

Monumenten zijn doorgaans doodse objecten. Menigmaal roept een gebouw beelden op uit het verleden, en soms spreekt een uitgehouwen beeltenis - in marmer of graniet - werkelijk tot de verbeelding, maar de meeste gedenktekens, zoals obeliskken, naalden, zuilen en bogen, zijn slechts vingerwijzingen naar het rijk der vergetelheid. Soms echter, staat een monument volop in het dagelijks leven.

M modern concept met een vleugje verleden

TEKST - JASON VAN DE VELTMAETE



Veel historici schamperen over oorlogsmonumenten in Nederland; aan de Eerste Wereldoorlog deden we immers niet mee, en in de Tweede was ons land een paradijs of Erholungsort voor de tweedegrads Duitse soldaten die hier gelegerd waren. De als beste verkozen aflevering uit het tienjarig bestaan van de tv-reeks Andere Tijden heeft dat nog eens 'pijnlijk' aan het licht gebracht.

Maar dat laat onverlet dat een enkeling wel degelijk echt verzet geboden heeft. Ere wie eer toekomt. Ook dit jaar paradeerden zij in Wageningen richting Hotel de Wereld; daar werd immers de capitulatie getekend van het 25e Duitse Leger ten overstaan van de Canadese generaal Foulkes.

In de hedendaagse schoolboeken wordt het woord 'accommodatie' gebruikt voor de houding van de Nederlandse bevolking ten tijde van de Bezetting. Een mooi bruggetje naar een hotel, toch? Hotel de Wereld verdween kort na de oorlog als verblijfsaccommodatie van de hotelleriekaart, maar in 2004 werd het gebouw in oude luister hersteld. Aan het 5 Mei Plein in het dikwijls door oorlogen geteisterde vestingstadje Wageningen (stadsrechten sinds 1263; laatste vestingwerk in 1827 afgebroken) staat nu een stadsherberg. Wél met een Michelinster overigens (sinds 2009).

Vrije hand

Het rijksmonument dat in 2004 door de horeca heroverd werd, was tot 2002 een onderkomen voor hoogleraren en studenten van de Landbouwuniversiteit. Omdat de kosten voor het onderhoud de pan uitrezen en de inmiddels wereldberoemde universiteit een dorp op zich geworden was (dus dit 'loshangende element' niet meer nodig had), werd het plan opgevat om het verleden nieuw leven in te blazen. Kortom, de Wageningse binnenstad moest zijn eertijds vermaarde hotel terugkrijgen.

Hoewel reeds meerdere partijen hadden ingeschreven op de aanbesteding, werd ook Addie Roelofsen benaderd; hij was destijds eigenaar van restaurant 't Ambacht in Driel. 'Onder mijn vaste gasten bevonden zich mensen van de Landbouwuniversiteit,' vertelt hij. 'Zij wisten dat ik uit Wageningen kwam en verzochten mij om een bedrijfsplan in te dienen. Dat plan werd vervolgens enthousiast ontvangen en ik kreeg min of meer de vrije hand.'

Op zich was dat best bijzonder, want tussen de inschrijvers op de aanbesteding zaten enkele grote ketens die De Wereld graag wilden

Enkele ketens wilden het als prestigeobject hebben

verwerven als een soort prestigeobject. Roelofsen: 'De mensen van de universiteit en de gemeente hadden een goed gevoel bij mijn verhaal. Zij vonden het erg belangrijk dat de focus kwam te liggen op kwaliteit en service.'

Roelofsen heeft een gedegen opleiding tot chef de cuisine gehad (klassiek dus), en zijn restaurant in Driel behoorde tot de Top 50 van het blad Lekker. Ook in O Mundo stond hij de eerste twee jaar zelf in de keuken. 'Maar dat was niet vol te houden,' zegt hij. 'Niet op de goede manier. Dit is namelijk een "klein groot bedrijf": het hotel heeft weliswaar slechts veertien kamers, maar de f&b-omzet is aanzienlijk. Dankzij veel media-aandacht kwam hier alles in een stroomversnelling terecht. Al gauw werd een groot deel van mijn tijd en energie opgeslokt door administratieve werkzaamheden, zoals het maken van offertes. Maar in de keuken mag je niet telkens afgeleid worden door telefoon-



tjes; dat werkt niet. Vandaar dat ik een chef-kok heb aangenomen (Baltasar Tieskens); iemand van wie ik wist dat ik heel goed met hem zou kunnen samenwerken, want ik ben natuurlijk wel een keukenman, dus qua keukenfilosofie moeten we op één lijn zitten.'

