

Restaurant - Hotel de Watergeus

Wie doceert, leert

Het uitzicht over de plassen is prachtig; het terras is uitnodigend. In een strenge winter zal het er ook wondermooi zijn: kriskrassende schaatsers op een witomrande, donkerspiegelende ijsvlakte; warme chocolademelk die de tinteling uit de handen verdrijft, en de keel doet gloeien. Toch heeft een vakantieganger eigenlijk niets te zoeken aan de Nieuwkoopse Plassen... Behalve de gastvrijheid van Sjanie de Geus, natuurlijk.

Tekst: Jason van de Veltmaete



Dik, zwart ijs

De vader van Sjanie de Geus stond een echt familiepension voor ogen toen hij in de zestiger jaren zijn oog liet vallen op de locatie waar nu een vrij bekend restaurant-plus-wat-hotelkamers staat. In 1976 nam zijn dochter de zaak over. 'Ik wilde niet altijd dezelfde mensen om mij heen hebben,' vertelt zij, 'en de ruimte die we ter beschikking hadden, was voldoende om er wat anders dan een pension van te maken. Het is langzaam gegaan, want ik had geen enkele horecaopleiding genoten, en we moesten iets speciaals bieden, wilden we genoeg mensen verleiden om van heinde en verre naar het kleine dorp Noorden te komen. We zijn door de jaren heen steeds beter gaan koken, en we zijn meer aan de wijnen gaan doen.'

Tot 1986 moest Sjanie het doen met de keukenkennis die zij had meegekregen van de voormalige Watergeuskok Rien Heemskerk; in '86/'87 ging zij kook- en wijncursussen volgen, met als hoogtepunt een korte stage bij Ton Fagel - een naam die de gastronomien en gastronauten nog wel zullen kennen. Deze professionalisering leidde tot een plekje in de 'top 100' en een rode streep onder Noorden op de Michelinkaart. Na ettelijke verbouwingen bestaat De Watergeus uit 2 appartementen, 9 hotelkamers, een restaurant (65 couverts), een aparte ruimte voor besloten diners (max. 40 personen) en/of vergaderingen (max. 20 personen) en een kooklokaal waar Sjanie met aanstekelijk plezier les geeft. Plus natuurlijk het terras. Sjanie: 'Een van de mooiste gelegten terrassen van

Nederland. Zodra het kan, serveren we buiten; we kunnen daar zo'n tachtig personen kwijt.'

Vandaar waarschijnlijk haar 'grootste wens': 'Ijs! Veel dik, gezond, zwart ijs met een fraai laagje droge sneeuw en onze koek-en-zopie-tent met grote pannen erwtensoep en chocolademelk; en al mijn vrienden in de weer, omdat we het anders niet aangesleept krijgen. Lachende gezichten, rode konen en gaan met die handel!'

Noodzakelijk kwaad

Sjanies eigen sloepje heet VoortVarend - best toepasselijk -, maar Steevast was ook niet verkeerd geweest, want als één aspect dit horecabedrijf kenmerkt, dan is het continuïteit. De chef-kok, bijvoorbeeld, werkt hier al 22 jaar (Cor van Schaik). Ook de andere medewerkers voelen zich thuis in De Watergeus, iets wat - zoals elke echte horecaondernemer weet - voelbaar is voor de gasten. Sjanie: 'In de keukens werken, naast Cor, een vrouwelijke kok die hier bleef hangen na haar examen, en elk jaar een andere leerling. We hebben een "eerste man" in de bediening, plus twee meiden en een volwassen dame die een verzorgende taak heeft, maar ook de lunch begeleidt. Verder een handjevol ambulanten en een rechterhand voor alle werkzaamheden die meestal weinig met koken van doen hebben. Mijn hart ligt in de keukens; koken is wat ik het beste kan. Dat er als ondernemer nog meer van me verwacht wordt, zie ik als een noodzakelijk kwaad. Ik probeer

mij daar zo gestructureerd mogelijk mee bezig te houden, maar zodra de keukens een beetje aan me trekt...'

