiging van Wil om eens een vorkje te komen prikken en De Veensteker nieuwe stijl te beleven. Natuurlijk was ik snel om, dus toog ik op een mooie zwoele zomeravond naar Achterbos nr. 20 om neer te strijken op het prachtige nieuw aangelegde terras. Na de hartelijke ontvangst van Patrick (what's in a name) steek ik mijn bewondering voor de veranderingen die De Veensteker heeft ondergaan niet onder stoelen of banken. Patrick reageert trots maar bescheiden: "Zo hebben we het altijd voor ogen gehad. Onze gerechten waren al op niveau, het ontbrak alleen nog aan de uitstraling." In het interieur van het restaurant wijst niets er meer op dat menig Rondeveense twintiger en dertiger in hun puberjaren volledig uit hun plaat gingen tijdens de grote zaterdagavondfeesten. De uitstraling heeft plaatsgemaakt voor een sfeervol, trendy en sereen aanzien. We beginnen met een lekkere amuse: een mild en romig kerrie-soepje om de smaakpapillen eens goed wakker te maken. Na deze uitstekende start is het tijd voor een mooi voorgerecht: rundercarpaccio met frisse salade, pijnboompitjes, geraspte Old Amsterdam en pesto. Carpaccio vind ik net als een goede

vriend, ik kan ze niet vaak genoeg zien! Na deze vriendschappelijke ontmoeting komt Patrick met veel gespetter de keuken uit, met een vol schaalte kokende olie met Gamba's. "André's Gamba's", beantwoordt Patrick mijn vragende blik. Huh? Dat staat helemaal niet in mijn culinaire vocabulaire. Het zit zo, legt Patrick uit: "We hebben een klant, André genaamd, die van vakantie terugkwam met het verhaal dat hij in Spanje de allerlekkerste gamba's had gegeten. Nadat Wil hem had uitgehoord over de ingrediënten en de bereidingswijze is hij aan de slag gegaan, wat resulteerde in André's Gamba's." En hoe vond André ze? is mijn logische vraag, waarop Patrick vol trots antwoordt: "Hij vond ze nog lekkerder dan in Spanje! Na de inhoud van het kokende schaalte soldaat te hebben gemaakt, moet ik eerlijk zeggen: 1 punt voor André.

Wachtend op de volgende 'dis' verken ik het langzaam maar zeker vol druppelende terras. Buiten de gebruikelijke toeristen herken ik veel 'locals'. De manier van begroeten, het gezellige samenzijn, iedereen voelt zich op zijn gemak in deze ongedwongen sfeer. Een mooie ambiance, goed eten en gezelligheid op een zwoele zomeravond. Wat kan



De broers William (links) en Patrick zien hun droom uitkomen.

een mens nog meer wensen? Na het hoofdgerecht -een malse dikbil biefstuk met champions, groente en friet met verrukkelijke huisgemaakte mayonaise- laat ik me, weliswaar onder druk, toch maar een dessert serveren: een trio soesjes met vanille ijs en chocolade saus.

Nadat ik de gebroeders Wil & Patrick hartelijk dank heb gezegd, keer ik mijn auto op de smalle Achterbos en kijk ik nog een keer

om naar De Veensteker en denk: Eindelijk de uitstraling die een mooi restaurant verdient. Chapeau!

Bar-Eetcafé "De Veensteker"
Achterbos 20
3645 CD Vinkeveen
0297 262686
www.veensteker.nl

Deelnemers net zo enthousiast over Culinaire Venen als bezoekers

Wie van lekker eten en drinken houdt, is morgen, zaterdag 5 september, aanwezig op het jaarlijkse evenement Culinaire Venen, dat dit keer voor de vierde keer wordt georganiseerd en een warme plaats heeft veroverd in de harten van vele trouwe bezoekers.

"Bedenk wel dat de deelnemende bedrijven minstens zo enthousiast zijn. Dat blijkt wel uit het feit dat alle deelnemers van vorig jaar weer stonden te trappelen om opnieuw mee te doen en er alles aan te doen om zich te profileren." Aan het woord is Norbert Karthaus, voorzitter van de Stichting Culinaire

Venen en 'geestelijk vader' van het evenement. "In die vier jaar is het bestaansrecht bewezen en zijn we uitgegroeid tot een belangrijk evenement op de jaarlijkse kalender."

Stichting

Om de continuïteit voor de toekomst te waarborgen en ook het 'huishoudboekje' zo transparant mogelijk te houden, is besloten tot de oprichting van de Stichting Culinaire Venen. Hierin zijn alle initiatiefnemers vertegenwoordigd die voor de voortgang van het evenement van belang zijn: the Entertainment Group/Invisible Organizing, Homan Elektrotechniek, de restaurants en de

Lionsclub Mijdrecht-Wilnis, die verantwoordelijk is voor de keuze van het goede doel en de afdracht van de gelden hiervoor.

Entertainment

In grote lijnen is de formule gelijk aan die van de voorgaande jaren, legt voorzitter Karthaus uit: "Een gezellige mix van culinair genieten en entertainment, waarbij het entertainment nergens de boventoon mag voeren. Het is tenslotte een culinair evenement!"

Om dat laatste extra te benadrukken, wordt ook dit jaar weer de Culinaire Nol uitgereikt; een jury bestaande uit burgemeester Burg-

man, Gerrit Verwij (Het Rechthuis) Hans Kranenburg (Schadenet Kranenburg) en Patrick Hesse (culinaire rubriek De Groene Venen) beoordeelt alle deelnemers en reikt een onderscheiding uit voor het bedrijf dat zich tijdens de Culinaire Venen het best profileert. Voor wie voor het eerst komt kennismaken heeft Norbert Karthaus de volgende tips: "Kijk eerst rustig rond naar wat de deelnemers aan hapjes en drankjes aanbieden en maak zo je keuze. Er is voor iedere smaak wat te vinden. Betalen voor de verschillende voor-, hoofd-, en nagerechten gaat met bonnetjes, die men aan de kassa kan kopen. Namens de Stichting Culinaire Venen zeg ik: "Kom Proeven!"





PARTYCENTRUM



"makkelijker kunnen we het niet maken, leuker wel"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL



Wij wensen De Groene Venen veel succes!

Verhuur van recreatieverblijven, ligplaatsen en motorboten!

VVP verhuur
Baambrugse Zuwe 196
3645 AM Vinkeveen
Tel: 0294 29 34 73





UW BESTEMMING DIRECT A/D VINKEVEENSE Plassen

WWW.VVPVERHUUR.NL

Brasserie de Waard

Onbeperkt mosselen of spareribs voor €15,-

Dorpsstraat 72
3648 AJ Wilnis
Tel: 0297-288508

www.brasserieewaard.nl