

Restaurante Vino Mío: hot spot in hartje Málaga



Marco Heerschop (33) denkt nog wel eens met gemengde gevoelens terug aan het begin: "Stond ik met knikkende knieën voor de kassa met stapels inkopen en bad ik dat het geld toereikend was." Dat bleek (net) het geval en met die inkopen werd twee jaar geleden, kort voor **Semana Santa**, de basis gelegd voor een drukbezocht, gedistingeerd 'hip', gezellig en goed restaurant: **Vino Mío**. "De loop zat er vanaf dag één in, een droomstart."

Samen met zijn zakelijke partner, Héléne Mostertman (32), heeft de voormalige bordenwasser het voor elkaar gebracht om in zeven maanden van een bijna bouwvallig interieur een hot spot in hartje Málaga te maken. Op steenworp afstand van het Teatro Cervantes zijn beide Nederlanders zeven dagen per week (van 1 tot 1) in de weer om het de steeds groeiende klantenkring culinair en anderszins naar de zin te maken. De taakverdeling is kraakhelder: Marco zwaait de scepter over de keuken en Héléne is sommelier, tekent voor ontvangst van de gasten, het management van **Vino Mío** en de onvermijdelijke stapel administratief werk. Anno 2005 hebben de twee succesvolle partners een brigade van vijftien medewerkers in full- of parttime dienst.

Tevreden huiswaarts

Het restaurant biedt plaats aan 86 gasten en dat zijn vaak dezelfde. "Ik hoop dat terugkerende gasten het bewijs vormen dat we iets goed doen," klinkt het bescheiden uit de mond van gastvrouw Héléne. "Ons uitgangspunt is: klanten komen, eten en drinken, en moeten volmaakt tevreden huiswaarts gaan."

De beide ondernemers pur sang hebben ieder detail in hun restaurant zelf bedacht en vormgegeven. "Wat een werk was het," verzuchten de twee restaurateurs in koor. Ze kennen elkaar al dertien jaar en met **Vino Mío** ging een langgekoesterde droom in vervulling. Voorbeelden van goede smaak, gevoel voor inrichting en originaliteit zijn onder andere het opvallende podium in het restaurant, de sfeerol herbouwde patio voor privétafelen, de overwegend okergele kleuren en de zelf ontworpen en geproduceerde(!) opvallende serie muur- en plafondlampen. Héléne: "Ons restaurant is niet klein, maar toch heel gezellig. Het overgrote deel van onze gasten, in hoofdzaak Spanjaarden, komt gericht. De mensen voelen zich hier op hun gemak, blijven lang 'hangen' en zo is het ook bedoeld."

Cosmopolitan

En dan 'waar het allemaal om draait' ...de keuken. De menukaart van **Vino Mío** wisselt eens per twee maanden en kenmerkt zich door veel verschillende gerechten met internationale invloeden. Dat is ook niet zo vreemd, want keukenpatron Marco heeft over de hele wereld gezworven, in veel verschillende landen achter de pannen gestaan en de indrukken en ideeën die hij daar heeft opgedaan in zijn aanbod verwerkt. "Puur cosmopolitan," zegt Marco. "Overal waar ik was en werkte, heb ik de authentieke kunstjes van het regionale koken opgepikt en dat komt me nu uitstekend van pas."

Enkele voorbeelden van 'grensoverschrijdende' voorgerechten zijn b.v. pinchitos de gambas Tailandés (met komkommer/ sesam/soja brunoise) en Waldorf Astoria reserva (knolselderij/ appelsalade met huisgerookte eendenborst en dadeldressing). Wok Bangkok (kip en verse groenten in een zoetzure Thaise saus), saté Bali en corona de vieiras (gesauteerde kammosselen op een bedje van tomatenrisotto) zijn

hoofdgerechten die gretig aftrek vinden en de tiramisù del autor (vulling van frambozen en bedekt met geroosterde amandelen) is een nagerecht, dat zijn oorsprong ook niet bepaald in Zuid-Spanje vindt.

"Als eerste op de markt anders is de rode sla weg"



Spaanse invloeden

Toch is Marco's keuken ook sterk beïnvloed door Spanje, wat duidelijk wordt door het grote aanbod tapas. In zijn keuken worden overigens vrijwel uitsluitend dagverse producten verwerkt. "Ik ben iedere ochtend als eerste op de markt, want anders is de rode sla weg," zegt Marco, die duidelijk onverminderd hoge culinaire ambities heeft. Een tip: de steak **Vino Mío**, 300 gram van het beste Argentijnse rundvlees, is een (terechte!) topper.

De wijnkaart van **Vino Mío** is omvangrijk en gevarieerd en biedt ook voor verwerende liefhebbers een keur aan betaalbare (top)wijnen. En... **Vino Mío** is niet duur! Dat gegeven in combinatie met onze garantie voor een geslaagd avondje moet voldoende aanmoediging zijn. Waar wacht u nog op? Doen! |