

# HMMM MET HESSE...

Door Patrick Hesse



Bar & Bistro De Haven Vinkeveen

## Leef met vlag en wimpel, maar... hou het simpel!

Bij voorbaat ben ik al blij gestemd wanneer een ondernemer zijn nek durft uit te steken om in deze moeilijke tijden een in het slop geraakt bedrijf met frisse energie weer vlottrekt en nieuw leven inblaast. In mijn ogen de essentie van ondernemen. Wanneer het dan ook nog een eetgelegenheden betreft, hebben ze mijn interesse helemaal.

Guy en Wendy Bracke, ondernemers in hart en nieren, zagen met lede ogen aan dat de zo gezellige horecagelegenheid op Watersportcentrum de Proosdij aan de Herenweg behoorlijk in verval raakte. Hun thuisbasis is een prachtige woonark aan het terrein, en dus werden ze dagelijks met dit gegeven geconfronteerd. Toen de vorige eigenaar het te koop aanbood, bedacht Guy zich dan ook geen moment en besloot het over te nemen. Een beslissing die op zijn minst opmerkelijk is: Guy had namelijk totaal geen horeca-ervaring en zowel hijzelf als zijn vrouw Wendy runnen ieder al een bedrijf. Guy: "Ik zag meteen potentie, gewoon een enorme opknappbeurt; een frisse lik verf en een goede chef in de keuken, dan doet gastvrijheid en vriendelijk de rest. Eigenlijk heel simpel."

Het hele interieur werd opgeknapt met nieuwe verlichting en nieuwe meubels en er werd een nieuwe chef-kok werd gevonden in de persoon van Erwin de Haan; een zeer ervaren chef die de klappen van de zweep kent en die de laatste twaalf jaar de scepter zwaaide over de keuken van het Oude Spoorhuis in Uithoorn. En hij heeft dan ook terecht carte blanche gekregen van Wendy & Guy, met als enige opdracht: géén ingewikkeld gedoe, zorg dat de gerechten op een A4-vel kunnen en betaalbaar zijn. Dus maakt hij een selectie van een aantal uitstekende gerechten. Nadat het interieur was opgeknapt ging de locatie onder de nieuwe naam "Bar & Bistro De Haven" open en inmiddels loopt het uitstekend.

Het rondgongzende gerucht van de wáánzinnige spareribs (met

geheime ingrediënten) bereikte ook de redactie van De Groene Venen en ik kon natuurlijk niemand anders dan mijn 'carnivriend' en collega Peter Bakker meenemen. Ik zoek de tafelgenoten voor deze rubriek graag passend bij de locatie uit en dit was de uitgelezen gelegenheid om de sparerib-expert van De Groene Venen zijn oordeel laten vellen over de spareribs.

De locatie Watersportcentrum de Proosdij (waar Bar & Bistro De Haven gesitueerd is) waar u terecht kunt voor de koop/huur van percelen voor tenten en ligplaatsen voor kruisers, alsmede, koop en verhuur van luxe droomchalets direct aan het water, ligt aan de Herenweg 276 te Vinkeveen en is makkelijk te bereiken. We parkeren de auto dan ook op de Herenweg en meteen vallen de nieuwe lichtbakken aan de gevel van de gezellige locatie ons op. Binnen worden we enthousiast onthaald door de charmante Wendy. De lekker ruim opgezette Bar/Bistro ziet er fris en gezellig uit. Peter kent de oude situatie nog en is danig onder de indruk van de nieuwe uitstraling.

Na een uitermate gezellige kennismaking met Guy en Wendy is het tijd om te gaan genieten. Als voorgerecht heb ik mijn oog laten vallen op de salade van zalm-bonbons met roomkaas; Peter gaat voor de carpaccio. Er zitten al wat mensen aan diverse tafeltjes, maar door de ruime opzet is het gezellig. Binnen de kortste keren staat Wendy bij de tafel met de voorgerechten. Dat ziet er smakelijk uit, helemaal top. Peter en ik zijn niet alleen aangenaam verrast door de uitstekende smaak, maar ook de prijzen (slechts €8,50 voor de salade en €10,00 voor de prima carpaccio). De enthousiaste Guy is erg benieuwd



naar onze bevindingen; een brede glimlach van ons beiden en een opgestoken duim is zijn deel.

Het hoofdgerecht is inmiddels geserveerd door de uitermate vriendelijke serveerster. Het bewijs is daar: een glimlach kost niets. Ik hoef hier natuurlijk niet te melden dat Peter voor de spareribs is gegaan en na zijn belofte dat ik mag proeven, besluit ik om een completer indruk te krijgen van de kunsten van Erwin voor de spies van gemarineerde biefstuk met pepersaus te gaan. Ook deze gerechten zien er top uit samen met de groenten, friet en gebakken aardappeltjes. De porties zijn ruim voldoende en weer voor een prijs: €12,50 voor de spareribs en €13,50 voor de biefstuk. Zo blijkt maar weer dat kwaliteit niet duur hoeft te zijn en kan je voor dit soort bedragen gewoon gezellig uit eten gaan, zonder al te diep in de buidel te tasten.

