

# Havenconcert 'van gospel tot salsa'

**Restaurant De Mandemaaker bestaat vijftig jaar. Een receptie had gekund, maar eigenaar Bert van Eijden (60) wil zijn gasten én het dorp meer bieden. Op 28 april, in 1966 de oprichtingsdag van het restaurant, klinkt er 's avonds gospel en salsa in de haven om het halve eeuwfeest te vieren.**

SJAAK VAN DE GROEP

Hover & Halters, dat Van Eijden inhuurde, zag het wel zitten. Op het hoogtepunt van het concert varen Bert, zijn vrouw Ans, én kinderen op een boot 'de hongdehemel' in. Spotlights erop en ziedaar, dat is hem. De man die op 28 april 41 jaar bij de Mandemaaker werkt, op de dag dat het restaurant vijftig jaar bestaat. Staande ovatie! Dat vond hij 'zwaar over de top'. Hij is Sinterklaas niet. „Ik ben de herbergier van het dorp”, zegt hij. „Vroeger kwamen gasten bij wijze van spreken een biertje drinken in de herberg en slapen ze in de stal. Ik verkoop gebakken vis, we moeten het niet groter maken dan het is.”

Maar toch. Een halve eeuw. Reden voor een feestje. Een havenconcert voor alle inwoners van het dorp met een podium op 'de helling'. De artiesten, onder anderen Rejoice, Alice van de Geest en Coert van den Berg, het Spakenburgs Visserskoor, Sarina Kay met dansschool Studio Pauline en Ritmo Ahi ('van gospel tot salsa') varen wél de haven binnen. Zingend.

Hij vindt het best spannend. Gaat het een succes worden? Er komt zo iemand van de gemeente. Waar moeten de hekken komen? Dat vindt-ie nou ook zo mooi. De kracht van het dorp. Spakenburgers steken hun handen uit de mouwen, bedrijven sponsoren om het havenconcert te realiseren. „Spakenburg is een kleurrijk dorp van aanpakkers met non-nonsense mentaliteit”, ervaart hij. „Dat zit in het karakter. Er valt van alles te regelen. De di-



Bert van Eijden: „Het sociale aspect is niet weg te denken. Een horecaondernemer moet dat in huis hebben.”

versiteit. Kijk naar de artiesten: van alle markten thuis.” Van Eijden, de man uit Stoutenburg, is vergroeid met Spakenburg. En dan te bedenken dat hij het dorp in eerste instantie niet zag zitten, en dat hij zijn bestemming bijna had misgelopen. De vorige eigenaar van De Mandemaaker, Willem Meester, belde halverwege de jaren zeventig naar het Amersfoortse Arbeidsbureau. Hij zocht een kok. In de kaartenbak lag de naam van Van Eijden. 'Spakenburg? Daar ga ik niet naar toe', zei de twintigjarige Bert tegen zijn vader. Die antwoordde: „Als die man de moeite neemt je te bellen, dan ga je dat zelf maar vertellen.”

**'Spakenburg? Daar ga ik niet naar toe', zei de twintigjarige Bert tegen zijn vader**

In 1975 stapte Bert op zijn bromfiets. Dat gesprek van drie uur verliep anders. „Ik ging weg en zei: we gaan het gewoon doen.” Na twee maanden pro-

moveerde hij tot chef-kok en na acht jaar ging hij de keuken uit en werd hij bedrijfsleider. „Meester, de grondlegger van dit bedrijf, was zijn tijd ver vooruit. Spakenburgers verklaarden hem voor gek. Wie begint er in dit dorp nu een restaurant? Dat was hier voor de jaren zestig uniek. Meester was ook één van de aanjagers van de Spakenburgse Dagen. Het toerisme bood kansen. Hij zag dat.”

