



# ORIENTAL GREEN HOUSE

wint restaurantverkiezing

Na een enthousiaste strijd is Oriental Green House de winnaar geworden van de FRITS restaurantverkiezing 2018. We togen naar de Aalsterweg in Eindhoven om het geheime recept te achterhalen bij directeur Simon de Wit, die samen met de eigenaars, zijn Chinese schoonfamilie, het multirestaurant runt.

TEKST MARIE-JOSÉ DEKKERS | FOTO'S PATRICK MEIS

## Stemdrukte

De FRITS restaurantverkiezing leeft écht. Heel wat deelnemers voerden campagne en spoorden hun gasten aan om toch maar vooral – op hen – te stemmen. Dat hebben we geweten. Vanwege de stemdrukte hebben we de wedstrijd zelfs met enkele dagen verlengd. Vele honderden stemmen werden via de website uitgebracht; maar liefst ruim twee keer zo veel als vorig jaar. Ook het aantal deelnemers in de regio groeide. Onder hen bovendien nieuwkomers op de regionale horecamarkt, zoals Vane, dat op de vijfde plek belandde. De nummer twee van dit jaar, SMAEK in Geldrop, was vorig jaar de winnaar maar moest met enkele tientallen stemmen verschil collega Oriental Green House laten voorgaan.

**h**et opvallende groenglazen pand aan de Eindhovense Aalsterweg staat er al enkele decennia en het moet raar lopen als je er nog nooit hebt

gegeten. Simon: „We horen regelmatig van nieuwe gasten: ‘Ik ben hier al zo vaak voorbij gereden, maar nu kom ik proeven!’ We zitten niet in de binnenstad dus je moet zorgen dat mensen je goed kunnen vinden. Daarnaast hebben wij de luxe van een flinke eigen parkeerplaats. En daar komen veel zakelijke gasten en families op af.” Voor wie het multirestaurant niet kent: het zijn er meerdere in één. Het

Aziatisch buffetrestaurant op de begane grond, het à la carte en sushirestaurant op het balkon en het teppanyakirestaurant bovenin hebben bij elkaar 300 couverts. Die stoelen moeten wel gevuld maar Oriental Green House opteert niet voor massa an sich: „We zijn zeven dagen per week open. We proberen iets culinairs neer te zetten, zonder een half uur met één gerechtje bezig te zijn. Die balans, daar willen we onze gasten mee verrassen. Sinds december hebben we doordeweeks voor de lunch onze foodtruck op de High Tech Campus, als visitekaartje. We merken dat daar gasten door naar ons restaurant komen, omdat we op een andere manier onze doelgroep aanspreken.”

**VAN IJSHOCKEYCAPTAIN NAAR HO-RECAONDERNEMER.** Dat ijshockeyer Simon de Wit in de horeca belandde, dankt hij aan zijn *high school sweetheart* en zijn schoonfamilie.

Hij werd op de middelbare school verliefd op Angélique Chen, nu zijn echtgenote en moeder van hun drie kinderen: „Mijn schoonfamilie komt eigenlijk uit het oosten – van het land dus, en heeft verschillende horecazaken gehad. Via Groningen en Zwolle kwamen ze uiteindelijk naar Eindhoven, waar ze Golden Garden op het Kastelenplein hadden en de stationsrestaurant tijdens het EK 2000. Half 2000 kocht mijn schoonvader Oriental Green House van de familie Ling die het bouwde.”

**SIMON (38) ZELF KOMT UIT DOR-DRECHT.** Hij kwam hier eind jaren negentig terecht in zijn vorige carrière, als ijshockeyer bij onder meer de Kemphanen, Amsterdam Bulldogs en Tilburg Trappers. Hij speelde 150 wedstrijden voor het nationale team en was daar de laatste twee jaar captain van. „Ik leerde mijn vrouw kennen op het Sint Joris College en we zijn nooit meer uit elkaar gegaan. In het begin was het een beetje Romeo en Julia; wat moet die Nederlander nou in onze Chinese familie Chen? Maar uiteindelijk werd ik omarmd en groeide ik mee in de horeca. Mijn vrouw stapte na het vwo in het restaurant om haar ouders te helpen; zoals dat in veel Chinese families gaat.

Ik ben aan de Fontys gaan studeren en heb tijdens mijn ijshockeyjaren in Amsterdam nog gewerkt in het Antoni van Leeuwenhoekziekenhuis, maar reed altijd op en neer om hier mee te helpen. Ik heb mijn opleiding medisch-beeldvormende en radiotherapeutische technieken afgemaakt, ik ijshockeyde en gaf in Amsterdam ook personal training toen die hype net startte.”

