



▲ Robbert Goedhart van Restaurant Bij Robbert in Bodegraven wint de Gouden Pollepel © Peter Franken

Jonge kok Robbert Goedhart kan zijn geluk niet op

GOUDEN POLLEPEL | Robbert Goedhart van restaurant Bij Robbert in Bodegraven is dolblij. Hij is de gelukkige winnaar van de Gouden Pollepel. „Dit resultaat had ik pas anderhalf jaar na de opening nooit durven dromen”, zegt de blije chef. Een jonge kok met talent, passie en ambitie. Zo kan je de 26-jarige Robbert Goedhart het best omschrijven.

Pieter van der Laan 30-08-16, 08:39 Laatste update: 31-08-16, 13:47

f 304 t 0 e 0 0 reacties

De eigenaar van Bij Robbert draait dubbele werkweken om zijn gasten te verwennen met smaakvolle gerechten. De lunch moet zelfs wijken voor zijn focus op het diner. „Het is best stressen als je de hele dag in de keuken moet staan en moet schakelen tussen twee piekmomenten. In Bodegraven en omgeving heb je voldoende mogelijkheden om de lunchpauze te benutten. Ik heb geen terras aan de Kerkstraat en richt me liever op de voorbereiding op de avond. De kwaliteit moet op peil blijven. Dat verwachten de gasten van ons.”

Goedhart is na jaren vol omzwervingen weer thuis. Hij is een geboren en getogen Borefter. Zijn ouders runnen een motorzaak op het industrieterrein. Robbert zette liever een koksmuts dan een helm op. Op 16-jarige leeftijd trok hij de keuken in om het vak te leren. Tussendoor studeerde hij op een hotelschool in België om zijn kennis te verbreden. 't Zwaantje, De Vliethoeve, Grand Hotel Karel V en De Florijn boden hem gelegenheid tot verdere ontwikkeling. „Voor alles geldt: hard werken en steeds je ogen de kost geven. Hoe gaat het toe bij meesterkoks als Brenda de Graaf en Vito Reekers? De één is een pure stilist in smaken; de ander waanzinnig creatief met groenten. Zulke leerzame momenten sla je op in je bovenkamer. Ik heb acht jaar elders kunnen ruiken, voelen en proeven. Daar doe ik nu mijn voordeel mee.”

“De één is een pure stilist in smaken; de ander waanzinnig creatief met groenten”



▲ Van links naar rechts Robbert Goedhart, Eva Spendel en Joey Goudriaan © Peter Franken

Lees ook



Nachtenlang wakker door recensie
[Lees meer](#)

Reputatie

Bodegraven en het Groene Hart hebben dat kunnen merken. Bij Robbert heeft in korte tijd een stevige reputatie opgebouwd. De losse aanpak met maandmenu, keuzemenu of verrassingsmenu slaat aan. De patron-cuisinier kan zich met zijn trouwe souschef in de half open keuken uitleven in pakkende combinaties, terwijl hij de kosten in de hand houdt.

“De belangrijkste les is het bewaken van je financiën”

„De belangrijkste les is het bewaken van je financiën. Als je dat niet op orde hebt, ga je scheef. Zo'n gekke zomer als nu kan je zomaar in de problemen brengen als de uitgaven voor ingrediënten oplopen vanwege een mislukte oogst, terwijl de klandizie afneemt. Ik ben geen kok die voor het geld kookt. Ik voel me veel meer entertainer, die zijn gasten wil vermaken met heerlijke spijzen en dranken. Maar je moet sommetjes blijven maken. Gelukkig heb ik niet te klagen. Ik heb een prima groep om me heen, die meedenkt en dezelfde toewijding aan de dag legt. Een lovenswaardige recensie in een dag- of vakblad is dan een beloning én stimulans tegelijk. Die 8,4 in het AD Groene Hart leidde tot een bijzonder drukke periode en gelukwensen van alle restaurateurs, waar ik gewerkt heb. Ik was echt even uit het lood geslagen door alle aandacht. Zo'n hoog cijfer amper zes maanden na opening. Dat had ik nooit verwacht. Dat is kicken, hoor.”

Goedhart blikt alweer vooruit. Zijn restaurant is klaar voor vervolgstappen. Een nieuwe vloer, toiletten, amuses, friandises en zelfs een derde kok horen daar bij. „We willen de wijnkelder vaker benutten voor groepen, recepties, bedrijfsbijeenkomsten enzovoort. Het is een fraaie, knusse zaal met met veel sfeer, die nu vooral gebruikt wordt om een grote toeloop te verstouwen. Met twee man red je dat niet. De insteek zal altijd een klein team met parttimers blijven. We leiden ons personeel zelf op. Bij de lancering van een nieuwe maandmenukaart wordt alles eerst op een zondagmiddag gekookt en geproefd. We vertellen over de samenstelling van de menu's en de ingrediënten. Iedereen moet weten wat er geserveerd wordt en hoe dat smaakt. Het verhaal moet kloppen.”

“De insteek zal altijd een klein team met parttimers blijven”



▲ © Peter Franken

Sterrenrestaurants

Een ster hoeft hij niet. Goedhart geniet als zijn gasten genieten. „Zelf wil ik dat ook als ik uitga. Ik eet soms in toprestaurants om te zien hoe meesterkoks zich presenteren. Ik evenaar dat beslist niet, maar tracht met minder investeringen en goedkopere producten op mijn manier dat niveau te benaderen. Bij Ciel Bleu in Amsterdam raakte ik in verrukking. Je bent na afloop een maandsalaris kwijt, maar je moet dat een keer meemaken. Het gerecht met koningskrab, Baeri kaviaar, roomijs van beurre blanc en gezouten citroen was zo fijnzinnig bereid en zo volledig van samenstelling dat ik het zelfs twee keer heb besteld. Die smaak raakte ik daarna niet meer kwijt.”

“Ik eet soms in toprestaurants om te zien hoe meesterkoks zich presenteren”

AD BEOORDELING	
Voorgerecht	9,0
Hoofdgerecht	9,0
Nagerecht	9,0
Bediening	8,0
Sfeer	8,0
Prijs-kwaliteit (telt dubbel)	8,0