



# Hotel-Restaurant Belvédère

## Teamgeest en de kracht van nostalgie

Op een zonnige winterochtend aanrijden op het idyllische Schoonhoven is geen straf: het weidse uitzicht vanaf de Lekdijk, de optrekkende mist... Een binnenvaartschip navigeert langzaam door een bochtig stuk. Aan de rand van het historische centrum van de zilverstad doemt Belvédère op. Het hotel met terras aan de kade baadt in het ochtendlicht. 's Zomers, onder de platanen, moet het hier nóg beter toeven zijn dan nu.

TEKST – FRANK LINDNER

**W**e spreken over Hotel-Restaurant Belvédère met hotelier en eigenaar John de Wit en chef-kok Hans van Geenhuizen. De Wit kreeg achttien jaar geleden de sleutel van het statige pand; zijn chef-kok zwaait al meer dan tien jaar de scepter in de keuken. Maar uiteraard doen zij het niet alleen; direct wordt duidelijk dat het succes van dit eet-, vergader- en logeeradres te danken is aan de manier waarop het hele team is samengesteld. Hoe men samenwerkt en hoe men bereid is om taken van elkaar over te nemen; in alle geledingen, op alle dagen.

In Belvédère werkt men namelijk met deze verdeling: John de Wit deelt de werkzaamheden en taken met zijn neef Jos de Wit; Hans van Geenhuizen en Casper de Bruin staan bij toerbeurt achter 'de kachel'. 'Iedereen draait zijn of haar uren in vier dagen tijd, heeft technisch gezien drie dagen per week vrij en is oproepbaar indien nodig,' legt John de Wit uit.

### Sfeer van vroeger

Belvédère is eind negentiende eeuw neergezet als herensociëteit voor de notabelen van de regio. Na verloop van tijd werd het



gebouw toegankelijk voor het publiek als café-restaurant. Begin twintigste eeuw werd het etablissement verder uitgebreid met twaalf hotelkamers. In 1961 namen de gebroeders De Wit uit Amsterdam het bedrijf over. Tot ongeveer 1968 bleef het een hotel-restaurant, daarna kozen zij voor een café-restaurant. Beide broers leverden een zoon voor de opvolging; sinds 1991 is het horecabedrijf in handen van John en Jos. Zij hebben in 1998 het hotel weer in ere hersteld; gasten kunnen vandaag de dag genieten van de sfeer zoals die vroeger bestond, gepaard aan de faciliteiten die nu eenmaal bij een modern driesterren-hotel horen.

### *Kernwaarden: de locatie, de sfeer en het culinaire aanbod*

Schoonhoven staat ook wel bekend als de zilverstad van Nederland, maar de industriële scheepvaart en het personenvervoer is door de decennia heen in intensiteit afgenomen. Twee gereviseerde raderboten van Stoomboot-Reederij roepen herinneringen op aan nijvere tijden.

De Wit: 'De functie van het gebouw is altijd restaurant geweest, pas later zijn de twaalf hotelkamers erbij gekomen. Voorheen woonde ik met mijn gezin boven het café-restaurant. In het gebouw zat ooit een sociëteit voor de heren met het grote geld: de sigarenrokers en whiskydrinkers. In de industriële hoogtijdagen was de Lek een zeer belangrijke verkeersader tussen Rotterdam en Schoonhoven.'

Met trots laat De Wit twee prachtige hoge ruimtes zien waarin duidelijk de sfeer en grandeur van weleer terug te vinden is. Waar vroeger de Heeren hun contacten onderhielden, vergadert deze maandagochtend een gezelschap uit het Nederlandse bedrijfsleven. Wellicht is het zo dat de geschiedenis zich in Schoonhoven herhaalt? 'Er is veel hang naar het nostalgische, maar de kamers en faciliteiten zijn keihard modern,' licht De Wit toe. Het terras en het uitzicht over de rivier maken Belvédère uniek. Hans van Geenhuizen: 'Hiervoor komt men speciaal

naar ons toe.' De hotelier en chef-kok zijn het volkomen eens over de kernwaarden van het hotel: de locatie, de sfeer en het culinaire aanbod.

