

Restaurant 't Waaltje: zonder sterallures streven naar het beste



Sinds vorige week dingt in het pand van hotel 't Anker aan de Rockanjese Raadhuislaan restaurant 't Waaltje met uitsluitend verse en streekgebonden producten naar de gunsten van de gasten.

Rockanje. Ineens liepen ze elkaar deze zomer weer tegen het lijf, Ricardo Wiegmann en zijn oude schoolmakker Leo Manintveld. En van het één kwam het ander. Wiegmann is als eigenaar/kok van hotelrestaurant 't Anker aan de Rockanjese Raadhuislaan altijd bezig met alles wat zijn bedrijf beter kan maken en zijn eigen vakmanschap kan laten groeien.

Manintveld was net terug van ruim tien jaar buitenland, alwaar hij in Engelse en Spaanse tophotels en restaurants een enorme ervaring en kennis op culinair gebied opdeed. Nadat de in Rockanje geboren en getogen Manintveld aan Ricardo Wiegmann de reden van zijn terugkeer naar Nederland uit de doeken had gedaan, kwam het gesprek automatisch op restaurants en koken. Het gevolg: sinds juli werkt Leo Manintveld voor, maar vooral samen met Ricardo Wiegmann in de keuken van 't Anker. En sinds vorige week is Rockanje een uitstekend restaurant rijker: 't Waaltje.

'Mijn relatie in Spanje liep stuk', vertelt Leo Manintveld. 'Daarom ben ik naar Voorne terug gekomen. Het klikte meteen met Ricardo toen we elkaar weer ontmoetten. Onze ideeën over een efficiënte keuken, een goede maaltijd, pure ingrediënten en schappelijke prijzen komen precies overeen.'

Zelfkritisch

'Ik zoek al jaren naar mogelijkheden om mijn ideeën over het verbeteren van mijn keuken te realiseren', aldus de zelfkritische Ricardo Wiegmann, die met zijn partner Mirjam al meer dan tien jaar het gezicht van 't Anker vormt. 'Maar ik heb maar twee handen en dan kun je niet alles doen op de manier zoals je het eigenlijk zou willen. Maar nu staan we met twee vakkundige koks in de keuken. Eindelijk kan ik nu afstappen van het opentrekken van een pakje. Eindelijk is er tijd en mankracht om alles vers te bereiden met eerlijke streekgebonden producten. Kijk, we hebben geen van tweeën sterallures, al heeft Leo diverse jaren in "sterrenzaken" ge-

kookt.'

'Maar dat is ook absoluut niet wat we nastreven', verduidelijkt Leo Manintveld. 'Wij willen de punten verbeteren die tot ons eigen vak behoren. De kwaliteit van de gerechten. Onze keuken moet onze reclame zijn. Op dat gebied streven we wél naar het allerhoogste. Als het aan ons ligt wordt 't Waaltje één van de beste restaurants van Voorne-Putten.'

Niet de hoofdprijs

'Zonder dat je voor een maaltijd direct de hoofdprijs moet betalen', aldus Ricardo Wiegmann. 'Kwaliteit zit hem ook in de verhouding tussen wat je kookt en wat het kost. Op de kaarten van de meeste restaurants tref je geen verse visgerechten aan onder de twintig euro. Maar bij 't Waaltje eet je vis voor aanzienlijk minder.'

'Eten is genieten, neem er vooral de tijd voor', zo luidt de spreuk op de geheel vernieuwde kaart van restaurant 't Waaltje. En een gezelschap van ruim twintig genodigden nam er vorige week vrijdag tijdens een proeverij op uitnodiging van Ricardo en Mirjam de tijd voor. En genieten werd er ook. De lofuitingen voor de gerechten (die elk verge-

zeld gaan van hun eigen garnituur) waren niet van de lucht. Biologische groenten, Voorns lamsvlees en tal van overige streekgebonden producten streelden de tong van de genodigden en zullen vanaf heden ook de tong van de gasten van 't Waaltje strelen.

'Onze openingstijden zijn in vergelijking met vroeger gewijzigd', vertelt Mirjam Theunisse. 'Op dinsdag en woensdag zijn we gesloten. En we serveren nog uitsluitend lunches op afspraak en voor gezelschappen van minimaal zes personen. Maar van donderdag tot en met maandag is onze keuken geopend van 17.30 tot 21.00 uur. Vanzelfsprekend wordt reserveren sterk aanbevolen.' *Hotel 't Anker/restaurant 't Waaltje, Raadhuislaan 60, tel. 0181-403903, fax: 0181-404474. Dineren vanaf 17.30 uur. Keuken gesloten om 21.00 uur. Reserveren aanbevolen. www.hotelhetankervanrockanje.nl / www.restauranthetwaaltje.nl*

Tekst: R.B.

Fotografie: ©Jos Uijtdehaage

De koks van restaurant 't Waaltje (Ricardo Wiegmann links en Leo Manintveld) doen er alles aan om voor de gasten 'van eten genieten' te maken...

