



■ Restaurant De Lage Vuursche bestaat 154 jaar. Roderick van Oosterom is de vijfde generatie aan het roer.

Vijfde generatie Van Oosterom

Restaurant De Lage Vuursche familiebedrijf

Christine Schut

"Ik ben de vijfde generatie Van Oosterom in de zaak. In maart 1865 zijn we hier begonnen." Roderick van Oosterom (29) is sinds 1 januari bedrijfsleider van Restaurant 'De Lage Vuursche', het oudste restaurant in Lage Vuursche en het enige familiebedrijf.

De broers Hein en Willem van Oosterom zijn eigenaars van De Lage Vuursche. "Nog wel", meldt de zoon van Willem. "Dit jaar is een monitorjaar. Na dit jaar, kijken we welke kant we op willen. Dit is een lang en zwaar beroep. Het zou mooi zijn als mijn vader en oom iets eerder kunnen stoppen met werken. Het is mijn wens de zaak over te nemen. Mijn zussen en neefjes hebben andere richtingen gekozen. Maar ze helpen wel als dat nodig is, bijvoorbeeld in de vakantie. Dat is het mooie van een familiebedrijf", legt de inwoner van Amsterdam uit.

Eén van de redenen om De Lage Vuursche te willen overnemen, is dat Roderick het jammer vindt als, na 154 jaar, een eind zou komen aan het familiebedrijf. Hij groeide overigens zelf niet op in Lage Vuursche. "Ik ben voornamelijk opgegroeid in Soest en Buurmalsen. Zelf woon ik in Amsterdam. Dat geeft mij ook rust. Dat ik in mijn vrije tijd in een andere omgeving ben", legt Van

Oosterom uit. Hij leidt een team van 40 tot 45 medewerkers.

JONGERE BEDRIJFSLEIDERS Roderick van Oosterom ziet een opvallende trend in de Vuursche horeca. "Er is nu een transitie gaande naar jongere bedrijfsleiders. Het is grappig te zien dat dat tegelijkertijd gebeurt." Misschien ongemerkt, is de horeca in Lage Vuursche een grote werkgever. Naar schatting werken ongeveer tweehonderd mensen bij de zes bedrijven samen. "Voor jongeren is het een goede leerschool om zichzelf te ontwikkelen. Ze worden zelfverzekerd door het werken met mensen."

Volgens Roderick onderscheidt 'zijn' etablissement zich van de andere in Lage Vuursche in authenticiteit en

klassieke inslag. "Dit dorp is groot geworden met pannenkoeken. Die serveren wij ook. Daarnaast verzorgen wij 's avonds een mooie goede Franse keuken, geserveerd aan klassiek gedekte tafels met tafelviver en linnen. De meeste restaurants in het dorp zijn eerder gesloten, bij ons is de menukaart uitgebreider en luxer dan bij anderen. Dat hier voor iedereen wat wils is, die variatie, dat is denk ik het geheim van Lage Vuursche."

PRINSES BEATRIX Volgens Van Oosterom heeft de bosrijke omgeving veel aantrekkingskracht. "En de midgetgolfbanen zijn de mooiste van Europa. Daarnaast is er voldoende parkeergelegenheid. Ook dat speelt mee. En verhuizing van

prinses Beatrix naar kasteel Drakensteyn heeft zeker invloed gehad op de bezoekersaantallen. Lage Vuursche is ook veel in het nieuws geweest na het overlijden van prins Friso. Er kwamen veel bezoekers naar zijn graf. Dat effect nu wel een beetje weg. Maar er zijn ook gasten die niet weten dat prinses Beatrix hier tegenover woont. En, nee, ze komt hier niet. Even oversteken is er voor haar niet meer bij." Dat er weldegelijk een band is met het koningshuis blijkt wel uit het feit dat de persconferentie na de geboorte van Willem-Alexander werd gehouden bij De Lage Vuursche. "De koninklijke familie hoort bij het dorp. De prinses is geweest bij de actie voor de klokkentoren van de Stulpkerk en heeft wel dorpsvergaderingen bijgewoond."

TOEKOMST Gevraagd naar de toekomst, denkt Roderick van Oosterom niet dat de inrichting van het restaurant spectaculair zal veranderen. "De inrichting vormt onderdeel van de ziel van het bedrijf, dat voelt goed. Begin hebben we een paar dingen veranderd. Dat kondigen we aan als renovatie omdat we een paar dagen dicht waren. Gasten kwamen daarna bezorgd kijken of er niet teveel was veranderd. Culinair zullen we meegaan met de moderne tijd. Want de smaak van onze gasten verandert. En we zullen proberen meer jongeren binnen te halen. In het algemeen is het publiek hier in Lage Vuursche wat ouder, voor de sfeer en de dynamiek is het beter meer jongeren te trekken."

Zijn eigen toekomst ziet Roderick bij De Lage Vuursche. "De komende twintig jaar ben ik in ieder geval hier en wil ik De Lage Vuursche houden zoals het is. Dit is de halte waar het bij mij de komende jaren om gaat. Ik ben blij en vereerd dat ik het vertrouwen heb gekregen om dit te mogen doen. Het mooiste van mijn werk is de glimlach of het bedankje dat je krijgt als je gasten verrast met iets dat ze lekker vinden. En elke dag is anders. Het mooi in ons werk is dat elke dag een einde heeft. We stoppen als de dag klaar is. Morgen beginnen we weer opnieuw", aldus de bedrijfsleider die schat dat hij momenteel ongeveer vijftig tot zeventig uur per week in het restaurant aanwezig is.

VUURSCHÉ MAANDAG De maandag is de rustigste dag in de horeca. Veel zaken zijn dan gesloten. De Lage Vuursche niet. "Wij hebben de Vuursche Maandag ingevoerd. Afhankelijk van de tijd van het jaar kunnen mensen dan stamppotten of Indonesisch eten of barbecuen. Voor een gereduceerd tarief bieden we het eten in buffetvorm aan. Dat is een succes. Er komen veel vaste gasten op af. De sfeer is dan heel ontspannen." De Lage Vuursche heeft 120 zitplaatsen binnen en nog eens 120 buiten. De Stal, die is te huren voor recepties en dergelijke, biedt plek aan tachtig mensen. In de zomer is De Lage Vuursche zeven dagen per week geopend vanaf 10.00 uur. Er is geen sluitingstijd. "Maar, we zijn geen kroeg", benadrukt Van Oosterom.



■ De Lage Vuursche onderscheidt zich in authenticiteit en klassieke inslag.