Een stadsherberg; zo wordt dit bedrijf aangeduid. Roelofsen: 'We hadden al zien aankomen dat de tijd van gouden bergen op zijn einde liep. Mijn restaurant in Driel richtte zich vrijwel uitsluitend op het topsegment, maar voor O Mundo hadden we een brede doelgroep in gedachten. Het niveau waarop we nu zitten werd stapsgewijs bereikt; daar is vijf jaar lang op een gedegen wijze naar toegewerkt. Momenteel plukken we de vruchten van die inspanning: de Michelinster heeft ons veel naamsbekendheid gegeven. En we hebben niet (!) de prijzen omhoog gegooid; ook dat wordt gewaardeerd.'

Herkenbaar

Tijdens het interview leken de woorden van Roelofsen - met betrekking tot een brede doelgroep - gelogenstraf te worden door de glanzende en blinkende MG's en andere fraaie cabrio's op de parkeerplaats. Passanten zouden zomaar de indruk kunnen krijgen dat O Mundo mondain en duur is. De bestuurders van deze fraaie koetswerken behoorden evenwel tot een oldtimer-club die het zonovergoten terras van Hotel de Wereld als een niet te versmaden pleisterplaats beschouwden.

'Wanneer het restaurant vol zit, hebben we een leuk gemêleerd publiek,' bezweert ons Roelofsen. 'Dat willen we graag zo houden. Geen gepoeh met poeh hier. Wij willen gasten verwelkomen die echt komen genieten. Om voor bijna iedereen toegankelijk te blijven, werken we met een vaste inkoop per gerecht. Veel koks rekenen van de andere kant, zo van een gerecht mag 52,50 kosten, dus daar koop ik op in. Wij calculeren gewoon met een vaste inslag voor het vijfgangenmenu; inbegrepen het brood, de friandises, enzovoort.'

Menu's staan voor 39,50 (lunchmenu) tot 75,- (zeven gerechten) op de kaart. Een uitschieter naar boven is het 'Menu Mundo XXL' (zeven gerechten) voor 125 euro, maar dat is inclusief aperitief, passende wijnen en koffie/thee servies. De à la carte eter heeft in O Mundo voldoende keuze: twaalf gerechten die als 'half' en als 'normaal' besteld kunnen worden. Dingesneden kalfmuis met kingkrab, Granny



Smith, tonijncrème, Chorizo, tuinbonen en topinamboer voor 20,-/26,-; gebraden zeeduivel in gerookt paprikapoeder, met geprakte 'Ratte' aardappel met amandel en 'Luques' olijven, inktvisringetjes en een Bouillabaisse jus voor 24,-/36,-; ossenhaas met gestoofde ossenstaart, knoflookaardappelen, antiboise van tomaat en dragon en Bordelaise jus voor 26,-/38,-. Naast deze voor- tussen-, dan wel hoofdgerechten, telt de kaart vier nagerechten.

Herkenbare producten; daar draait het om in O Mundo. 'Geen fratsen met gel of schuimpjes,' benadrukt Roelofsen. Wij serveren een heel mooi stuk vis of vlees, met daarbij veel groente. Mensen gaan niet enkel uit eten voor de gezelligheid; zij willen ook een smakelijke en voedzame maaltijd gebruiken. Wij maken uiteraard alles zelf, en al onze sauzen worden ook nog eens door de chef persoonlijk gemaakt: het zijn recepturen waar hij niet eens de sous-chef mee laat spelen.'

Veel gasten bestellen enkel een hoofdgerecht in dit restaurant-met-ster, en dat komt ze beslist niet op gefronste wenkbrauwen te staan. Roelofsen: 'Dat is geen enkel probleem voor ons. Wij serveren ook standaard een lekkere aardappelparmituur bij het gerecht, of een verse pasta, want elke gast moet met een voldaan gevoel vertrekken. Omdat we ook een hotel zijn, zorgen we bovendien voor voldoende diversiteit in de gerechten: onze gasten hebben nu eenmaal internationale wensen.'

Boterhammen

Aan wensen met betrekking tot 'biologisch & ecologisch' kan wat minder makkelijk gehoor gegeven worden. 'Alleen als de kwaliteit van zulke producten constant is en de aanvoer niet hapert,' bekent Roelofsen. 'Gezien het volume waarmee wij werken, is dat wel lastig...'

Het restaurant telt maximaal zeventig couverts; vaak zitten zo'n veertig gasten aan de normale tafels, met ergens nog een groepje

van tien tot twintig. De gastronomen onder hen hoeven niet te twijfelen over de producten waarmee de kok het liefst werkt: de schilderijen tonen fruits de mer. Het is niet zozeer dat chef-kok Baltasar Tieskens een 'signature dish' heeft, maar mocht hij die richting uit denken, dan zouden waarschijnlijk langoustines of/en coquilles in dat gerecht de toon zetten. 'Hij is heel creatief,' beweert zijn baas, 'dus in O Mundo proberen we juist van de producten die voor iedereen herkenbaar zijn, iets bijzonders te maken. Dat is veel knapper dan iets lekkers maken met kreeft, en zo kunnen we ook tegen rela-

Geen gepoch met poen hier

tief lage prijzen blijven werken. Leveranciers? Voor de vis, het vlees en het gevogelte hebben we aparte leveranciers; bijna al het andere komt uit de groothandel. Waar mogelijk gaan we lokaal inkopen doen. Voor de wijnen is onze sommelier verantwoordelijk; hij betreft ze van meerdere wijnhuizen.'

