



# Lekker? Nee, **Heerlijk** **Heerlijk!**

Ze vernoemden hun bedrijf naar de favoriete uitspraak van de ronduit Bourgondische pastoor Schrama uit Oud Ade. Annet en Kiek van der Poel van 'Heerlijk, Heerlijk' maken er het liefst een (buiten)feestje van.

'Ooit had iemand zijn nieuwe stal helemaal schoongemaakt om daar zijn feest te geven. Toen wij kwamen kijken, zezen we naar de enige authentieke, sfeervolle boerenschuur van het erf. Daar gaan we het houden!, zeiden we.' Kiek stipt aan waar het bij Heerlijk, Heerlijk mee begint: een goede locatie. Mooie, oude boerderijen, een karakteristieke boot, een boomgaard, eilandjes van Staatsbosbeheer: allemaal mooie plekken, die bij hun oog voor unieke feesten en eenvoudige catering passen. 'Puur en vol eerlijke smaken, maar niet met

23 verschillende ingrediënten.' Annet en Kiek houden niet van te veel poespas. 'Het moet lekker zijn, maar niet te ingewikkeld.' De lekkerste soepen, lunches en diners worden gemaakt van producten uit de streek, die ze zelf halen bij bedrijven in de buurt.

Maar dat is niet alles. Kiek: 'Veel mensen denken dat wij alleen de catering doen, maar we kleden ook hele feesten aan: van de locatie, de bloemen, de vaak landelijke aankleding, de bar en wc's, ludiek vervoer van de gasten tot aan heuse cocktailbars. En dat soms voor tien mensen, maar ook voor honderdtachtig!' Wil je je gasten vermaken? De zussen hebben contact met plaatselijke schippers, molenaars en zelfs natuurgidsen. 'Wandelen, fietsen, varen en daarna lekker eten... Die combinatie is vreselijk leuk. Nee, het is echt niet alleen koken', lacht Annet.

## NAAR BINNEN-VARIANT

Op veel landelijke locaties is het, zonder elektriciteit, vaak behelpen. 'Een goede voorbereiding is onmisbaar: we maken een dag van tevoren al alle dressings en doen dan ook de boodschappen. Brood halen we pas op de dag zelf. Het echt kookwerk – van salades aanmaken tot bijvoorbeeld tientallen zalmmoten bakken – doen we op locatie. Dat alles gaat dan op twee gaspitten en met water uit jerrycans.' Vies van een beetje uitdaging zijn ze niet. Maar we leven in Nederland... Wat als het weer tegen zit? 'We hebben altijd een plan B: een naar-binnen-variant.'

Horecadier Annet en Kiek, van huis uit architect, kregen koken met de paplepel ingegoten: 'In het café van onze ouders stond mijn moeder al voor groepen te koken', vertelt Annet. Later op de boerderij werd dat niet anders. Een koe slachten, appelmoes uit eigen moestuin... Wij wisten niet beter. Eigenlijk dachten we dat het er overal zo vers aan toe ging.'

## 'Veel mensen denken dat wij alleen de **catering** doen'

Ook zij maken jouw feestje compleet:

**Heart & Soul Events** in Roelofarendsveen organiseren feesten [www.hs-events.nl](http://www.hs-events.nl)

**Ikkookvoorjou** – Dennis en Maurice koken op locatie of bij je thuis [www.ikkookvoorjou.nu](http://www.ikkookvoorjou.nu)

**Rederij Van der Meer** in Rijpwetering - catering op een partyboot [www.varendfeesten.nl](http://www.varendfeesten.nl)

**Partyverhuur de Meerpaal** in Rijpwetering bezorgt feestartikelen, van poffertjesplaat en biertap tot suikerspinmachine en limonade-olifant [www.partyverhuurdemeerpaal.nl](http://www.partyverhuurdemeerpaal.nl)

**Cozijn Partyservice** in Oude Wetering [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

**Partyservice De Schelp** in Roelofarendsveen [www.schelp.nl](http://www.schelp.nl)

**Van der Poel** - onder meer complete lunches, verhuur barbecues, partytenten en biertap [www.vanderpoelbv.nl](http://www.vanderpoelbv.nl)