

# HMMM MET HESSE...

Tekst en foto's Patrick Hesse



Restaurant Boven Water Vinkeveen:

## Geen gerechten, maar creaties...

Als de eigenaar/chef van een van de meest vooraanstaande restaurants je belt om te vragen of je wilt komen eten, wil je maar twee dingen weten: wanneer en hoe laat? Want zo'n kans laat je natuurlijk nooit glippen. Dus ga ik op deze geweldige voorjaarsavond richting Achterbos in mijn eigen Vinkeveen, waar in de jachthaven Omtzigt op de eerste verdieping dit pareltje van een restaurant verscholen ligt...

Eerst haal ik mijn tafeldame voor vanavond op. Ook deze keuze is zeer bewust genomen, vriendinnetje en collega in Dock 15 Chantal Vork is ook gek op het eten van Boven Water en kan een goed glas wijn bijzonder waarderen. In 2011 was ik met haar ook al eens in het restaurant van Wouter Bläser voor de Groene Venen. Dus het werd wel weer eens tijd. Eén van de redenen waarom Wouter mij belde, was om zijn nieuwe gastheer/sommelier voor te stellen: Michael Biekens. Deze aimabele 23-jarige jongeman blijkt dezelfde bevlogenheid en enthousiasme te bezitten als zijn Chef. Met veel passie praat hij over de wijnen die Chantal geserveerd krijgt. Het culinaire verwennen zit hem in het bloed. Ook Wouter's 'wingman' in de keuken, Wouter de Vries, is aanwezig en zal een aantal van de gerechten voor vanavond voor zijn rekening nemen. Met het respect waarover

Wouter Bläser over zijn team spreekt, blijkt hoe zeer men als een goedgeoliede machine werkt. Op de drukke dagen springt de slechts 16-jarige en zeer talentvolle Melvin bij.

We hebben bewust voor een rustige avond gekozen, zodat we ook nog wat met de restauranteigenaar kunnen praten. Bij binnenkomst zie ik meteen dat er een behoorlijke verandering in het interieur heeft plaatsgevonden. Er is over de hele breedte van het restaurant een prachtige hoge bank geplaatst, die niet alleen dient om lekker op te zitten maar ook voor verbetering van de akoestiek zorgt. We kiezen een tafel aan het raam waar we een mooi uitzicht hebben over de haven. Het terras is nu nog net even te koud, maar in de zomer is het daar heerlijk toeven en kijk je prima uit op de bedrijvige haven.



Daar is Wouter met ons eerste gerecht: Mousse van gerookte Bawkykzalm, soja en gemberkaviaar, zoetzuur van pompoen, gepofte zwarte rijst, crème van sesam en frisse salade. Dit is geen gerecht, maar een heuse creatie! Bijna zonde om mijn vork erin te zetten en wat een palet aan smaken, zeg. Heerlijk. Als wijn krijgt Chantal een Riesling Trocken geserveerd uit het Duitse Rheinhessen van het wijnhuis Becker. Heerlijke frisse drank, met lichte citrus smaak en mooie mineralen tinten door de kalkbodem. Een uitstekende keuze van de jonge

Becker. Ook deze volle rode wijn heeft mooie mineralen. Fruitig maar met een hoog zuurgehalte.

Na het diner nemen Chantal en ik een kijkje in de keuken, waar Wouter net bezig is met het dessert. Kunnen we mooi even de meester aan het werk zien met opperste concentratie. Hij maakt ook hiervan wederom een creatie, alsof ik naar Addy van den Krommenacker zit te kijken. Wouter komt zelf het dessert brengen en ook nu is het weer een schot in de roos: Pure chocoladecake, een spekie van de

dig steeds vaker bij de mensen thuis gebeurt. Dit kan al vanaf twee personen. Gewoon in je eigen omgeving genieten van een heuse Chef, ik moet u zeggen dat lijkt mij ook wel wat. Het is al laat in de avond wanneer we afscheid nemen van Wouter en zijn mannen. Zowel Chantal als ik waren diep onder de indruk van heerlijke creaties die de jongens ons gepresenteerd hebben. Boven Water is niet een restaurant voor even snel een warme hap, maar wilt u een keer een culinair reisje maken, boek dan een ticket bij deze enthousiaste reisleader. Ze zullen





sommelier!

