



## Hmmm met Hesse

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

**Vanavond ben ik op bezoek bij misschien wel de meest idyllische locatie van De Ronde Venen: Wander Island. In de zomer is het hier 'Klein Ibiza' in mijn eigen dorpje Vinkeveen. Maar wat maar weinigen weten: ook in de winter is hier warmte en gezelligheid; een buitengewoon fijne plek om te vertoeven.**

Ik ontmoet een oude bekende van mij. Trotse eigenaar Jurrie van den Berg en zijn vrouw Manon van der Woude. Dit koppel ken ik al een jaar of 20 en het is een warm weerzien. Ik ben onder de indruk van de metamorfose die Wander Island heeft ondergaan voor deze wintereditie. Het valt het beste te omschrijven als 'gezellig cosy'; de warme sfeer straalt er vanaf. 'Dat is Manon haar afdeling, hoor!', antwoordt Jurrie lachend op mijn verbaasde gezicht.

Ik krijg er meteen zin in vanavond en met die gure herfstwind en regen buiten, is het binnen warm en behaaglijk. Het ultieme argument waarom ik zo van de seizoenen hou. Aan de nieuwe lange bar kletsen Jurrie, Manon en ik over de historie van de laatste drie jaar. Wat een goed verhaal over ondernemerschap en doorzetten. Ze kregen de sleutel van het pand net voor de eerste lockdown. Maar Jurrie had een duidelijke visie hoe Wander Island moest worden. Een stukje Ibiza naar Vinkeveen halen, niet alleen de uitstraling, maar ook de filosofie van gezonde voeding uit de Mediterraanse keuken. Die staat voor een uitgebalanceerde levensstijl met veelal gezonde recepten en bereidingswijzen, die het gebruik van streek- en seizoensproducten combineert met samenzijn in aangenaam gezelschap van vrienden en familie. En dat is Wander Island bij uitstek. Echt voor iedereen en ook je hond is welkom.

In uitstraling is dit bijzonder gelukt. Nu ben ik erg benieuwd naar de gerechten. In de keuken staat het geheime wapen van Wander Island in de persoon van Chef Dave van de Wijngaard. Deze gepassioneerde cheffok, die al op zeer jonge leeftijd een passie voor koken ontwikkelde, heeft een duidelijke visie en krijgt alle ruimte van Jurrie en weet bovendien Jurrie's ideeën om te zetten in gerechten, volledig in de geest van de Mediterraanse keuken. Dat resulteerde in een mooie menukaart met zowel verrassende nieuwe gerechten, als ook wat gouden oude.

Ook biedt Wander Island onder de noemer 'Chef Design' elke maand speciale events, iedere maand met een ander thema. Zo kun je op 16 december reserveren voor een 5-gangen Pré-Christmas diner om alvast in de kerstsfeer te komen. Verder wordt er maandelijks een Wander's Monthy aangeboden. Zo is daar de hele maand december een Wildstoofpotje en in januari en februari Kaasfondue. Op 10 februari is er een 5-gangen diner onder de noemer een Touch of Gold, wederom speciaal door Dave samengesteld voor die avond en geheel gericht op beleving.

### Out of the box

Inmiddels is het tijd om aan tafel te gaan en na veel denkwerk ga ik voor mij helemaal 'out of the box' en neem ik als entree een vissalade met gebakken tongschar en garnalen, gekaramelliseerde spruitjes en pecannoten. En mijn tafelgenoot gaat voor een geitenkaassalade met Serranoham, walnoten, honingdressing en geroosterd brood. Een mooi idee van Wander Island is, dat je alle gerechten zowel als klein en groot kan bestellen, waardoor het hele idee van voorgerecht en hoofdgerecht er niet toe doet en je makkelijk dus 2 kleine gerechten kan bestellen (of 2 grote natuurlijk), maar ook sneller deelt met elkaar. Top idee!

Ik ben aangenaam verrast, want als echte carnivoor geniet ik in hoge mate van mijn vissalade. Ook de geitenkaassalade smaakt uitstekend. Vooral de combinatie van alles is super, chapeau Dave! Als tweede gerecht zou ik voor plantaardig kunnen gaan. Dat klinkt voor mij veel beter dan vegetarisch of veganistisch. Maar ik heb mijn oog laten vallen op een traditioneel gerecht, dat je tegenwoordig weinig op de kaart ziet. Ook door het feit niet iedere kok dit gerecht tot een goed resultaat weet te brengen. Bij Dave hoef ik me geen zorgen te maken: zijn Beef Wellington met champignons, knoflookmousseline en truffeljus smaakt formidabel.

Mijn tafelgenoot is voor een Wanderspecial gegaan die inmiddels een echte classic is geworden: de Wander Burger op een briochebroodje met cheddar, spek, ui en tomatensalsa geserveerd met friet van Zuyl. Het vlees wordt gekruid met geheime kruiden die alleen Dave kent (dat weet u waar de uitdrukking 'het Geheim van de Chef' vandaan komt. Ook hier geldt: je kunt voor een grote of kleine portie kiezen.



Het warme en gezellige interieur van Wander Island maakt dat het hier ook 's winters goed toeven is.

Wander Island Vinkeveen

## Ook in de gure winter een warm toevluchtsoord



We besluiten voor een zoet einde te gaan: Affogato vanille-ijs met cantuccini, slagroom en gearneerd met espresso. Ijs en koffie samen, geniaal.

Ik zie buiten de gure wind spelen met de bomen en het schuim staat op het wilde water van onze Vinkeveense Plassen. Maar ik geniet van het superlekkere eten en de warme gezelligheid van Wander Island. Een perfecte manier om een koude herfst- en winteravond door te brengen.....

**Wander Island**  
Zandeiland één, Vinkeveen  
Tel. 0294-267112 [www.wanderisland.nl](http://www.wanderisland.nl)  
e-mail: [info@wanderisland.nl](mailto:info@wanderisland.nl)  
Wander island is zeer actief op social media, volg ze voor alle specials: @wander.island

**Geopend:**  
Maandag: 12:00 - 22:00  
Dinsdag: Gesloten  
Woensdag en donderdag: 12:00 - 22:00  
Vrijdag, zaterdag en zondag: 11:00 - 22:00



Chef Dave van de Wijngaard (links) en Jurrie van den Berg