Hij maakte mooie momenten mee met Meester. Zo kochten ze eens het eerste vaatje haring van Koelewijn's Haringinleggerij en mochten ze komen opdraven in een tv-programma van presentator Fred Oster. Harinkje schoonmaken op tv. Van Eijden is zijn voorganger dankbaar. Zijn 'multifunctionele' bedrijf bouwt voort op zijn restaurant. Multifunctioneel is het wel te noemen. Zes leerlingen van het Oostwende College wandelen binnen. Hun kookexamens vinden plaats in de kookstudio. Het Alzheimer Café huist hier. De SGP vergadert hier. Afgelopen woensdag trad saxofonist Henk van Twilert op met het saxofoonen-

semble Vento do Norte. En veel buitenlandse gasten, die geïnteresseerd zijn in de bewegende waterkering in de haven, vergaderen hier binnenkort. Beamers, schermen, wifi. „En er blijven er zestig eten,” zegt hij droog. En ze kunnen hier binnenkort overnachten. Hij gaat vijf appartementen, 'lofts', beheren op het Spuiplein.

**'Het was Spakenburgs wereldnieuws dat ik in 1998 De Mandemaaker overnam en de zondagsrust bleef eerbiedigen'**

Verwonderen die buitenlandse gasten zich er niet over dat hij op zondag gesloten is? Van Eijden vurig: „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 vorig jaar 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 unieke selling point. Ik spreek iedere zomer toeristen die hier graag in het weekend komen, omdat ze de vogels horen fluiten. Het was Spakenburgs wereldnieuws dat ik in 1998 De Mandemaaker overnam en de zondagsrust bleef eerbiedigen. Ik heb zeker 25 brieven en telefoontjes gekregen van mensen die mij daarvoor bedankten.”

De boerenzoon, die katholiek is opgevoed en vroeger na het bezoek aan de kerk wel eens een biertje dronk in het café, moet als 'vreemde' juist Spakenburgers uitleggen op wat voor goud ze zitten. „Gasten zeggen: je rijdt een paar kilometer en je hebt het gevoel dat je in het buitenland bent. Dat bedoelen ze positief. Haven voor de deur. Terrasjes.”

En zonder zich op de borst te kloppen, sommige klanten komen eten in zijn restaurant om even bij te kletsen. Hij is de gastheer en het gezicht van het bedrijf. „Het sociale aspect is niet weg te denken. Een horecaondernemer moet dat in huis hebben.” Ze komen ook voor de klassiekers. Gebakken tong bijvoorbeeld. Al veertig jaar op de kaart. Het restaurant staat in drie gidsen: de Michelin, Lekker, Gault & Millau. Wil je een hamburger? Rijd dan door naar de McDonalds. „Hamburgers doen we niet aan, terwijl veel mensen toch miljonair zijn geworden van hamburgers. Ik voel me een ambachtsman. Koken is ambacht. 'Je kunt pas kunststukjes maken als je het ambacht begrijpt', stelt chef-kok Robert Kranenburg. Ik hoop er nog lang mee door te gaan. Als je gezond bent, en je doet iets wat je leuk vindt, geeft dat energie. Ik vertel anderen: doe iets waar je je passie in kwijt kunt. Pilot, timmerman, whatever. Het is nooit te laat om te veranderen, nooit te laat om te stoppen. Ik las ooit een verhaal over een tachtiger die naar de universiteit ging. Waarom niet? Een nieuwe start maken, is beter dan doorsuderen. Iedereen heeft wel eens pech of geluk. Vertel me niet: ik kan niet anders. Het is vooral durf. Zeker voor ondernemers. Ondernemen is niet weggelegd voor bange mensen.”

**Het havenconcert van gospel tot salsa vindt plaats op donderdag 28 april van 20.00 uur tot 22.00 uur op 'de helling'. De opbrengst van de consumpties gaat naar de Museumhaven met zijn oude botters.**



De Mandemaaker staat inmiddels in drie gidsen: de Michelin, Lekker, Gault & Millau. (archieffoto)