

HMMM... MET HESSE

Tekst en foto's Patrick Hesse



Actie van De Veensteker, De Viersprong en De Haven in Vinkeveen

Dit is een goede deal!

Als regelmatig restaurantbezoeker vond ik die actie bij Albert Heijn niet slecht: zegeltjes sparen en met een volle kaart met z'n tweeën ergens een driegangen-menu eten en voor één betalen. Maar stel nou dat je, net zoals ik, ook wel eens ergens anders de boodschappen doet? Dan duurt het wel lang voordat je kaart vol is. Daar hebben de Vinkeveense horecabroeders Patrick en William van der Meer wat op gevonden. "Tegen inlevering van een volle spaarkaart van lopende of toekomstige acties van alle bedrijven in Nederland kunt u bij ons dineren en eet de tweede persoon gratis mee! De spaarkaarten kunnen van de visboer zijn, van een woonwinkel, van de benzinepomp of bijvoorbeeld van een bekende supermarkt... Maakt niet uit, als de spaarkaart maar vol is! Dit geldt voor zowel voor De Veensteker, De Viersprong en De Haven, allemaal in Vinkeveen. De volle spaarkaart van de AH-restaurantactie is bij ons nog geldig tot eind februari in plaats van tot 29 januari. Overige spaarkaarten dienen wel geldig te zijn bij het inleveren." Dit is een geweldige leuke actie. Hoe het precies allemaal in zijn werk gaat, kunt u heel gemakkelijk terugvinden op www.uiteteninvinkeveen.nl. Op deze website kan je dan ook gelijk online reserveren!

Om eens te kijken wat je allemaal krijgt bij het driegangen-diner werd ik samen met de redactie van De Groene Venen uitgenodigd om te komen proeven bij De Veensteker. Gelukkig bestaat de redactie uit een stel Bourgondiërs. Zes man sterk (vijf man en onze charmante vormgeefster Rachel Gerards) togen we

naar Vinkeveen.

Na een gezellig drankje aan de bar is daar Patrick van der Meer, een van de stuwende krachten van de horeca in prachtig Vinkeveen. Na een gezellig onderonsje brengt hij ons naar een mooie plek in het restaurant. Aan tafel wordt er druk gedebatteerd over wat te nemen. Peter Bakker en onze fotograaf/redactiemedewerker Arthur van der Kooij gaan voor de rundercarpaccio, geserveerd met balsamico-pesto-dressing en 'Old Amsterdam'. Rachel kiest de champignons in knoflookroomsaus uit de oven. Rob Isaacs verrast ons met de keuze voor de 'viscocktail met een crumble van casave en guacamole'. Youri Lieberton en ik kleuren graag buiten de lijntjes en kiezen een gerecht dat niet in het keuzemenu staat, maar ons te lekker lijkt om niet te nemen: 'Chef's palet - diversiteit van lekkernijen door de chef voor u samengesteld'. Met zo 'n beetje alle voorgerechten, maar dan in de vorm van een proeverij.

Het is gezellig druk in het restaurant, maar aan onze tafel is het even stil. Na dit heerlijke voorgerecht is het echter weer gedaan met de stilte. Door de hectiek in multimedialand komt het niet vaak voor dat we samen even zitten, dus er is genoeg gespreksstof.

Dan is het tijd voor het hoofdgerecht. Wederom verdeeldheid aan tafel. Rachel en ik kiezen de brochette van varkenshaas, champignons en paprika met een kruidenroomkaas-saus, Arthur gaat heel conservatief, maar zeker niet minder lekker voor een kipspies overgoten met satésaus. Peter en Youri gaan als echte carnivoren voor de spareribs, licht zwart



gemarineerd uit de wok met knoflooksaus (maar dit staat niet in het actiemenu...). Rob houdt het bij vis, voor het hoofdgerecht kiest hij de vis van de dag, een verrukkelijke roodbaarsfilet. Binnen een mum van tijd staan de heerlijke gerechten tentoon- gespreid op onze tafel. Ook van deze gerechten genieten we volop. Wat is het toch top om op steenworp afstand van je huis zoveel leuke restaurants te hebben!

Het nagerecht is eveneens om in te lijsten. Een 'verrassingsdessert van de chef, met diverse zoete lekkernijen en waar mijn personal trainer geen goedkeuring voor zou geven en daar- om vind ik het zo donders lekker... Terwijl we nog onderhoudend zitten na te tafelen, is Patrick er weer: "Heeft het gesmaakt?" Onze tevreden gezichten spreken boekdelen.

