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 Strooppot

Op een mooie Pinksterdag...

"Dan vind ik het wel het leukst als het mooi weer is, want dan kun je plaats nemen op ons spiksplinternieuwe terras." Ik heb de superenthousiaste Marcel Kentrop aan de telefoon, die al ruim elf jaar eigenaar is van het gezellige familierestaurant De Strooppot aan de Oostzijde 42-43 in De Hoef. Samen besluiten we, dat eerste Pinksterdag gezien de weersverwachting een uitgelezen dag is voor een bezoekje. Dan snijdt het mes ook nog eens aan twee kanten, want ik neem moeder de vrouw mee, dan hoeft die niet te koken en heeft zodoende ook een vrije dag.

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Ik heb Marcel een paar jaar geleden voor het eerst ontmoet toen ik moest fotograferen bij een trouwerij. Het bruidspaar had toen als feestlocatie de keus laten vallen op één van de twee daarvoor uiterst geschikte feestzalen van de Strooppot. Toen bij aankomst bleek dat de door het bruidspaar zelf geregelde bakker vergeten was de bruidstaart te bakken en af te leveren, bedacht Marcel zich geen moment en maakte van een schaal petitfourtjes een soort bruidstaart, zodat er in ieder geval het traditionele aansnijden gefotografeerd kon worden. (De betreffende bakker heeft zich diep geschaamd en maakte het meer dan goed door later op de avond een geweldige dessert ijstaart af te leveren), maar de wijze waarop Marcel dit dilemma had aangepakt –lekker luchtig en zonder enige moeite– sprak voor de manier hoe klantgericht en gedreven deze man is en had hij op mij een meer dan uitstekende indruk achter gelaten.

Het weer is inderdaad schitterend als voorspeld, en het is gezellig druk op het terras van de Strooppot als we aankomen. Peter, de assistent van Marcel, heeft een tafeltje voor twee voor ons op het nieuwe terras. Dit is een echt familierestaurant, waar iedereen meer dan welkom is, de kinderen spelen (uiteraard bij een pannenkoekenrestaurant) hier dan ook een hoofdrol. Met meer dan 160 soorten pannenkoeken is de keuze enorm en speciaal voor onze kleine vrienden is er een selectie van kinderpannenkoeken stuk voor stuk genoemd naar de helden van Sesamstraat. Onbetwiste favoriet is overigens de verrassingspannenkoek, een pannenkoek met snoep en een speelgoedverassing. Na veel wikken en wegen gaat mijn eega voor de pannenkoek met spek, appel en kaas. Ik kies er een uit de sectie specials en ga voor de Toetanchamon, een pannenkoek met shoarmavlees, ijsbergsla en knoflooksaus. Het terras biedt plaats aan ruim honderd gasten en zit behoorlijk vol. Desondanks is er ruim voldoende bediening en zijn de jonge dames en heren stuk voor stuk uiterst correct en even vriendelijk. Binnen mum van tijd staan de overheerlijke pannenkoeken voor onze neus. Ze smaken uitstekend en zijn –zoals later zou blijken– op de traditionele manier gebakken. Dus niet zoals bij veel pannenkoekenrestaurants inmiddels gebruikelijk met een carrousel, maar gewoon weer in de pan, zodat de iedere pannenkoek exact de baktijd krijgt die hij nodig heeft. Als ik nog even de menukaart doorneem, zie ik dat de pannenkoeken verkrijgbaar zijn vanaf € 5,25 tot € 11,50, wat gezien de geboden kwaliteit een zeer acceptabele prijs is. Eén van de jongedames laat mij de nieuwe lunchkaart zien, die tot 16.00 uur diverse heerlijkheden biedt buiten de pannenkoeken om. Ik ga toch nog voor een dessert, want bij aankomst lachte het bord met de aankondiging van verse aardbeien met roomijs mij al toe! De zomerkoninkjes zijn er gelukkig weer.

Wanneer we onder het genot van een lekkere cappuccino nog even natafelen met Marcel, denk ik bijdehand te zijn en Marcel voor een dilemma te plaatsen: wat doe je nu met ruim honderd man op het terras als het weer plotseling omslaat? Geen probleem, antwoordt Marcel stoïcijns. We hebben boven de Hollandse zaal net helemaal verbouwd –met airco– en daar kunnen ruim 100 mensen zitten met uitzicht op het schitterende landschap. Mmmm, 1-0 voor Marcel! We lopen nog even door het bedrijf, want Marcel heeft niet stil gezeten het afgelopen jaar en wil me graag de tweede feestzaal laten zien, die ook compleet vernieuwd is met aan de zijkant een geheel eigen terras waar momenteel een familiefeestje plaats vindt met ruim 40 mensen.
En zo is De Strooppot een bedrijf met duidelijk twee dsciplines: aan de ene kant een laagdrempelig familierestaurant, waar eenieder zich volledig te buiten kan gaan aan een zeer grote variatie pannenkoeken, en aan de andere kant een feestlocatie om in privésfeer van de vele mogelijkheden die de keuken van De Strooppot biedt gebruikt te maken. We nemen afscheid van Marcel Kentrop en zijn mooie bedrijf, een ondernemer in hart en nieren, die goed luistert en inspeelt op de wensen van de klant. En dat is toch wat we allemaal willen. Een prima einde van een mooie Pinksterdag.

De Strooppot

De Strooppot
Oostzijde 42-43
1426AE De Hoef
Telefoon: 0297 - 59 37 77
info@strooppot.nl
www.strooppot.nl

Van april t/m september geopend:
Dinsdag t/m zondag van 11.00 uur tot 20.00 uur
maandag gesloten

Van oktober t/m maart geopend:
Woensdag t/m vrijdag van 16.00 uur tot 20.00 uur
zaterdag en zondag van 11.00 uur tot 20.00 uur
maandag en dinsdag gesloten

ROEKZ
PARTYCENTRUM

"Zo kan het ook"
Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674
ROEKZ.NL

BARBECUE VOORDEEL
C1000
ELKE ZATERDAG TOT 20.00 GEOPEND

Blokjes biefstuk
gemarineerd in
zacht pittige marinade
500 GRAM
5.49
7.99
Week 21 en 22 2010
Aanbieding is geldig van vrijdag 28 mei t/m woensdag 2 juni 2010. Prijswijzigingen, drukfouten en uitverkocht voorbehouden. Aanbieding is niet bestemd voor grootverbruikers en/of wederverkopers.
C1000 De Ronde Venen
Molmlaan 2
3648 XK Wilnis
Openingstijden:
Maandag t/m vrijdag 08.00 - 21.00
Zaterdag 08.00 - 20.00
C1000

Brasserie de Waard

Onbeperkt spareribs voor maar €15,-
Bel om te reserveren:
0297-288508
Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasseriedewaard.nl