

Jeroen van Doorn is sinds 12,5 jaar eigenaar van Restaurant Dukdalf in Kerkdriel.



RESTAURANT DUKDALF

ALLE SEIZOENEN HET VAKANTIEGEVOEL

In het hart van recreatiegebied De Zandmeren, met direct uitzicht op de haven, ligt Restaurant Dukdalf. Eigenaar Jeroen van Doorn heeft de afgelopen jaren niet stilgezeten. Een prachtige overkapping en glazen schuifwanden zorgen ervoor dat de gasten alle vier de seizoenen op het terras aan het water kunnen zitten. Zijn laatste paradepaardje: het recent opgeleverde strandpaviljoen.

De Zandmeren in Kerkdriel is een prominent onderdeel van het zogeheten Masterplan Maas, dat zich richt op het stimuleren van toerisme en recreatie in Maasdriel. Nu trekt het gebied al veel bezoekers, maar het doel is om het recreatiegebied dermate aantrekkelijk te maken dat het voor Maasdriërs en toeristen uit de wijde omtrek een echte trekpleister wordt. Van Doorn prijst de gemeente voor het op de kaart zetten van De Zandmeren. "Er is de laatste jaren veel in dit gebied geïnvesteerd. Bovendien hebben veel plaatselijke ondernemers de samenwerking met elkaar

opgezocht om echt iets neer te kunnen zetten."

VAKANTIEGEVOEL

Het Strandpaviljoen was al jaren een idee van Van Doorn en nu het gebied door alle stakeholders op de kaart wordt gezet is volgens hem de tijd rijp om hier door te pakken. "Door de toevoeging van ons strandpaviljoen kunnen bezoekers van het recreatiegebied voortaan hier een strandbedje huren of een cocktail drinken, kortom alles om dat vakantiegevoel te krijgen."

PUBLIEKSTREKKER

Restaurant Dukdalf zelf blijkt ook een grote publiekstrekker. Het state-of-the-art terras, of zoals hij het zelf noemt het 4-seizoenenterras, dat uitkijkt over de wateren van Maasdriel wordt drukbezocht op een zonnige dag. Met één druk op de knop gaat het imposante dak van driehonderd vierkante meter open. "De overkapping kan in 12 seconden volledig geopend worden", zegt hij trots. "We hebben hier plek voor zo'n 140 mensen." Eenmaal binnen in het restaurant valt de warme uitstraling op, waardoor je je al snel

'LANGE AVONDEN BEGINNEN HIER VROEG'

JEROEN VAN DOORN

Jeroen van Doorn, getogen in Rossum, is sinds 12,5 jaar eigenaar van Restaurant Duldalf in Kerkdriel. Na de koksopleiding in Tilburg gevolgd te hebben, ging hij naar de Middelbare Hotelschool de Rooi Pannen in Tilburg om met de Hogere Hotelschool Den Haag te eindigen. Op zijn 23e werkte hij in het restaurant van de bekende cateraar Bob Hutten waar hij veel kansen kreeg om zich te ontwikkelen. Op zijn 27e liep hij tegen het pand van Restaurant Duldalf aan. Binnen twee weken nadat zijn oog erop viel, was hij eigenaar van het toenmalige bedrijf en na twee jaar was hij tevens eigenaar van het pand. Inmiddels is het restaurant sinds dit jaar uitgebreid met een strandpaviljoen.

thuisvoelt. "Ik ben hier zeven dagen per week te vinden", zegt Van Doorn. "Voor mij persoonlijk is het dan ook heel belangrijk dat je een gevoel van thuiskomen krijgt zodra je hier binnenstapt."

Op de menukaart prijken gerechten uit alle windstreken, aangevuld met smaken van het seizoen. Hier worden gerechten met een twist bereid en is de kaart steeds weer verrassend. De zwarte brigade is bijzonder gastvrij en staat met veel enthousiasme voor de gasten klaar. "Lange avonden beginnen hier vroeg", lacht Van Doorn.

MEER DAN EEN RESTAURANT

Restaurant Duldalf is volgens Van Doorn meer dan een restaurant. "Wij bieden de perfecte locatie voor allerlei bijeenkomsten. Hierbij kun je denken aan een receptie, een vergadering, walking dinner, maar ook voor een bedrijfsuitje ben je hier aan het juiste adres. Wij werken namelijk veel met lokale partners, die gespecialiseerd zijn in de verhuur van sloepjes of paddle boards waarmee je kunt suppen. Op deze manier kun je ook met je bedrijf een hele dag spenderen bij De Zandmeren. Bovendien hebben wij hier vijfhonderd parkeerplaatsen voor de deur, dus je kunt je auto hier makkelijk kwijt."

VOEDSELBANK BOMMELERWAARD

Restaurant Duldalf geniet in de wijde omtrek bekendheid met de Haringparty, die dit jaar op 22 juni plaatsvindt. "Dit is alweer de negende keer dat we dit organiseren", zegt hij enthousiast. "In 2013 telden we zo'n 65 bezoekers bij dit event. De



laatste keer telden we er 480. Het is vrij informeel. Er draait een dj, mensen kunnen haring happen, oesters eten, een drankje nemen en netwerken met andere ondernemers uit de regio. In samenwerking met de Lions Bommelerwaard wordt een veiling georganiseerd. De opbrengst van het eerste vaatje haring wordt geschonken aan De Voedselbank Bommelerwaard. Een lokaal doel dat wij een warm hart toedragen."

CORONA

Wanneer hem tot slot gevraagd wordt naar wat voor een invloed corona gehad heeft op zijn restaurant, antwoordt hij: "De dag van de oplevering van het terras, was de dag dat we dicht moesten vanwege corona. Toen zakte de moed wel even in onze schoenen. In die tijd hebben we echter wel gemerkt hoe trouw onze gasten aan ons zijn. Ze kochten onze waardecheques en namen onze thuismenu's af. Hoewel ik deze periode absoluut niet wil romantiseren, zijn we altijd optimistisch gebleven. Je voorruit is immers altijd groter dan je binnenspiegel."

www.restaurantduldalf.nl

HARINGPARTY

Op donderdag 22 juni 2023 vindt de Haringparty weer plaats bij Restaurant Duldalf. Hét netwerkevenement van het jaar voor bedrijven uit de regio. Als de zon schijnt en het weer mee zit, wordt deze editie op een unieke locatie in De Zandmeren ingevuld. Met de voetjes in het zand, direct aan het water, wordt een zomerse editie tegemoet gegaan waar alle ruimte is om zakelijke contacten te ontmoeten en onder het genot van de nieuwe haring bij te praten.

Let op! Vier dagen voor aanvang wordt de exacte locatie bekend zodat gasten weten of slippers of hakken gedragen kunnen worden!

De Haringparty vindt plaats van 16.00 tot 19.00 uur en kaarten kosten €49,50 incl. BTW.

Kaarten zijn verkrijgbaar via de website: www.restaurantduldalf.nl/event/haringparty