

Hmmm met Hesse: Roekz

# Culinaire primeur in Vinkeveen: Roekz to Share!

Ik ben lekker aan het lunchen met Ron en Liza van Roekel, de eigenaren van partycentrum Roekz in Vinkeveen. We kennen elkaar al ruim tien jaar en al die jaren staan bij deze op en top gastheer en gastvrouw de gasten absoluut op nummer één. Met hun jarenlange ervaring als eigenaren van De Plashoeve en de partyboerderij Landzicht in Nieuwer Ter Aa besloten Ron en Liza in 2008 iets nieuws op te zetten. Als locatie werd gekozen voor de oude roemruchte Club 55 aan de Herenweg in Vinkeveen. Menig Rondeveener zal zich de geweldige feesten herinneren die daar gegeven zijn. Maar het interieur was zwaar gedateerd. Ron en Liza besloten tot een zeer rigoureuze verbouwing en toverden de oude club om tot een hypermoderne, zeer sfeervol ingerichte ruimte, met een luxe uitstraling en helemaal van deze tijd. Inmiddels is Roekz ruim twee jaar open en schrijven Ron en Liza samen met hun zoon Benjamin aan een nieuw stuk horecageschiedenis.

DOOR PATRICK HESSE

Buiten dat Roekz af te huren is voor alle denkbare gelegenheden, zoals bijvoorbeeld bruiloftsfeesten (Roekz is bovendien ook trouwlocatie), jubilea, bedrijfsfeesten en baby showers. Noemt u het maar en Ron en Liza maken overal een gepast feest van. Maar vandaag praat ik met hen over een totaal nieuw concept. In deze rubriek mag ik de primeur brengen!

## Roekz to share

Onder deze benaming hebben Ron en Liza een uniek concept bedacht: alle donderdagen in april, mei en juni en dan weer van september tot en met december zal Roekz vanaf 17.00 uur open zijn en wordt er gekookt door een gastkok. Het leukste is, dat dit koks zijn die in de omgeving zelf een

restaurant hebben, of chef-kok zijn bij een restaurant. Zij mogen het concept voor die avond naar eigen inzicht invullen. Ook krijgt de kok alle ruimte om zijn eigen bedrijf op die manier te promoten, of zoals Ron dit mooi zegt: "een win/win situatie". Het is de bedoeling dat de gast-chef tussen de zes en acht gerechtjes maakt, die qua prijs rond de acht euro zullen liggen. Het leuke is, dat wie even wat kleins wil eten, gewoon voor twee of drie gerechtjes kan kiezen.

De hele avond is bedoeld om lekker te ongedwongen te genieten en daar past de lounge uitstraling van Roekz uitstekend bij. Ook is de cocktailbar geopend en zal er relaxte muziek gespeeld worden, verzorgd door zowel een DJ als een saxofonist. Aan de wijnliefhebbers is ook gedacht; elke donderdag zullen er wijnen aanwezig zijn, die speciaal door slijterij Vreeland zijn geselecteerd bij de gerechten. Het is mogelijk champagne per glas te bestellen.

Een concept dat mijn inziens helemaal bij de locatie past. Ideaal toch om Roekz eens 'in vol ornaat' te kunnen bezichtigen, voor als je in de toekomst een feestlocatie zoekt.

Roekz is in mijn ogen een plek waar je je meteen thuis voelt. Ook het personeel, dat al jaren met Ron en Liza werkt, weet het de gasten optimaal naar de zin te maken. Al twee jaar probeer ik een reden te zoeken voor een feestje. Ik heb er zelfs over nagedacht mijn vrouw opnieuw ten huwelijk te vragen! Dat is nu niet meer nodig, want binnenkort kan ik

iedere donderdag heerlijk naar de coolste tent van De Ronde Venen en ik hoef niet eens een cadeau mee te nemen! Ron vertelt dat als eerste chef-kok is uitgenodigd Hans Venneman, eigenaar van Restaurant Lust! in Mijdrecht, die dit ook een geweldig idee vindt. Persoonlijk denk ik dat Ron en Lisa een prachtig nieuw concept hebben uitgedacht: een goed begin... ik ben in elk geval van de partij die eerste donderdag van april. U ook?

Voor wie niet kan wachten tot april om al een kijkje te nemen bij Roekz is op zondag 13 maart van harte welkom op de in samenwerking met Myra de Groot entertainment producties (vakvrouw van het jaar) Open dag van 12.00 tot 17.00 bij Roekz aan de Herenweg 55 te Vinkeveen.

Op de website van Roekz wordt u de hoogte gehouden over Roekz to Share. Natuurlijk kunt u bellen met Liza van Roekel voor vragen over de locatie in verband met een te plannen feest of om te reserveren voor een donderdag. Ook is Roekz te vinden op facebook. Word vriend, dan weet u zeker dat u optimaal op de hoogte gehouden wordt!

Ron & Liza van Roekel  
Herenweg 55  
3645 DG Vinkeveen  
Tel. 0294-234070  
Tel. 06-50544674  
info@roekz.nl  
www.roekz.nl



## 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.

Veenig.nl test pizza's!

## Donnie (Wilnis) wint pizzatest

Het Veenig.nl test team was weer opgetrommeld voor een nieuwe testronde. Na een test waar je in De Ronde Venen de lekkerste frietjes krijgt, waren nu de pizza's aan de beurt. Na een discussie over welk soort pizza te testen ging het team voor de pizza die de basis is van alle pizza's; de moeder van alle pizza's, de Pizza di Mama: de Margherita!

Met een tussenpauze van 10 minuten belden we alle pizzeria's af. Uiteindelijk varieerden de bezorg tijden van een kwartier tot 85 minuten! Die laatste pizza hebben we dus ook maar laten zitten want een pizza die al 1,5 uur in de scoo-

terbak ligt kan onmogelijk nog lekker warm zijn. De criteria waren onder andere gewicht, temperatuur, geur, smaak en vetgehalte. De uiteindelijke uitslag was als volgt;

- |                          |        |
|--------------------------|--------|
| 1. Donnie(Wilnis)        | 99 ptn |
| 2. Pastavilla(Mijdrecht) | 97 ptn |
| 3. Montfort(Mijdrecht)   | 91 ptn |
| 4. Kapadokya(Mijdrecht)  | 86 ptn |
| 5. Napels(Vinkeveen)     | 82 ptn |
| 6. Venezia(Wilnis)       | 74 ptn |
| 7. Porto Vino(Vinkeveen) | n.v.t  |



Wij feliciteren Donnie met de overwinning! Naast een certificaat ontvangen zij ook nog eens 2 maanden advertentieruimte op Veenig.nl! Bij de uitreiking van het certificaat kregen wij zelfs nog een gratis pizza aangeboden. Over service gesproken! Foto's en filmpjes van deze dag zijn te vinden op [www.veenig.nl](http://www.veenig.nl). Wil je ook bij de redactie van Veenig.nl? Neem dan contact op via [info@veenig.nl](mailto:info@veenig.nl).



## Haal Hesse in huis...

Dat Patrick Hesse van lekker eten houdt, is inmiddels bekend. Vele restaurants in de regio haalden hem al in huis. Dat kunt u nu ook, want de komende maanden breidt Patrick zijn werkterrein uit naar uw keuken. Om uw favoriete recepten en gerechten te proeven, uw kooktips te noteren en daarover te schrijven in de krant. Dat levert ongetwijfeld leuke verhalen op en beslist ook een aantal heerlijke recepten. Durft u de uitdaging aan? Haal dan Hesse in huis, en meld u aan op [hesse@degroenevenen.nl](mailto:hesse@degroenevenen.nl)

