

# HMMM MET HESSE..

Door Patrick Hesse



De Lokeend - Vinkeveen

## Al het goede komt in drieën

Vanavond heb ik een hernieuwde kennismaking met onze ontdekking van 2011: De Lokeend, het Vinkeveense hotel-restaurant dat ons zo verraste met hun kwaliteit. In januari bereikte ons het nieuws dat deze prachtige locatie nieuwe eigenaren had gekregen. Toen wij vernamen dat de vriendelijke en vakkundige Chef-kok Richard Veld en de geweldige gastvrouw Rabia Sanderse mede-eigenaren waren geworden, werden we nieuwsgierig naar de derde partij: Sylvia van der Zwaard. Gelukkig was zij ook nieuwsgierig naar ons en zo werd ik samen met hoofdredacteur Rob Isaacs uitgenodigd om de kennismaking te komen hernieuwen, de interne metamorfose van het restaurant te aanschouwen en –zeker niet geheel onbelangrijk– weer eens te komen proeven. Zodoende parkeren Rob en ik onze Fiatjes 500 collegiaal naast elkaar op het ruime eigen parkeerterrein tegenover de Groenlandsekade 61.

Nog steeds ben ik onder de indruk van het prachtige gebouw, dat doet denken aan een combinatie van koloniale en Scandinavische stijl. De Lokeend bestaat uit twee gebouwen: het restaurantgedeelte, met daarachter het hotel. De beide gebouwen worden va elkaar gescheiden door een prachtig terras. Het hotel is voorzien van vier enkele suites en vier dubbele suites en een geweldig uitzicht over de plassen.

Bij binnenkomst worden we hartelijk ontvangen door Sylvia, die hoewel ze voor het eerst in het horeca-avontuur stapt, zich duidelijk thuisvoelt in deze ambiance en ons meteen welkom doet voelen. Ook ontmoeten we top gastvrouw Rabia Sanderse weer (deze vrouw heeft mijn hart gestolen en staat bij mij synoniem voor

gastvrijheid). Wanneer Rob en ik het restaurant-gedeelte binnen lopen worden we overrompeld door het nieuwe interieur. Het is een stuk lichter en ruimtelijker geworden, zonder verlies van de warme huiselijkheid. Uit de keuken duikt een grote glimlach op in de persoon van Chef Richard, die zijn medewerkers strak dirigeert als een professional. Later op de avond is het spitsuur in de keuken en als ik wat foto's in deze keuken maak, kijk ik gebiologeerd hoe efficiënt er gewerkt wordt.

We nemen plaats aan een mooi ongedekte tafel en zitten prettig in de heerlijke stoelen. We starten met een heerlijke Amuse een Coquilles met knolsap en pompoenpitolie. Daarna maken Rob en ik kennis met de

eendelever; hoe toepasselijk gezien de naam van het restaurant.

Torchon van eendenlever met abrikozengelei en huis-gemaakte brioche. Dit is echt top, een zeer verfijnde smaak. We vermaken ons uitstekend hier aan de Groenlandsekade en kletsen over onze favoriete 'hobby' en trots: De Groene Venen. Weg uit de hectiek van de deadlines vloeien uit dit soort gesprekken altijd uitstekende en bruikbare ideeën en Rob is daarbij de ideale sparringpartner.

Inmiddels is daar Rabia weer met een volgend gerecht: zachtgegaarde langoustines met witlof en citrus en schuim van gorgonzola. Ik vind de Lokeend een uitstekende plaats om een avond heerlijk te tafelen, ook voor een groter gezelschap is hier plaats. Op de tweede en derde verdieping van het restaurant bevinden zich twee vergaderzalen. Uitermate geschikt dus voor zakendiners, waar ook vergaderd kan worden.

Tussen de bedrijven en gerechten door, vraag ik Sylvia of het restaurant veel last heeft van de opgebroken Baambrugse Zuwe. "Nee, eigenlijk niet, we zijn prima te bereiken en ook voor Vinkeveeners is de route via de N201 niet erg veel om." We zijn klaar voor een volgend



gerecht: gegrilde zeebaars met gort en crème van pompoen. Ook dit is een supervers gerecht en de vis smaakt heerlijk zacht en vol. Tussendoor schiet ik in de keuken wat foto's. Midden tussen de gaspitten staat een groot groen apparaat: een zogeheten Big Green Egg. Deze voor mij totaal nieuwe keukenmachine blijkt een grill te zijn en daarmee is ons volgende gerecht



bereid: US biefstuk met artisjokken, polenta, bietjes en jus van sjalotjes. Wederom slaat Richard de spijker op de kop, geweldig van smaak en het ruikt voortreffelijk. Na een blik in de kaart blijken de prijzen billijk te zijn. Misschien iets boven het gemiddelde, maar de hele entourage, locatie, toppersoneel en topgerechtten volledig 'gerecht'vaardigd. We hebben nog een klein gaatje voor een licht dessert: verse ananastartaar met kwark bavaris en vers passievruchtjes. Anders gezegd: we eindigen in stijl...