Buiten de kaart om heeft dit restaurant... boterhammen. Roelofsen: 'We maken zelf brood en beleggen dit met ingrediënten van Restaurant O Mundo. Op ons terras kan men de beste boterhammen van de regio eten. Wij houden van eenvoud.'

Eenvoudig of niet, de keuken van O Mundo telt tien koks. Volgens Roelofsen moeten er elke dag minstens zes man aanwezig zijn, wil alles naar wens verlopen. Kwam voor hem en zijn team de Michelinster als een verrassing? Hij beantwoordt die vraag een beetje omzichtig: 'Hoe Michelin precies te werk gaat en wat de criteria zijn; daar is geen vinger achter te krijgen... Maar we hadden al wel het vermoeden dat we tot in het blikveld van Michelin doorgedrongen

RESTAURANT O MUNDO (HOTEL DE WERELD)

waren. In restaurant O Mundo leveren we namelijk een hoge kwaliteit voor een heel redelijke prijs, en Michelin is de laatste jaren juist gecharmeerd van dat prijsaspect.'

De recensieteams van de Rode Gids houden inderdaad in toenemende mate rekening met de restaurantgasten die een gemiddeld of modaal bestedingspatroon hebben. Teneinde ook deze mensen te accommoderen, neemt Michelin graag restaurants in de gids op die een aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding nastreven.

Geallieerden, Alliance...

Zowel Roelofsen als Tieskens (Cordial, La Rive, Vossius) zijn klassiek opgeleid. Als leermeester en rolmodel voor de nu dertigjarige Tieskens moge Robert Kranenburg dienen. 'Die man kookte destijds al vernieuwend,' aldus Roelofsen. Zelf moet hij er nog een beetje aan wennen dat hij hier niet de cuisinier, maar de hotelier is. Zijn betrokkenheid bij het reilen en zeilen in de keuken is waarschijnlijk niet af te leren, ook al voelt hij zich soms als de spreekwoordelijke stuurman aan de wal. 'Tieskens is gelukkig een heel goede vakman,' zegt hij. 'De koks die gewoon erg lekker kunnen koken moet je tegenwoordig met een lampje zoeken. Veel jongelingen missen de basis.' Zijn bedrijf omschrijft Roelofsen als een restaurant waar kamers bij zitten. Het restaurant wordt dan ook apart in de markt gezet. Van maandag tot en met donderdag melden zich in De Wereld vooral mensen die enkel een plek nodig hebben om te overnachten, maar de weekeinden staan in het teken van arrangementen waarin het restaurant de hoofdrol speelt. Op dit culinaire niveau hoeft Roelofsen in Wageningen en omstreken geen concurrentie te duchten. In

Bennekom bevindt zich 't Koetshuis (met ster), maar dat gerenommeerde restaurant ligt verscholen in het bos en is derhalve toch iets heel anders dan de stadsherberg in hartje Wageningen, temidden van de 'food valley' (met talloze bedrijven die zich richten op agri-food en life sciences).

En dan heb je nog dat USP... De gasten die vanwege het brokje geschiedenis een verblijf in De Wereld boeken, zijn nog niet uitgestorven. Roelofsen: 'Er valt hier iets te vertellen; dat vinden veel mensen geweldig. Defensie blijft tot 2013 sponsor van de herdenkingsparade, en in onze lounge kan men wat memorabilia bekijken.'

In een hotelbedrijf waar de verhouding logies staat tot f&b ongeveer 30/70 is, moet de bediening nóg alerter zijn dan in een 'door-

Dat is veel knapper dan iets lekkers maken met kreeft

snee' hotel. Vakmensen dus, maar Roelofsen vindt het belangrijk dat zij zichzelf kunnen zijn. 'Ik wil hier geen stijve bedoening. Gastvrij met warmte, waarbij hoort dat de gasten "afgetast" worden en vervolgens service op maat krijgen.'

Hotel de Wereld is aangesloten bij Quality Lodgings. Restaurant O Mundo moet nog 'ingebed' worden. Roelofsen: 'Wij proberen ons in de kijker te spelen bij de Alliance Gastronomique; daar willen we erg graag bijhoren. Dit jaar hebben we al driemaal een ballotage gehad. Mocht het lukken, dan zijn we binnen die organisatie een van de weinige restaurants die ook een hotelfunctie hebben.'