

Hoe voelt het om klant te zijn van . . .

Op uitnodiging van een relatie gingen we met een klein gezelschap (6 personen) naar Ron Blaauw, het 2 sterren restaurant in Oudekerk a/d Amstel. Onze gastheer, een Engelsman die jaren gelden in Amsterdam had gewoond en het begin van Ron Blaauw had meegemaakt was zeer verrast dat hij werd herkend door de bediening. Vervolgens bleek dat ook de eerste amuse een schot in de roos was. Het waren ongepelde garnalen in een hoorntje, heerlijk en het belangrijkste, hetzelfde als al die jaren geleden.

De ene na de andere amuse werd geserveerd en na enige tijd kregen wij de menukaart. Er kon gekozen worden uit twee menu's, 'Vooruitgang' en 'Klassiekers', allebei zagen ze er erg lekker uit en bestonden uit vele gangen. Iedereen koos voor Vooruitgang, en ik voor de Klassiekers, de gerechten spraken mij iets meer aan en ik wilde zien wat de verschillen waren met de Vooruitgang.

De sfeer was goed de bediening perfect en gang na gang werd geserveerd. Voor wie nog niet bij Ron Blaauw heeft gegeten (en ik geef toe dat ik daar tot gisteravond ook toe behoorde) moet weten dat de gerechten bestaan uit de nogal vreemde combinaties maar die ware smaak explosies zijn. Zo was de passievrucht gevuld met tomaat een ware verrassing.

Na een stuk of 6 gangen kregen mijn tafelgenoten wederom bestek. Mijn plek bleef leeg. Vreemd. Toen bleek dat ik mij niet had gerealiseerd dat mijn menu uit "slechts" 8 gangen bestond en de Vooruit-

gang uit 10. Misschien zat de vooruitgang in het aantal gerechten . . .

Het effect van het "overslaan" van een gerecht terwijl al mijn tafelgenoten zaten te genieten van hun soepje van koningskrab met een schuim van yoghurt was verrassend; ik voelde mij een beetje teleurgesteld, alsof ik mijn keuze nu moest verdedigen ten opzichte van de tafelgenoten. Dit kwam ook doordat de formule van

Ron Blaauw draait om de vreemde soort gerechten en er daarom zoveel aandacht is voor wat je eet, of in mijn geval wat je niet eet.



Hoe goed en heerlijk alles ook was. Ik vroeg mij werkelijk af wat de gedachte hier achter was. Waarom niet gewoon allebei 8 of 9 of 10 gerechten, waarom deze uitzondering. We kregen een korte discussie onderling hierover en al snel gingen de argumenten over en weer. "Ja, jouw gerechten waren veel groter en daar was ik al jaloers op", of "er wordt hier alleen product gedacht en niet klantgericht" (iets wat ik zeker niet beaam). We konden de ware reden niet bedenken en vonden het ook niet de moeite waard om de bediening hiermee lastig te vallen.

Alles bij elkaar was het een heerlijke avond en heb ik ondanks het missen van twee gerechten geweldig gegeten en mij vooral weer eens gerealiseerd dat een perfecte experience in heel kleine dingen kan zitten.

Christiaan Pothoven