De grootste verandering die De Watergeus doorgemaakt heeft, is wellicht de verbouwing in 1998 waarbij de negen hotelkamers gerealiseerd werden. Twee jaar geleden werd de keuken ingrijpend gemoderniseerd. 'Inmiddels is het weer tijd voor een vervanging van de gordijnen en de vloerbedekking,' aldus Sjanie. 'Ach, je ben er immers nooit mee klaar.'

Lachende gezichten, rode konen en gaan met die handel!

Het reeds genoemde kookschooltje is Sjanies lust en leven. Dat wordt bezoekers van haar website al snel duidelijk: recepten en culinaire weetjes strijden om voorrang. Maar dat kooklokaal heeft ook een belangrijke functie met betrekking tot de bedrijfsvoering: in De Watergeus vinden de talrijke vergadergasten ontspanning en 'bonding' (teambuilding) tussen de fornuizen; daar mag het mes op tafel, en leert men dat de soep nooit zo heet gegeten wordt als zij wordt opgediend. Als een workshop in het kooklokaal voortzetting vindt, of wordt voorafgegaan door een tochtje op het water (fluister-

bootjes van De Watergeus of ingehuurde zeilboten), kan de dag niet meer stuk. Kortom, de doelgroep van dit 'verstopte' restaurant-hotel bestaat wel degelijk voor een groot deel uit zakenmensen. Sjanie: 'Veel van hen hebben het wel gehad met de grote hotels; vooral die in de grote stad. Een beginnende reiziger moet je hier niet neerzetten: hij of zij valt om van de saaiheid, maar mensen die dikwijls onderweg zijn, voelen zich hier geborgen. Dat komt door de persoonlijke aandacht die zij van ons krijgen, en door de rust van de omgeving. 's Zomers hebben we ook veel gasten die met hun bootje hier aanleggen en vervolgens bij ons dineren en overnachten.'

De mensen die al dan niet letterlijk in de 'territoriale wateren' van De Watergeus verzeild raken, hebben doorgaans een waterkaart aan boord, maar voor landrotten is het wel even zoeken... Het raadplegen van TomTom en Teleatlas biedt volgens Sjanie geen soelaas. 'Die laten het volledig afweten. Het is niet anders; ik kan er weinig aan doen. We hebben grote vlaggen gehesen, maar die vallen vanaf de weg gezien niet echt op. En ik mag geen borden neerzetten. Daar ga ik ook niet meer over mauwen.'

Zwaar beroep

Het is begrijpelijk dat Sjanie wel eens de neiging heeft om te roepen: Kom over de brug! Maar dat ene brugje - tussen de vele brugjes langs de straatweg - symboliseert ook wel een beetje het 'veilige haven gevoel' dat De Watergeus meer of minder vermoeide reizigers te bieden heeft. Deze uitspanning

staat niet in lifestylebladen; Sjanie adverteert zelden. Wel maakt zij doelmatig gebruik van de circa drieduizend adressen die zij verzameld heeft. 'Dat betreft mensen die minimaal al één keer hier geweest zijn,' verduidelijkt zij. 'Verder zijn we aangesloten bij Relais du Centre, hetgeen uiteraard onze naamsbekendheid vergroot heeft. Over onze arrangementen met de fluisterboten wordt overigens regelmatig geschreven door journalisten.'

