

Thuis en verrassend uit bij De Vendel

# “Ook zakelijke bijeenkomsten mogen een beleving zijn”

TEKST EN INTERVIEW: MARJA STIENSTRA - DE WOORDZAAK

Hij wilde snel de beste worden. Daarom koos hij tijdens zijn koksopleiding zijn eigen stageplaatsen uit. En niet bij de minste restaurants. Na een telefoontje met Joop Braakhekke kon Martijn Burgers als leerling-kok aan de slag bij Le Garage in Amsterdam. Sinds kort staat hij als chef-kok aan het roer van zijn eigen restaurant: De Vendel in Veenendaal. Hij vindt dat uit eten gaan altijd een beleving moet zijn. Zowel voor consumenten als voor de zakelijke markt.

De Vendel is al jaren een bekende naam in Veenendaal. Sinds 1985 biedt de oude boerderij aan de Vendelseweg onderdak aan het restaurant. Martijn koos ervoor om de naam te behouden, maar kiest wel voor een geheel eigen werkwijze. Door met twee restaurantgedeeltes te werken, de Brasserie en La Vendel fine dining, wil

hij het vertrouwde met het verrassende combineren. In de Brasserie kan men herkenbare gerechten van de kaart eten of kiezen voor 3-, 4- en 5-gangen menu's van de chef. Bij La Vendel fine dining kan men zich laten verrassen met diners vanaf 5 gangen. Martijn: “De Vendel is zowel de plek voor een gezellig diner met

familie, vrienden en zakenrelaties, als de plek waar je een culinaire ontdekkingsreis kunt maken. Ik wil dat iedereen zich hier thuis voelt.”

**Ultieme smaakbeleving**  
 Martijn heeft een duidelijke kookfilosofie: hij stopt altijd vier, soms zelfs vijf





“Ik wil dat mijn gasten het gevoel krijgen dat die potten en pannen speciaal voor hen op het vuur zijn gezet”

van de gast. Die moet het gevoel krijgen dat die potten en pannen speciaal voor hem op het vuur zijn gezet. Dat is ons bedrijfs-DNA.”

smaken in één gerecht. De vier basissmaken zijn zoet, zuur, zout en bitter. De vijfde smaak is het Japanse Umami, voor de kenners ook wel ‘filmend zout’. “Door al deze smaken in één gerecht te stoppen, krijg je de ultieme smaakbeleving. Ik wil mensen verrassen, hun verwachtingen overtreffen. Uit eten gaan moet een beleving zijn. Dit bereik je niet alleen door de kwaliteit van het eten, maar ook door met nieuwe, onverwachtse dingen te komen. Een voorbeeld is onze bittergarnituur. Die bestaat uit een nugget van ganzenlever, een frikadel van langoustines en een kroketje van kreeft. ”

### Hemelse modder

Le Garage was een belangrijke leerschool voor Martijn. Hij weet nog goed dat Johannes van Dam, een bekende culinair recensent voor Het Parool, kwam eten en recenseren toen hij er werkte. “Ik was verantwoordelijk voor zijn dessert, maar had de chocolademousse veel te laat ge-

maakt dus die was nog niet goed stijf. Maar omdat de tijd drong heb ik het dessert toch meegegeven. Maar op tafel was het helemaal ingezakt. Een dag later had Johannes in Het Parool geschreven dat hij hemelse modder had gegeten. Sindsdien geef ik nooit meer iets mee waar ik niet achter sta. Ongelukjes moeten altijd in de keuken blijven.”

### Gastvrijheid als bedrijfs-DNA

Onder gastvrijheid verstaat Martijn het kunnen aanvoelen wat een gast wil. Ook zonder het te vragen. En dit heeft volgens hem niet zozeer te maken met het aantal gastheren en -vrouwen dat rondloopt, maar eerder met het denken en handelen volgens een bepaald concept. “Wij werken bij De Vendel met een standaard protocol waarin de hele procedure vastligt vanaf het moment dat een gast binnenkomt, tot het moment dat hij weer weggaat. Alles wat wij doen staat in het teken

### Zakelijke markt

Ambitieuus als hij is, heeft Martijn grootse plannen met De Vendel. Hij wil zich onder andere meer op de zakelijke markt gaan richten. De Vendel leent zich hier ook goed voor, met 80 eigen parkeerplaatsen en ruim opgezette tafels. “Ik wil nog meer zakelijke ruimtes creëren voor vergaderingen, trainingen en bedrijfsfeesten. Bedrijven kunnen bij ons kiezen voor een arrangement waarbij ze volledig verzorgd worden op het gebied van snelle, zakelijke lunches tot uitgebreid diner. Ook zakelijke bijeenkomsten mogen een beleving zijn.” ■

**Restaurant De Vendel**  
**Vendelseweg 69 - 3905 LC Veenendaal**  
**Tel. 0318-525506**  
**info@restaurantdevendel.nl**  
**www.restaurantdevendel.nl**  
**Openingstijden**  
**Maandag t/m zaterdag van 11.00 - 23.00**