

## Door MONIQUE PRINS

**Dinsdag 8 november 2005, EINDHOVEN - In Heeze en Nuenen knalden gisteren de champagneturken. In Sint-Oedenrode en Bladel klonk ingehouden gevloek: De nieuwe Lekker-gids met de ranglijst van de vijfhonderd beste restaurants is uit. En daar werd ook dit jaar weer vol spanning op gewacht.**

De echte lekkerbek kan ook dit jaar weer het beste naar Oud Sluis in het Zeeuwse Sluis. In Zuidoost-Brabant bleef de eerste plaats voor de Karpendonkse Hoeve in Eindhoven. „Weer een plekje gestegen van 21 naar 20. Goed hè“, zegt eigenaresse Ingrid van Eeghem opgetogen. „Je bent net een asperge die tergend langzaam uit de grond komt, zei Leo, mijn vader. Het mag dan langzaam gaan; stijgen doen we mooi wel.“

'Bijna sensationeel'

De opvallendste stijger in de regio is Boreas in Heeze. De gids prijst bediening, keuken en ambiance. De reeboutfilet is 'bijna sensationeel'. Chefkok Nico en zijn vrouw Sonja springen van 43 naar 27. Het echtpaar staat bovendien hoog in de nationale top-10 van veelbelovende chefkok en gastvrouw. „We laten wel een paar champagneturken knallen“, zegt Nico Boreas enthousiast. „Ieder jaar worden we een beetje volwassener. En een beetje beter. Trots ben ik. Echt trots.“

Wollerich in Sint-Oedenrode daalde dit jaar naar nummer 39. De Lekker-inspecteur mist originaliteit en spontaniteit en kennis. Bovendien was de bitterbal opengesprongen. „Tsjja“, zegt Gerard Wollerich. „Als je hoog bent geklommen, kun je ook vallen. En wat is die Lekker-gids nou helemaal? Het leest wel lekker weg maar ja, dat doen de Story en de Privé ook. Niemand maakt mij wat wijs. Wij zijn ontzettend goed bezig. Die Michelin-ster hebben we echt niet voor niks.“

De Lindehof in Nuenen steeg van 100 naar 88. De gerechten zien er volgens Lekker niet alleen uit als schilderijtjes, maar zijn ook 'origineel en smaken voortreffelijk'. „Achtentachtig maar?“, gilt chefkok Soenil Bahadoer door de telefoon. „Ik had eigenlijk wel meer verwacht. Maar we zijn nog niet klaar, hoor. Volgend jaar stijgen we gewoon door. Let maar op!“

'Fraai en lekker'

De Treeswijkhoeve in Waalre steeg acht plaatsen naar nummer 44. De ganzelever is volgens de gids 'fraai en lekker'.

De Hofstee in Bladel viel dit jaar uit de top-100. De ganzelever zou hier 'te nat' zijn en de zwezerik is 'zijn smaak ergens kwijtgeraakt'.

## Kraken

Eigenaar Hein Willemsen doet het niet veel. „Wij werken nooit mee aan de Lekker-gids. Te veel goede restaurants worden afgekraakt. Het is zo makkelijk om koks af te kraken. En of ze überhaupt wel hier binnen zijn geweest, is nog de vraag. Ze halen ook wel eens gewoon de menukaart van internet. We zijn bezig onze gasten te verwennen. Niet met dit soort onzin.“