Deze actie is echt een goede deal, want ook als je met meerdere mensen bent kun je meerdere spaar-

kaarten gebruiken. Dus als je 3 volle spaarkaarten hebt en je komt met 6 man eten, dan ben je net iets meer dan 100 euro kwijt en dat is natuurlijk helemaal top.

Van Patrick horen we ook nog dat De Veensteker speciaal op Valentijnsdag met een aparte actie komt: een liefdesmenu van vier gangen voor slechts 29,95 euro. Dat lijkt me de ideale gelegenheid om eens flink te scoren bij je geliefde!

Blijmoedig nemen we afscheid van Patrick en het enthousiaste personeel van De Veensteker. De gebroeders Van der Meer hebben ons niet teleurgesteld en ik denk hard na over Valentijnsdag. Ik blij en mijn geliefde ook. Lijkt mij een win/win-situatie...

Reserveren voor het Valentijns menu of a la carte? Dat kan telefonisch, via de mail of via www.veensteker.nl

Café Restaurant De Veensteker
Achterbos 20
3645 CD Vinkeveen
T. 0297-262686
info@veensteker.nl
www.veensteker.nl

Openingstijden

Maandag vanaf 16.00
Dinsdag, woensdag gesloten
Donderdag, vrijdag vanaf 16.00
Zaterdag, zondag vanaf 12.00
Onze keuken sluit om 21:30



BIER PRAAT

Leven in de Brouwerij

Eigenlijk wilde ik deze maand een column schrijven over hoe kleine jongens groot worden. Het Haagse Kompaan opende afgelopen weekend een nieuwe grote brouwerij en in de stad Utrecht heeft Van De Streek dit afgelopen jaar ook gedaan. Het is een trend die je vaker tegenkomt in Nederland: kleine en goede brouwers die eindelijk hun droom hebben waargemaakt met een eigen brouwerij. Geen gedoe meer met brouwen bij anderen, maar alles in eigen hand. Veel werk, dat wel, maar een mooie stap. Maar afgelopen maandag zag ik op televisie de eerste aflevering van 'Leven in de Brouwerij'. In deze AvroTros-productie willen de acteurs Kasper van Kooten en Patrick Stooft hun eigen bier gaan maken. Eerst gaan ze langs brouwerijen in Nederland om ideeën op te doen en over het hele brouwproces te leren. 'Leven in de Brouwerij' is de Nederlandse versie van het Belgische 'Tournée Générale', waarin de Belg Jean Blaute en de Brit Ray Cokes (voor de 35+ generatie misschien nog bekend van MTV) door België rijden om brouwerijen te bezoeken en uiteindelijk zelf bier te maken. Een mooi programma dat de biercultuur in België weergaf met zoveel zijn tradities als zijn vernieuwingen. De Nederlandse versie gaat tien weken duren en voert de kijker langs brouwerijen in heel Nederland en uiteraard wordt ook Utrecht aangedaan. Ik weet dat in ieder geval een bezoek aan Op-roer gebracht wordt. Ze begonnen deze week in Amsterdam, waar ze keken hoe bier thuis gebrouwen wordt. Vrijwel iedere brouwer is zo begonnen. Ze deden dit met de twee dames die 'Gebrouwen Door Vrouwen' vormen. Vervolgens schoven ze aan tafel bij Henri Reuchlin, een grote naam in bierliefhebbend Nederland, alleen al als voorzitter van de Week van het Nederlandse bier; maar van nog veel meer. Dit om te leren hoe je bier moet proeven. Van Kooten en Stooft bezochten vervolgens Oedipus, één van de voorbeelden van brouwers die van de keuken snel gegroeid zijn naar een eigen pand aan het IJ in Amsterdam-Noord. Zij lieten weer andere aspecten zien van het brouwen, zoals het vullen van wijn- en bourbonvaten met bier om dit weer een nieuwe smaak aan het bier te geven.

'Leven in de Brouwerij' is elke maandagavond te zien van 20.25 tot 21 uur op Nederland 2. De eerste aflevering belooft veel. Het is een mooie introductie in de wereld van het Nederlandse speciaalbier.

Martijn Buisman
www.dutchbeerpages.com