Op de valreep meldt Sylvia ons nog dat u op zondag 9 april met uw hele familie kunt komen ge-

nieten van een heerlijke Paasbrunch à € 32,50 per persoon. Voor kinderen tot 12 jaar € 21,50. De keuken bereidt een prachtig buffet met ook voor de kinderen genoeg keuze! U wordt tussen 11.00 en 15.00 uur ontvangen en voor de kinderen zijn er eieren verstopt... en een leuke verrassing.

Het is inmiddels al later dan gepland; gezelligheid kent geen tijd. Rob wacht nog een aantal te redigeren artikelen voor de krant van deze week en ik maak nog een paar foto's, voordat ik koers zet richting Vinkeveen.



### Hotel & Restaurant Villa Lokeend

Groenlandsekade 61  
3645 BB Vinkeveen  
tel. 0294-291544  
www.villalokeend.nl

#### Openingstijden restaurant:

Maandag gesloten  
Dinsdag t/m vrijdag  
12.00 uur - 22.00 uur  
Zaterdag en zondag  
18.00 uur - 22.00 uur

### Kinderkleding- en speelgoedbeurs in Abcoude

Op zaterdag 31 maart a.s. is de lente-/zomereditie van de tweedehands kinderkleding- en speelgoedbeurs in het Piet Mondriaan Gebouw te Abcoude. Men is welkom van 9.30-12.00 uur. Op deze beurs worden tweedehands (merk)kinderkleding, speelgoed en sportartikelen verkocht. Artikelen ter verkoop kunnen worden ingeleverd op donderdagavond 29 maart van 19.00-21.00 uur en op vrijdagochtend 30 maart van 9.00-

11.00 uur in het Piet Mondriaan Gebouw te Abcoude. De grote zaal boven is goed bereikbaar. Kleding graag aanleveren in dozen of vuilniszakken voorzien van een sticker met uw naam, adres, telefoonnummer en het totaal aantal ingeleverde dozen of zakken. De beursorganisatie voorziet de kleding van een prijssticker. Het aan te bieden speelgoed (geen knuffels) en de sportartikelen prijst men zelf. Het

klantnummer dat hiervoor nodig is, kan men aanvragen op mail: voor.elkaar@hotmail.com of tel: 06-38290004 na 18.00 uur. Ook voor vrijblijvende informatie en voorwaarden over de beurs kunt u hier terecht. De inbrenger van de artikelen ontvangt de helft van de verkoopopbrengst retour. De andere helft wordt gedoneerd aan een goed doel voor jongeren in Abcoude/Baambrugge. Suggesties hiervoor kunt u melden op: 06-38290004 of voor.elkaar@hotmail.com.

### Boekhandel Sprey viert de boekenweek

Boekhandel Sprey in Abcoude viert de boekenweek met twee auteurs. Op zaterdag 24 maart signeert de succesvolle schrijfster Simone van der Vlucht haar boeken. En op zondag 18 maart vertelt debutante Imre Dietz over haar literaire thriller Ik kom eraan. Van Simone van der Vlucht is in december Rode Sneeuw verschenen, een historische roman over de Tachtigjarige Oorlog. Ook heeft Van der Vlucht veel thrillers op haar naam staan en schrijft zij spannende historische jeugdromans. Simone van der Vlucht is tussen 14 en 15 uur in de winkel in de Brugstraat om haar boeken te signeren. De debuutroman Ik kom eraan van de Utrechtse schrijfster Imre Dietz is een psychologische thriller. De Argentijnse tango speelt een cruciale rol in het boek. Op zondag 18 maart om 15 uur in cafe-restaurant De Eendracht aan de Hoogstraat in Abcoude vertelt Dietz over haar boek en geeft zij een tangodemonstratie. Toegang gratis.