

Culinaire top vaart wel bij Pollepel

LINSCHOTEN

Dubbel zoveel mensen en meelevende klanten. De culinaire competitie van AD Groene Hart, de Gouden Pollepel, heeft de hoog geëindigde restaurants geen windeieren gelegd, zo bleek gisteren tijdens de prijsuitreiking.

Met gepaste trots nam restaurateur Bernard Tesink gisteren de bij de competitie behorende trofee in ontvangst. Hij ontving de prijs uit handen van hoofdredacteur Dennis Mulkens. De restaurants die op de tweede tot en met vijfde plaats zijn geëindigd kregen een oorkonde, maar de echte winst was eerder dit jaar al geboekt.

„De recensie is voor ons een overval geweest,” zegt Gabri Hoogenboom van 't Haasje in Hazerswoude Rijndijk (tweede in de competitie). „Wat de Pollepel ons heeft gedaan is ongelofelijk. Klanten kwamen met de krant in de hand naar het restaurant. Het bezoek kwam op een mooi moment. Na een verbouwing wilden we ons opnieuw presenteren.”

Ook bij Bibelot in Waddinxveen (5) heeft de hoge klassering zijn invloed gehad. Ton Ververs: „Vooraf in de eerste maanden, hebben we er

veel profijt van gehad. Ik had nooit vermoed dat het zoveel commotie zou veroorzaken. Het heeft een hoop nieuwe gasten opgeleverd.”

De winst in de eerste jaargang inspireerde De Burgemeester in Linschoten tot het instellen van een Gouden Pollepelmenu. „We wilden iets extra's met de prijs doen. Toen bedachten we dit menu,” zegt Bernard Tesink die vooral zijn keukenbrigade bedankte. „Het bezoek kwam op een moment dat ik zelf iets minder aanwezig was.” Raymond van 't Hoofd van De Dukdalf (vierde): „Na publicatie kregen we heel veel reacties van mensen. Velen van hen volgden onze positie op de ranglijst door de maanden heen.” Harry Janmaat van brasserie Joia vindt dat zijn restaurant met een derde plaats een knappe prestatie heeft geleverd. „Zeker als je de andere zaken bekijkt, waar we tussenstaan.”