

Slàinte

HORECA OP DE GOLFBAAN WIM WAMELINK IN GESPREK MET JEANINE GELEVERT VAN RESTAURANT PITCH

Het is vroeg in de ochtend als ik met de eerste koffie van die dag op het terras van restaurant Pitch zit, kijkend over enkele holes met op de achtergrond de Hoogewegse molen (wipmolen uit 1652) in het polderachtige landschap. Vroeg? Ja, ik vind 09.00 uur best vroeg voor een interview maar dit was op verzoek van de gastvrouw. Bij mijn aankomst stond zij al een damesclub golfers te verwelkomen en te instrueren voor hun golfwedstrijd waarna we rustig en uitgebreid konden praten.

Ik ben bij Restaurant Pitch, het restaurant aan de golfbaan van Golfcentrum Noordwijk waar golfclub De 5 Margen huist. Het Golfcentrum is uitgeroepen tot de leukste par-3 golfbaan van Noord- en Zuid Holland en zelfs 2e van Nederland. Ik kan uit eigen ervaring spreken dat de 9 holes zeer uitdagend zijn en de horeca, het onderwerp van dit interview, zeer gastvrij. Restaurant Pitch staat dan bekend als een fijn adres, ook voor niet-golfers.

Jeanine gedreven sport- en gastvrouw

Voordat ze eigenaar worden is Jeanine actief als sportvrouw en verzorgt ze op het Golfcentrum evenementen en golfclinics. Haar man Alfred Gelevert is een ruim ervaren horecaman met onder andere een eigen restaurant in Scheveningen. Het is 2016 als de manager van het golfcentrum hen vraagt de exploitatie over te nemen. Deze uitdaging gingen ze graag aan en brachten de sfeer, kwaliteit en gastvrijheid terug in huis. Het vergde de nodige investeringen maar daar was de overtuiging dat het zou gaan lukken. Vooral met het goed neerzetten en aandacht geven. En zo is het nu al 4 jaar. Jeanine voelt zich senang in het Noordwijkse, in de plezierige en gemoedelijke omgeving. Ook al moet ze toegeven dat het gastvrouw zijn best veel energie vergt. Of zoals zij zelf zegt: "ik sta altijd op aan!" Een druk leven maar... met plezier.

Creativiteit en kwaliteit

Vanaf het begin goed op de kaart zetten was het doel. Hiervoor was het even zoeken maar nu heeft het team, van 3 vooral jonge kerels in de keuken, hun draai gevonden. De mannen Thijs van der Linden, Vincent Gelevert (ook in de bediening) en nieuweling Rick Leeflang koken creatief met eerlijke producten en alles dagvers waarbij de subtiele verhouding tussen Bourgondisch en prijs-kwaliteit in balans is. Zo komen de Rib-eye en zalm uit eigen

rookkast met zo'n unieke smaak dat de meest verwende proevers nog verrast zijn.

De creativiteit bij Jeanine uit zich ook in het thema 'Nine & Dine', een gewild concept waarbij de golfer 9 holes speelt en, afhankelijk van het tijdstip, van een lunch of diner geniet voor een bedrag van € 20,00 p.p.

Of haar idee om de donderdag als vaste dag te bestempelen voor Indische gerechten. Vanaf het begin ook een goedlopende actie, zo sterk zelfs dat nu de vrijdag er bij gevoegd is. En ook hier alles uit eigen keuken! Zo populair ook dat ze tijdens de verplichte sluiting in het voorjaar het concept van BRengdang oppikten, waarbij de Rendang aan huis werd bezorgd, ideaal in de tijden van thuisblijvers. Bezorgen gebeurt niet meer maar afhalen kan zeker.

Samenwerking

Met de golfvereniging De 5 Margen verloopt de samenwerking zeer soepel. Het publiek voor de golfbaan is prettig divers waarbij steeds meer jongeren de weg vinden naar het Golfcentrum, onder andere door de aanvulling op het bestaande golfaanbod met de Top Tracer. Met deze digitale techniek worden o.a. balvlucht en scores gemeten, leuk voor eigen competitie, en zelfs 'spelen' op banen als het Schotse St.Andrews is mogelijk. Jeanine fungeert vooral als ambassadeur voor de sport en, ondanks dat horeca van origine niet haar stiel is, heeft ze inmiddels hier wel haar weg in gevonden en geniet ze er van om haar gasten te plezieren. Dat doet ze o.a. samen met Mirjam van Duin die als ervaren gastvrouw, met haar eigen persoonlijkheid, bijdraagt aan de sfeer. Gasten worden hier op naam geserveerd, niet op tafelnummer. Al met al een heerlijk adres om vaker van te genieten!

Jeanine, bedankt voor je tijd en gastvrijheid.



WHISKY PROEVEN EN PERSOONLIJKE FAVORIETEN:

Vol verbazing kijkt Jeanine naar de whisky-flessen die ik klaarzet om haar te gaan laten proeven. Het vroege moment op de dag is nu wederom het onderwerp. Maar met mijn uitleg dat in Schotland de whisky bij proeverijen altijd in de ochtend plaatsvinden omdat dan de smaken het meest optimaal ervaren worden, besluit ze er voor te gaan. "Ik ga alleen maar ruiken hoor" is nog haar commentaar maar dat verstomde toch al snel toen ze ook van de glazen nipte. Ditmaal waren het 4 whisky's, allen afkomstig van het noordoosten van Schotland. Met enige moeite kwam ze tot een oordeel waarbij de laatst geproefde ook de titel meest prettige kreeg toebedeeld. Haar top 4 is geworden:

Gezien het vroege tijdstip (nog geen 12 uur in de morgen) was het wel even een beproeving maar Marina kwam tot de top 3:

- 1. Glenmorangie 10y:** Gelagerd op ex bourbon barrels met frisse vanille
- 2. Balblair 1999:** Oudere whisky uit de Highlands met een mooi karakter
- 3. Clynelish 14y:** Coastal whisky uit Brora
- 4. Old Pulteney 12y:** Van Wick, het noordelijkst gelegen vissersstadje aan de Noordzee

Daarna heb ik haar gevraagd om haar persoonlijke voorkeuren:

Favoriete drank:

Ze vindt het zelf niet spannend maar dat is koffie en af en toe een goed glas rode wijn.

Favoriete gerecht:

Onze eigen carpaccio natuurlijk!

Favoriete restaurant:

Geen favoriet restaurant. De keuze voor een restaurant hangt helemaal af van de sfeer.



Op de foto:
Links: Jeanine Gelevert, restaurant eigenaar
En rechts reporter Wim Wamelink

Foto locatie: Terras Restaurant Pitch