Als tweede gerecht krijgen we een kom met wederom een prachtig palet aan kleuren: Op de green egg gegaarde Albacore tonijn, gebakken coquille, een nugget van kreeft, romig à la nage afgemaakt met wat draadwier. Wederom genieten we volop van de diverse smaken die als het filharmonisch orkest perfect samenspelen tot één geheel. Ook Chantal's wijn is aan gepast; Sauvignon blanc uit de Rioja streek (Spanje) van het wijnhuis Edu-lis, mooi ziltig en met een hoog zuurtje dat goed aansluit bij de tonijn en de coquille. Wat kan eten toch een feestje zijn!

Op naar het derde gerecht: Gegrilde runderhaas met een crème van gepofte zoete aardappel, gekonfijte aardappelen en een rodewijnjus met geglaceerde zilverui, afgemaakt met seizoensgroenten. Wederom een plaatje om te zien en een geweldige smaak. Ook is de wijn weer bijpassend: Spatburgunder Trocken, wederom uit Rheinhessen en het Wijnhuis

granny-smithappel, een sorbet van banaan en merengue en gelei van appel en banaan. Een verrukkelijk zoet en fris einde van een geweldig diner. Allemaal heerlijke, qua formaat bescheiden hapjes, zonder dat je het gevoel hebt jezelf tonnetje rond gegeten te hebben.

We praten met Wouter nog over het cateren op locatie, wat tegenwoor-



u niet teleur stellen...!

## Restaurant Boven Water

Achterbos 24 a  
(Jachthaven Omzigt)  
Vinkeveen

(T) 0297-263672  
(T) 0900-bovenwater  
[www.boven-water.nl](http://www.boven-water.nl)

Restaurant Boven Water in van woensdag t/m zondag geopend Voor lunch vanaf half twaalf tot drie uur (1 april t/m 30 september) Voor diner vanaf half zes tot tien uur (gehele jaar door)

Maandag en dinsdag gaan wij graag open voor grotere gezelschappen, dus heeft u iets te vieren een vergadering of een ander moment voor een grotere ruimte. Neem dan gerust contact met ons op.



**Computerexpert van SRict voor  
onbezorgd gebruik van pc- tablet - laptop - printer - tv  
Huisbeveiliging en woonhuisautomatisering**

**Speciale ACTIE stap nu over van xp  
naar Windows 8.1 of 7 en ontvang  
€65 installatie korting**

Maak nu een afspraak: 06 2331 9795  
Snoeksloot 35, 3993 HG Houten  
[info@srict.nl](mailto:info@srict.nl) - [www.srict.nl](http://www.srict.nl)

**Vrijwilligers gezocht**

**Help iemand goed Nederlands te leren. Word taalcoach!**

Meedoen in Nederland begint met het spreken van de taal.

Als taalcoach kun je iemand helpen met het leren van de Nederlandse taal. Je vormt een koppel met een vluchteling die de Nederlandse taal graag wil leren. Doordat jullie de taal in praktijksituaties gaan oefenen kunnen er snel resultaten worden geboekt.

**Waarom is het leuk om taalcoach te zijn?**

- Je maakt contact met iemand uit een andere cultuur. Hierdoor kun je tot nieuwe inzichten komen en zie je Nederland eens door andere ogen;
- Je helpt iemand om beter Nederlands te spreken. Hierdoor versnel je de zelfredzaamheid van je maatje in de samenleving;
- Je beleeft plezier door samen leuke activiteiten te doen.

**Wanneer ben jij een geschikte taalcoach?**

- Eén keer in de week beschikbaar voor minstens 1 ½ uur;
- Geduldig;
- Staat open voor een andere cultuur;
- Enthousiast.

Interesse? Neem dan contact op met Jens Konst, VluchtelingenWerk Midden-Nederland. Tel. 0297-283605 of [jkonst@wmn.nl](mailto:jkonst@wmn.nl).

  
VluchtelingenWerk  
Nederland