### **Modern klassiek**

Wanneer men de trendwatchers mag geloven, krijgen we in de toekomst meer restaurant-hotels dan hotel-restaurants. In dat licht bezien loopt Belvédère al menig jaar in de voorhoede. De Wit: 'De hotelfunctie is zeker niet ondergeschikt, maar het restaurant heeft wel altijd de volle aandacht gekregen.' De twee chefs en hun keukenbrigade koken modern klassiek. Een voorbeeld van de klassieke aanpak in het restaurant: de stroganoffsaus wordt aan tafel bereid. Er wordt ook wel ingespeeld op moderne culinaire trends, maar gastro-industriële producten (zoals bussen uit de Texturas-lijn) zijn niet welkom in de keuken van Van Geenhuizen en De Bruin. De Wit: 'Wij hebben gerechten op de kaart staan die een goede prijs-kwaliteit-verhouding hebben. Bij de inkoop gaat veel aandacht uit naar lokale ingrediënten en streekproducten.'

Ijs komt van een ijsboerderij uit Lopik, waar men verse koeienmelk in het ijs verwerkt. Kazen worden ook deels lokaal gefoerageerd. Een roodschimmel uit Woerden, uniek voor Nederland. Een blauwschimmelkaas uit Harmelen, inmiddels breed bekend in de horeca. Het is heus niet zo dat alle ingrediënten per se uit Schoonhoven en omstreken komen.

Op de kaart vindt men verder invloeden van diverse wereldkeukens. Van Geenhuizen heeft persoonlijk voorkeur voor de keukens rond de Middellandse Zee en uit het Verre Oosten. De kok is altijd op zoek naar bijzondere gerechten. Momenteel is hij bezig met het onder de knie krijgen van sushi. 'De menukaart wordt echter geen ratjetoe en blijft Frans georiënteerd,' verzekert ons John de Wit uit. 'De borden worden verzorgd opgemaakt, maar een meetlat zullen de heren in de keuken niet hanteren.'

### **Kalender**

De Wit: 'Als je het juiste verhaal bij de producten, de kaart en de gerechten kent en weet te vertellen, proeven de gasten het



eten echt anders.' Van Geenhuizen: 'We volgen ook de seizoenen, maar die worden wel "verpest" door het aanbod in de supermarkten. Daar lijkt men zich steeds minder en minder aan de kalender te houden. Een bekend voorbeeld is, dat asperges nu het hele jaar door te koop zijn.'

De Wit: 'De asperges die wij op het bord willen zijn er gewoonweg niet het hele jaar door. Gasten hebben daar gelukkig begrip voor. Dat vanaf de productiekant het hele jaar door ingrediënten te koop worden aangeboden die eigenlijk aan een seizoen zijn gebonden... Het zij zo, maar wij doen daar niet aan mee.'

In Belvédère staat nu – precies volgens het seizoen – veel wild op de kaart. Al een aantal jaren organiseert De Wit een 'wildwijnproeverij': van een lokale wijnkoper krijgen de gasten wijnen te proeven en daarna gaan ze aan tafel voor een wildmenu met bijpassende wijnen.

### Hans van Geenhuizen



Maar niet alleen de seizoenen en bijbehorende producten zijn belangrijk. De speciale eetwensen in verband met allergieën; daar houdt de keuken in het bijzonder rekening mee. De Wit: 'Omdat we alles zelf maken, kunnen we snel inspelen op specifieke wensen.'

Veel inspiratie krijgt Van Geenhuizen wanneer hij tijdens vakanties lokale markten bezoekt. 'Als ik iets zie wat ik nog niet ken, wil ik daar altijd graag mee gaan koken, en later kijken of er een vertaalslag is te maken naar de restaurantkeuken. Zo hebben we nu een gerecht met pata negra, peertjes en sherry.' De inspiratie voor dit gerecht komt duidelijk uit een van de reizen die de chef-kok in Spanje heeft gemaakt.

### Terras als bonus

Een zeer breed publiek weet Belvédère goed te vinden. 'Het is een open deur, maar ons gastenbestand is heel divers,' vertelt

Doorliep diverse opleidingen. 'Diploma's zijn belangrijk, maar nóg belangrijker is de ervaring die je opdoet. Men vraagt altijd naar wat je bij je laatste werkgever hebt geleerd; niet naar je papiertje.' Kreeg in Het Wapen van Rijnsoord het echte fingerspitzengefühl. Liep twee weken stage in een Chinees restaurant om de perfecte babi pangang te leren bereiden. Kookte vijftien jaar geleden voor Mahatma Ghandi. Wanneer Hans geen chef-kok was geworden, was hij mogelijk nu tuinarchitect geweest. Is een echte bloemen, planten en beestjes man. Houdt van Moeder Natuur, maar wel met de pan in het achterhoofd. Ging om die reden op visreis naar Denemarken. Zijn grote voorbeeld is Alain Caron; koken met de Franse slag. Perfecte plaatjes maken is niet zijn ding. 'De opmaak moet nooit ten koste gaan van de smaak en het product.'



