

'Heb aandacht en geniet van je eten'



Bert van Eijden: 'Ons concept: alles moet vers zijn, geen concessies aan kwaliteit.'

FOTO BRAM PETRAEUS

Bert van Eijden werkt veertig jaar bij De Mandemaaker. Hij is sinds 1998 pas de tweede eigenaar van het restaurant én de kookstudio in Spakenburg. Volgend jaar bestaat zijn zaak in hartje centrum vijftig jaar. Een gesprek over wandelende eters, zondagsrust, gepocheerde schol en een vijfgangendiner tussen de houtkrullen.

SJAAK VAN DE GROEP

Op 1 oktober wordt ie zestig. Zijn werk in zijn succesvolle restaurant geeft hem nog steeds energie. Hij waakt voor de dag dat hij rondloopt als een brombeer. De vierde Spakenburgse Dag is net achter de rug. 08.00 uur aanwezig, 00.00 uur naar huis. Van Eijden is de gastheer die een praatje maakt. De smeerolie tussen mensen. Hij geeft wijnadviezen. Zet een stoel recht. Schenkt een glas wijn in. „Ik ben de herbergier van het dorp,” zegt hij. „Het gezicht van het bedrijf. Sommige klanten komen voor mij. Het sociale aspect is niet weg te denken. Een horecaondernemer moet dat in huis hebben, zeker bij

het niveau van ons bedrijf.”

Zwaar vindt hij het werk niet. Hij kan zijn handen eerder missen dan zijn stem, zegt hij. Wie had dat veertig jaar geleden kunnen denken? De vorige eigenaar, Willem Meester, had naar het Amersfoortse arbeidsbureau gebeld. Hij zocht een kok. In de kaartenbak lag de naam Van Eijden. „Spakenburg? Daar ga ik niet naartoe,” zei hij tegen zijn vader. Die antwoordde: „Als die man de moeite neemt je te bellen, dan ga je hem dat zelf maar vertellen.”

Zo gezegd, zo gedaan. In 1975 stapte hij op zijn bromfiets. Hij reed van woonplaats Stoutenburg naar Spakenburg. Dat gesprek van drie uur verliep heel anders. „Ik ging weg en zei: we gaan het gewoon doen.” Na twee maanden promoveerde hij tot chef-kok. Na een jaar of acht ging hij de keuken uit en werd bedrijfsleider. Van Eijden: „Meester was zijn tijd ver vooruit. Spakenburgers verklaarden hem voor gek. Wie begint er nu in dit dorp een restaurant? Dat was hier voor de jaren zestig uniek. Hij zag dat door het toerisme hier wat te halen viel.”

Open deur: is dat nog steeds zo?

„Onze regiofunctie wordt steeds belangrijker. Op scheepstimmerwerf Nieuwboer doen we ook aan horeca-activiteiten. Paling roken, lokaal eten: snoekbaars en paling óf een vijfgangendiner serveren tussen de houtkrullen. Het ambacht botter bouwen en eten koken versterken elkaar. Veel Amersfoortse bedrijven herbergen buitenlandse gasten. Wij zetten fietsen neer bij hun hotel. Ze fietsen naar Spakenburg en we nemen ze mee naar de botterwerf. Spakenburg ligt midden in Nederland. Je bent zo in Amsterdam. Onlangs bezochten buitenlanders van de

Rijksuniversiteit Groningen ons die na hun bezoek aan Amsterdam nog iets 'typical Dutch' wilden doen in Spakenburg. En we ontvangen veel boottoeristen uit de haven. Spakenburg blijft een geweldige plek. Gasten zeggen: je rijdt een paar kilometer en je hebt het gevoel dat je in het buitenland zit. Dat bedoelen ze positief. Haven voor de deur. Terrasjes. Als 'vreemde' moet ik Spakenburgers uitleggen op wat voor goud ze zitten. Het terras zat afgelopen middag vol; dertig procent kwam uit het Gooi. Maar ook bewoners uit de buitenwijken van Amersfoort komen hier lunchen en shoppen.

Hoeveel tassen van Zandbergen Schoenen en Maggy's Mode je hier ziet. We sturen klanten naar elkaar toe. Ik zou hier meer van dat soort zaken willen hebben. Goede winkels, onderscheidende zaken versterken elkaar. Ik heb liever geen ketens op dit plein. Ik ben blij dat Dijkema Jewels and Watches is overgenomen door enthousiaste ondernemers.”

Waarom bent u gesloten op zondag?

„Ik vind het fijn dat ik 's zondags iets met mijn gezin kan doen. Ik geloof dat één dag rust voor iedereen goed is. Moet je als dorp aan de voormalige Zuiderzee een dorp zijn waar je op zondag een pak spaghetti kunt kopen? Wie wordt daar gelukkiger van? Sommige dorpen waar de middenstand open is, houden elkaar gevangen, omdat ze vrezen dat de omzet naar een ander dorp wandelt. Ik las laatst een artikel in de NRC waarin stond dat christelijke partijen in de discussie over winkels wel of niet open op zondag meer hadden moeten inzetten op quality of life. Wij kiezen hier in Spakenburg voor quality of life. Op zondag zijn we dicht. Dan onderscheid je je als dorp. Dat is ons unique selling point. Ik spreek

elke zomer toeristen die hier graag in het weekend komen, omdat ze de vogels horen fluiten. Als ondernemer bevalt dit me prima. Van woensdag tot zaterdag loopt de drukte op. Het is prettig om dan te weten dat je 's zondags vrij bent. Voor mij is dat heel wat waard. Het was Spakenburgs wereldnieuws dat ik in 1998 De Mandemaaker overnam."

Ondenikbaar onder de grote rivieren.