Na 25 jaar had ik die vrije zondag wel verdiend

Aandacht van de Pers wordt meestal gewekt door 'het bijzondere'; de genoemde arrangementen zijn dus apart genoeg voor de krantenkolommen, maar wat is verder het eigene van De Watergeus? 'Als de gast zijn wensen kenbaar maakt, zal hij merken dat hier ontzettend veel kan,' zegt Sjanie. 'Je kunt op allerlei plekjes eten; overal een drankje bestellen; voortdurend verkassen; zelfs getweeën één ossenhaas bestellen... Noem maar op.' Nochtans is het restaurant twee dagen in de week dicht: zondag en maandag. Sjanie: 'Tsja, ik doe deze tent alleen; na 25 jaar vond ik dat ik het wel verdiend had om op zondag wat rust te nemen. Het is nu al zes jaar zo, die situatie van twee dagen dicht; vrijwel iedereen weet dat, en bij het inchecken worden duidelijke afspraken gemaakt met betrekking tot lunchen of dineren. Overigens kwamen afgelopen zondag plotse-ling zo'n zeventig personen vanaf het water binnenvallen, tijdens een hevig onweer; zij hebben hier een gastvrij onthaal gevonden, met gratis koffie en limonade.'



De Watergeus kan het zich ook veroorloven om tijdens de zomermaanden drie weken helemaal dicht te zijn. Sjanie rechtvaardigt zich onmiddellijk - wel met een lach: 'Begrijp me goed; als ik een aanstormend talent was, zou de zaak gewoon zeven dagen in de week open zijn.' Met een kleine verzuchting: 'Dit is echter een slopend beroep... Hartstikke leuk, maar het vraagt veel van je. Op een gegeven moment krijg je het om de oren, linksom en rechtsom. Dan ga je denken: Nou, misschien moet ik mijn tijd toch eens anders gaan indelen.'

Rookvrij

Dat veel mensen een hotelier geen vakantie gunnen, blijkt uit de scheldkanonnades die Sjanie regelmatig via de reserverings-telefoon moet incasseren, zodra zij laat weten dat De Watergeus in de eerste drie weken van augustus gesloten is. Terwijl zij nota bene voor iedereen die - na een vergeefs reisje op de bonnefooi - teleurgesteld op de stoep staat, een cadeautje plus troostende woorden heeft. Mits die mensen haar ter plekke aantreffen, uiteraard. Maar die kans is groot, want Sjanie blijft meestal lekker thuis; in De Watergeus dus.

Dat treft trouwens goed voor wat betreft de Ansichtkaarten die zij viermaal per jaar naar de adressen in het gastenbestand stuurt; een passende vorm van het contact onderhouden. De goed verzorgde website (Sjanies dochter is grafisch vormgever) doet de rest. Op die website zorgen vooral 'Sjanies Weblog' en 'Nieuws' er voor dat De Watergeus nooit ver weg is. En wat is distantie bij zo veel distinctie? Voorgerechten (10) van 9,50 tot 21,50 (cannelloni met kreeft en Ricotta in een groene kruidenboter); hoofdgerechten (5) van 23,00 tot 29,50 ('Turf en Surf' van canner en lamshaasje met peulen uit eigen tuin, aardappelcrème lamsjus en kreeftensaus); drie menu's, van 35,00, 45,00 en 57,50.

Het duurste menu heet 'Lady Chef'; dat herinnert aan de titel die Sjanie in 2001 toegekend werd. Verder is vermeldenswaard dat Sjanie lid is van Euro-Toques, een genootschap van Europese koks dat zich richt op gezond, eerlijk en seizoensgebonden voedsel; bovendien heeft Euro-Toques het culinair erfgoed hoog in het vaandel staan.

Er wordt niet meer gerookt; dat is heerlijk!

In De Watergeus probeert Sjanie de prijzen op een alleszins redelijk niveau te houden - de fraaie ligging van het restaurant in aanmerking genomen. 'Gewoon wat minder friemelen op zo'n bord,' zegt zij. 'Liever drie goede dingen dan allerlei frutsels. En je moet goed blijven luisteren naar wat de gast nu eigenlijk wil. Dat is ook een van de redenen waarom ik die kooklessen geef: door dat lesgeven kom ik er telkens weer achter dat vakmensen enerzijds, en consumenten anderzijds, een geheel andere mening kunnen hebben.'

De meest opmerkelijke ingreep van de laatste tijd is, volgens Sjanie, het rookvrij maken van het restaurant en het hotel. 'Sinds 1 oktober 2006 wordt er door niemand meer gerookt in De Watergeus, en dat is ronduit heerlijk!' ■