De Wit: 'Doordeweeks is 95 procent van onze gasten zakelijk. Er wordt vergaderd, gewerkt, gegeten en overnacht. In het weekeinde worden we gevonden door particulieren. Zij komen af op de arrangementen, en het heeft vast ook geholpen dat ons hotel in 2000 door de ANWB is uitgeroepen tot hotel van het jaar.'

'In de zomer trekken we met ons terras ontzettend veel passanten,' vult Van Geenhuizen aan. 'Het stadje Schoonhoven is ieder jaar goed voor een aanzienlijke stroom vakantiegangers en dagjesmensen.' De Wit: 'Schoonhoven is dan wel geen Volendam, maar veel toeristen weten de zilverstad wel te waarderen.'

Wanneer het echt druk is in Belvédère? 'Als het maar een beetje mooi weer is,' antwoordt Van Geenhuizen. 'Maar afgelopen zondag was het regenachtig en zat de zaak toch ook vol, met bovendien een high tea voor 65 personen. We mogen ons wel

### John de Wit

Volgde diverse studies aan hotelscholen. Komt uit een familie waar de horeca duidelijk in de genen zit. Houdt van tennis, golfen en reizen. Bezocht met zijn gezin nog niet zo lang geleden China. Was er onder de indruk van de (eet)cultuur. Lachend: 'We dineren in Nederland vaak buiten de deur, maar het eten en drinken in China is een totaal andere beleving.' Hij krijgt veel energie door de lol en de voldoening van het werk. Gezelligheid binnen het team is heel belangrijk. Ergert zich wanneer in een keuken - niet die van Belvédère - te lang wordt gefriemeld aan een bord, zodat een gerecht kouder dan gewenst op tafel komt. Grote schrik was er vorig jaar toen John, na een overval, met messteken werd afgevoerd in een ambulance. Gelukkig leidde de bizarre daad van de overval niet tot blijvende fysieke of geestelijke schade bij alle betrokkenen van het hotel-restaurant.



gelukkig prijzen dat wanneer het mooi weer is, we buiten op het terras extra capaciteit hebben om omzet te kunnen draaien. Mensen gaan met mooi weer toch meer toertjes maken en iets buiten de deur eten en drinken.'

### Invallen? Geen probleem!

Zo wisselvallig als het Nederlandse weer kan zijn, zo flexibel zijn de werkroosters bij Belvédère. De Wit: 'We hebben zeven man vast in dienst in de keuken. Bovendien kunnen we de hulp inroepen van een flink aantal oproepkrachten. En men is altijd bereid om voor elkaar in te vallen, of extra diensten te draaien. Ook hierin mag ik mezelf gelukkig prijzen met het team.'

Het gemiddeld aantal jaren dat werknemers hier in dienst zijn, ligt ver boven het gemiddelde in de horeca. Er wordt tussen De Wit en Van Geenhuizen even overlegd of de chef-kok - met elf dienstjaren - echt de laatste persoon is geweest die de neven John en Jos de Wit hebben aangenomen. Dit geeft wel aan dat de teamgeest en de onderlinge werkrelaties erg goed zijn.

### *Het zij zo, maar wij doen er niet aan mee*

Wat zij met Belvédère nog willen bereiken? Van Geenhuizen: 'Eigenlijk is het anders, want we zijn al heel tevreden met wat we in de afgelopen jaren hebben bereikt. We gaan onze werkwijze niet zomaar ineens omgooien. Men komt speciaal voor wat wij bieden.' De hotelier vult aan: 'We willen werken en koken zoals wij dat willen; gasten waarderen dat. Wij bereiden gerechten zoals dat hoort. Een zeetongfilet, hoe duur en schaars ook, bakken we gewoon in een paar eetlepels boter. Natuurlijk, een notering in een alom bekende culinaire gids; dat zouden we wel willen.'

Van Geenhuizen krijgt de producten voor zijn keuken drie tot vier keer per week vers binnen. Leveranciers heeft hij inmiddels zo ver dat ze zelfs bereid zijn om op zondag te leveren. 'Ik doe geen concessies aan vers. Als je veel concessies doet, ben je op den duur jezelf niet meer.' ■