

AL TWINTIG JAAR

KLASSIEKE TAPAS IN HAARLEM

Nu de tapasbar aan de Riviervismarkt twintig jaar bestaat, kijkt eigenaar Paul van der Werff terug op mooie herinneringen, succes en goed eten. Om het jubileum te vieren wil El Pincho dit jaar wat terug doen voor de gasten.

‘HET IS BELANGRIJK OM TE BLIJVEN GROEIEN’

El Pincho bestaat twintig jaar. Hoe kijk je terug op deze periode?

“Met een trots gevoel. Toen ik de zaak dertien jaar geleden overnam, was het al twee keer failliet gegaan. Het was een complete bouwval toen ik het kocht. We hebben het van binnen en buiten opgeknapt en het werd snel een succes. Het is van een kleine zaak naar een prachtig bedrijf gegroeid.”

Waar ben je het meest trots op?

“Als mensen tevreden weggaan. Het is fijn om te zien dat je gasten een fijne avond hebben gehad en hebben genoten. En de complimenten over hoe het restaurant er na de restauratie uitziet doen mij ook goed. Dat is eigenlijk waarvoor ik het doe.”

Inmiddels is El Pincho een bekende naam in de stad. Was daar veel moeite voor nodig?

“Het is belangrijk om te blijven groeien. Toen ik het restaurant opende wist ik amper iets van tapas. Omdat we goede kwaliteit willen leveren, trainen we ons personeel, houden we onze visie voor ons en werken we met goede producten.”

Wat onderscheidt jullie van andere tapas-restaurants?

“We werken alleen maar met verse producten. Op is op bij ons. We maken alles zelf door onze gekwalificeerde koks. Gastvrijheid is ook erg belangrijk. Je wil dat de gasten zich op hun gemak voelen. En we hebben een leuk team. Dankzij mijn team is El Pincho ook een succes.”

Hebben jullie altijd met verse producten gewerkt?

“Nee. Een paar jaar geleden kwam er een nieuwe chef bij ons werken: Barry Teeuwen. Hij stelde voor om met mooie en verse producten te werken. Niets uit potjes of kant-en-klaar. En je merkt echt verschil. De kwaliteit gaat enorm vooruit. De gasten reageren er goed op. Een aantal jaar was het ‘wel oké’ en nu bedanken mensen ons voor het heerlijke eten als ze de deur uit gaan.”

Heb je zelf een favoriet gerecht?

“De gamba’s in de knoflookolie zijn altijd lekker. En de biefstuk met cashewnoten is ook erg



Tekst: Victoria van der Werff Foto: Linda Liambias

‘WE WERKEN ALLEEN MET VERSE PRODUCTEN’

goed. Soms verandert het doordat we een à twee keer per jaar de kaart aanpassen.”

Als je dertien jaar terug zou gaan, zou je het restaurant dan opnieuw openen?

“Ja, zonder twijfel. Het is geweldig om te zien hoe El Pincho is uitgegroeid tot een begrip in Haarlem en omstreken. We hebben gasten vanuit Den Helder tot Maastricht. Ook de buitenlandse toeristen weten ons te vinden.”

Hoe is de band met jullie gasten?

“Zeker heel goed, omdat we zo gastvriendelijk mogelijk willen zijn. We hebben gasten die hier zelfs elke week komen eten en dat al jaren doen. Een van onze vaste gasten kreeg een paar jaar geleden een dwarslaesie. Hij wilde graag met elektrische handbike een berg in Oostenrijk op, maar daarvoor moest hij nu een speciale fiets hebben. Wij hebben toen 2.500 euro

gesponsord zodat hij zijn droom waar kon maken.”

Leveren de gasten ook mooie verhalen op?

“Er wordt hier heel wat af gedatet. Een paar jaar geleden had een dame een blind date. Ze zat al in het restaurant te wachten met een glas wijn. Toen haar date binnenliep en haar zag, zei hij tegen mij: “Ik ga even de parkeermeter bijvullen” en hij kwam nooit meer terug. Toen ze later aan mij vroeg waar hij bleef zei ik dat hij waarschijnlijk niet meer terug zou komen. Ze wachtte tien minuten, dronk haar wijn op en ging met een illusie armer naar huis.”

Hoe gaan jullie het jubileum vieren?

“We gaan een cadeau teruggeven aan de gasten. Ik heb allemaal krasloten laten maken

en we gaan achthonderd prijzen verloten. Van een glas Estrella bier tot een tapas naar keuze. De hoofdprijs is een reis naar Barcelona voor twee personen inclusief ticket, hotel, € 200.- zakgeld, bezoek wedstrijd Barcelona en bezoek brouwerij Estrella. Het is leuk om iets terug te geven.”

Je bent zeker nog niet klaar met El Pincho?

“Er zijn wel eens van die dagen in het jaar dat ik de handdoek in de ring wil gooien, maar dat heeft iedereen. Wel merk ik dat ik ouder word. Het is gewoon intensief en zwaar werk, maar ik ga zeker nog wel een aantal jaar door.”

El Pincho
Riviervismarkt 17-19 | (023) 553 0288
www.elpincho.nl