Na het hoofdgerecht komt Wendy nog met een gewetensvraag of we nog dessert lusten? Ik besluit voor een cappuccino te gaan en weet Peter te overtuigen een lekkere

Dame Blanche te nemen. Na dit heerlijke diner komt Guy nog even gezellig bij ons zitten en dat het ons buitengewoon goed gesmaakt heeft, doet hem duidelijk genoeg. "In mijn ogen hoeft het allemaal niet zo moeilijk te zijn: gewoon goed eten en gezellig, lekker simpel en vooral laagdrempelig, je moet gewoon binnen kunnen stappen, ook met je kinderen, en als die een frietje nemen hoeft je heus niet voor een volwassene te betalen," aldus Guy. Ook krijg ik van hem een mooie full colour flyer in de handen gedrukt voor een echte 'Lazy Sunday' aanstaande zondag 28 oktober. Iedereen is vanaf 16 uur van harte welkom op deze relaxte middag met live muziek van 2 gitaristen die van jazz tot top 40 muziek spelen. Kom langs een hapje en een drankje en genieten maar. Soms kan het leven gewoon heel goed en simpel zijn.....

Bar & Bistro De Haven  
Herenweg 276 3645 DX Vinkeveen  
0297 265308  
Geopend van dinsdag t/m zondag van 12 - 24 uur.



24 en 25 november in Nieuwveen

## Eerste Culinaire Winterfair wordt regionaal evenement

Aan het rijtje culinaire evenementen in de regio kan een nieuwe worden toegevoegd: op zaterdag 24 en zondag 25 november vindt voor de eerste keer de Culinaire Winterfair plaats op het Teylersplein in Nieuwveen. Twee dagen lang proeven en genieten van allerlei kleine gerechten, hapjes en drankjes. De fair begint op zaterdag vanaf 15 tot 1 uur en op zondag vanaf 14 tot 21 uur.

De deelnemende restaurants vormen een culinaire mix bestaande uit Rendez-Vous uit Mijdrecht, Restaurant Tijsterman en De Hollandsche Leeuw uit Nieuwkoop, Restaurant Alle Hens uit Alphen a/d Rijn en Sjik aan de Amstel uit Uithoorn. Prinselijk Proeven uit Mijdrecht en Riga Ranch uit Nieuwveen maken het plaatje compleet met een wijnproeverij, heerlijke koffie, thee en bonbons. Naast het culinaire aspect is er een zorgvuldig entertainment programma samengesteld waarbij men heerlijk kan ontspannen, maar ook even lekker met de voeten van de vloer los kan gaan! Van Hollandstalige muziek tot lekker swingende Disco en Rock 'n Roll.

De organisatie van dit culinaire evenement ligt in de handen van de Stichting Culinaire Winterfair en wordt naast een enthousiast team mede mogelijk gemaakt door hoofdsponsors Auto Maas en Kroes & Partners, en vele andere sponsors. Een gedeelte van de opbrengst gaat naar het goede doel. Dat is Openlucht Zwembad Aarweide, die door middel van deze opbrengst in staat wordt gesteld een AED te kunnen aanschaffen om een snellere en betere eerste hulp te kunnen bieden, indien dit nodig zal zijn. Meer informatie over de Culinaire Winterfair is te vinden op [www.culinairewinterfair.nl](http://www.culinairewinterfair.nl).

## Voedselinzameling jongerenwerk Stichting De Baat groot succes

Vrijdagavond 19 oktober hebben jongeren in het kader van de Veenig themaweek 'de week van de armoede' voedsel ingezameld bij bezoekers van de supermarkten voor de voedselbank.

In De Ronde Venen zijn momenteel ongeveer 50 gezinnen afhankelijk van de voedselbank.

In totaal hebben de jongeren drie volle winkelwagens opgehaald en bij de voedselbank afgeleverd. Zij willen dan ook iedereen hartelijk bedanken voor hun bijdrage. Zonder u was dit niet gelukt.

Mocht u zelf iets willen doen voor de voedselbank? Op donderdagavond tussen 18:00 en 19:30 uur kunt u

ook voedsel of goede kleding brengen om zo deze gezinnen te helpen. Mocht u een huishoudelijk apparaat over hebben dan kunt u ook altijd even bellen of er op dat moment gegadigden voor zijn. De voedselbank bevindt zich aan de linkerkant van de Karwei. Kijk voor meer informatie op <http://voedselbankderondevenen.nl/>

### Op zoek naar kerstpakketten

Voor de kerst gaat het jongerenwerk samen met jongeren op zoek naar 55 kerstpakketten om deze gezinnen ook met kerst iets extra's te kunnen geven. Vooral bedrijven die kerstpakketten bestellen, vragen wij om een of twee pakketten extra te bestellen voor de voedselbank. Voor meer

informatie kunt u contact opnemen met [T.klinkhamer@stichtingdebaat.nl](mailto:T.klinkhamer@stichtingdebaat.nl).

