

## De Burgemeester lekkerste adres in Groene Hart



Restaurant De Burgemeester van Bernard Tesink is de grote winnaar van de eerste jaargang van de De Gouden Pollepel, de culinaire competitie van AD Groene Hart. Het restaurant aan de Raadhuisstraat in Linschoten, waar chef-kok Chris Fraass de scepter zwaait in de keuken, haalde 61 punten op een schaal van maxi-

maal 73. In de Alphense regio scoorde restaurant 't Haasje in Hazerswoude het beste (60 punten). Bibelot in Waddinxveen was met 58 punten het best presterende restaurant in Gouda en omgeving. Eervolle vermeldingen zijn er ook voor Brasserie Joia in Oudewater en de Dukdalf in Woerden. FOTO MARNIX SCHMIDT

Pagina 5: 'Morgen moet het beter zijn dan vandaag'

# Tesink: 'Morgen moet het beter zijn dan vandaag'

### GROENE HART

Goed gastheerschap is net zo belangrijk als een goede keuken, zegt Bernard Tesink van De Burgemeester. Hij won met zijn restaurant dit jaar de culinaire competitie van deze krant: De gouden Pollepel. De prijs wordt binnenkort uitgereikt.

Twee recensenten van deze krant bezochten afgelopen jaar meer dan vijftig restaurants. Zij gaven niet alleen punten voor het eten, maar keken ook naar bediening, verzorging, originaliteit en de verhouding tussen prijs en kwaliteit. De Burgemeester behaalde onder meer een 9,5 voor de hoofdgerechten: runderlende van de plaat met rucola en kalfsjus en verse tagliarini en gepocheerde Bretonse oesters. De recensent viel bij het proeven 'gelukzalig stil'.

leuke avond van willen maken en steeds iets nieuws presenteren, waardoor je de gasten pakt", zegt de in Oudewater geboren en getogen Tesink. Het keukenpersoneel van De Burgemeester gaat daarom regelmatig op stage in het buitenland. Tesink stuurt ze dan naar toprestaurants in Italië en Spanje. „In Nederland wordt al genoeg gekopieerd. Dat is een probleem van de horeca hier. Sla een menukaart open en je komt veel hetzelfde tegen.”

Tesink is blij met de culinaire competitie. „Als men maar goed beseft dat er restaurants in verschillende categorieën worden beoordeeld. Er wordt op zachte manier kritiek geleverd. Niemand wordt echt tot de grond toe afgebrand.

„Een goede recensie is voor ons

natieke jonge mensen. Zo'n onderscheiding werkt eraan mee om ze enthousiast te houden. Ik krijg regelmatig leuke reacties van klanten op het krantenartikel, meer dan verwacht. Daarbij hebben we het geluk gehad dat ik redelijk vroeg gerecenseerd ben. Ik heb zodoende lang bovenaan gestaan in de top vijf.”

En een Michelin-ster? „Ik streef niet naar sterren. Het is weliswaar een kroon op het werk, maar belangrijker is het om het de gasten naar de zin te maken en te streven naar verbetering. Morgen moet het beter zijn dan vandaag.”

De Gouden Pollepel krijgt in het nieuwe seizoen een vervolg. Volgende week donderdag begint AD Groene Hart met de nieuwe jaargang. De laatste aflevering van dit seizoen