„Ik mag open op zondag. De wet laat me vrij. Maar waarom ingewikkeld doen? Als ik op zondag openga, is het niet vrijwillig. Het Amersfoortse Bergpaviljoen en Merlot zijn 's zondags ook gesloten. En dat in een 'grote stad'. Onder de grote rivieren is dat inderdaad ondenikbaar. Ik maak er overigens geen geheim van dat ik katholiek ben opgevoed. Vroeger gingen we uit de kerk een biertje drinken in het café. De katholieke traditie: zondag is het feest. Hier drinken de mensen na de kerk thuis een biertje. Ik woon niet in Spakenburg. Dat vind ik prettig. De dagen dat ik vrij ben, ben ik ook echt vrij. Steek ik hier over naar de overkant van het centrum, moet ik tien keer hallo zeggen. Fijn dat veel dorpelingen mij kennen, maar ik neem graag afstand. Ik woon in Stoutenburg te midden van landerijen. De koeien herkennen me niet."

Van Stoutenburg naar Spakenburg. Hoe is dat?

„Ik ben een boerenzoon en met een beetje nuchtere boereninstelling pas je in elk dorp. Heb nooit het idee dat ik daar moeite voor moet doen. Ik voel me geaccepteerd, kan hier mezelf blijven. Spakenburg is een dorp van aanpakkers met no-nonsense mentaliteit. Doe maar gewoon. Hoewel ik gewoon geen compliment vind. De grijze, grauwe middelmaat vind ik saai. Gegrond vind ik wel een compliment. Dan blijf je bij jezelf. Wat we in De Mandemaaker doen, is geen kunstje. Koken is vooral ambacht.

Je kunt pas kunststukjes maken, als je het ambacht begrijpt, stelt chef-kok Robert Kranenburg. Dat geldt ook voor het ambacht koken. Ik voel me ambachtsman. Wij onderscheiden ons. De Mandemaaker verkoopt geen hamburgers, terwijl veel mensen toch miljonair zijn geworden van de verkoop van hamburgers."

Geen hamburgers. Zijn de gerechten en de smaak in Spakenburg veranderd?

„Gebakken tong staat al veertig jaar op de kaart. Mensen rijden om voor onze tong. Gisteravond wilden vier mensen tong eten om 21.15 uur. De tong was helaas op. Ons concept: alles moet vers zijn, geen concessies aan kwaliteit. In oktober houden we 'chef's tables'. Recepten die we veertig jaar geleden op de kaart hadden, gaan we op de 2015-manier presenteren. De culinaire smaak is veranderd in het dorp. Maar dat is in Amersfoort niet anders. Vroeger bakten we schol met huid en al krokant in een pan olie. Nu wordt ie langzaam gegaard, pocheren we de vis in een vacuümzak. We koken nu meer met wereldse invloeden. Een van onze koks heeft Marokkaanse roots. Vroeger waren Spakenburgers behoudend. Het dorp was in zichzelf gekeerd: de vis werd hier gevangen én verhandeld. De Spakenburgse ambulante handel leeft nu van buiten het dorp. Voorheen kookten we klassiek Frans met dikke sauzen. Nu zijn onze sauzen licht en luchtig. We hanteren nu ook de Peruaanse keuken: vis garen met citroensap, de eiwitten afbreken met citroenzuur. Als je de wereldse keuken begrijpt, kun je stappen maken in nieuwe gerechten. In veertig jaar tijd hoef je niet stil te staan. Je kunt vernieuwen uit gedachten dat je het beter wilt. De naam De Mandemaaker bleef. In het voorste gedeelte zat hier ooit een mandenmaker die manden maakte voor de visserij."

Hij neemt tijdens het interview meerdere keren de telefoon op om

gasten te woord te staan.

„Baarnaars komen vanavond mosselen eten. De associatie Spakenburg en vis is nogal wiesdes. De nadruk ligt hier ook op vis. Zestig procent vis, veertig procent vlees. Een echt visrestaurant maakt het zichzelf alleen maar lastig. Komen er vier gasten eten, lust er één geen vis. Het is niet gastvrij, als klanten niet kunnen kiezen. Je kunt hier ook geweldig vegetarisch eten. En we combineren: Italiaanse pastrami met gemarineerde, grote garnalen. We hebben geen lakeien aan tafel. Wel een vriendelijke, open bediening. Er werken hier in ploegendiensten 35 mensen."

Verwondert u zich over bepaalde eetgewoonten?

„Werp eens een blik in de Amersfoortse Langestraat. Van de tien lopen er negen te kauwen. Ik leerde mijn kinderen: eet je wat? Ga zitten. Zelfs een varken stopt nog. Ik vind dat zo'n rare gewoonte: lopend eten over straat. Dat wezenloze naar binnen proppen. Ik verwonder me daarover. Wij moesten op de boerderij altijd zitten. Het is een vorm van beschaving. Heb aandacht en geniet van je eten. Het zou er een stuk gezelliger uitzien."

Nu begint u toch op een brombeer te lijken.

„Haha. Ik wil niet aan stoppen denken. Het lijkt me een ramp om in Drenthe te fietsen, omdat ik niets te doen heb. Het voordeel van een ondernemer: hij of zij kan doseren. Als je gezond bent en je doet iets wat je leuk vindt, geeft dat energie. Ik vertel anderen ook: doe iets in je leven wat je leuk vindt. Doe iets waar je passie in kwijt kunt. Pilot, timmerman whatever. Het is nooit te laat om te veranderen, nooit te laat om te stoppen. Laatst las ik een verhaal over een tachtiger die naar de universiteit ging. En waarom niet? Een nieuwe start maken is beter dan doorsudderen. Iedereen heeft weleens pech of geluk. Vertel me niet: ik kan niet

anders. Het is vooral durf. Zeker voor ondernemers. Ondernemen is niet weggelegd voor bange mensen."