Eigenlijk was het plan om in het Verre Oosten te gaan ijshockeyen en met zijn vrouw op avontuur te gaan: „De inkt van het contract met het fabrieksteam van Volvo in Peking was net opgedroogd toen mijn vrouw zwanger werd. Ik gooide de knop volledig om, wilde niet daar zitten als we ons eerste kind kregen. Ik heb nog drie jaar in Tilburg gespeeld maar stopte op m'n 28e. Het laatste jaar wonnen we alles wat er in Nederland te winnen viel. Onze oudste is 11, ze heeft nog in de beker in Tilburg door de stad mee gemogen. In mijn laatste wedstrijd had ik veel van mijn enkel door een gebloekt slapshot tegen Oostenrijk. Achteraf bleek dat ik met een gebroken kuitbeen had gespeeld. De laatste game mocht ik dus niet meedoen van de dokter, flauwe vent, en zat mijn carrière erop. Ik liep in het restaurant soms rond met een dik oog of weer een hechting, waardoor gasten zich afvroegen of het stappen zo zwaar was tegenwoordig. Leuk, maar het paste niet meer in mijn leven. Ik heb sindsdien ook amper nog geijshockeyd, hoewel het toch een groot deel van mijn leven was.”

Hij charmeerde zijn schoonvader door de bedrijfsvoering van Oriental Green House te gaan doen: „Mijn schoonouders hebben vanuit niks heel wat opgebouwd. Mijn schoonvader is altijd een echte zakenman geweest, hard werkend samen met zijn vrouw, maar wel op de achtergrond. Ik trok altijd met hem op, leerde van zijn visie, denkwijze en manier van met mensen omgaan. Daardoor denk ik inmiddels Chinezer dan veel derde generatie Chinezen!”



MET DE KLOK MEE, TE BEGINNEN OP 12 UUR: BEDRIJFSMANAGER SIEMEN KORFF; EIGENAAR DIAN CHEN-KORFF; COCKTAIL SHAKER AMY CHEN; EIGENAAR ANITA CHEN-MASSÉLING; SUSHI CHEF JEREMY CHEN; DIRECTEUR SIMON DE WIT EN EIGENAAR ANGÉLIQUE CHEN-DE WIT

# ACHTERAF BLEEK DAT IK MET EEN GEBROKEN KUITBEEN HAD GESPEELD

## HEEFT HIJ OOIT NOG IETS MET ZIJN OPLEIDING GEDAAN?

„Nee. Wel met de sociale vaardigheden die ik er leerde, die gebruik ik dagelijks.” Van bed side manners naar table manners dus: „Ja! Je ontvangt gasten wel in een totaal andere setting, maar het is altijd ‘zorgen voor’, ook voor medewerkers.” Zijn horecacarrière startte precies in de crisistijd: „Meteen in het diepe, nu tien jaar geleden. Grote zaak, harken om de kop boven water te houden. Dat is gelukt.

We hadden en hebben een goede naam, maar dat moet je dan wel op zo veel mogelijk plekken zien uit te dragen. Dat had veel tijd nodig. Ik merk de laatste vijf jaar dat we daarin echt stappen aan het zetten zijn.” Simon krijgt de steun en hulp van zijn vrouw, drie schoonzussen, „hun broertje, die inmiddels een kop groter is dan ik en nog een schoonbroer. Ze hebben allemaal een andere opleiding gedaan, maar gingen toch de zaak in. Er is altijd iemand van ons aanwezig in het

## Mijn schoonouders hebben vanuit niks heel wat opgebouwd

restaurant. Daarnaast heeft ieder eigen inbreng. De drie oudste zussen zijn nu eigenaar, maar de jongste twee werken ook hier en ambiëren op termijn eigen inbreng; door de familie grootte is er genoeg ruimte voor expansie.



VLN: AMY CHEN, ANITA CHEN-MASSSELING, DIAN CHEN-KORFF, JEREMY CHEN EN ANGELIQUE CHEN-DE WIT

**IK BEN HET ENIGE DIRECTIELID. WE STAAN MET Z'N ALLEN OP DE VLOER, IKZELF OOK.** Mijn eigen ouders zijn intussen beiden met pensioen. Ze passen vier dagen per week bij ons thuis op de kindjes, zodat wij met een gerust hart kunnen werken. Heel luxe, en de kinderen genieten daar ook van.”

Het ‘kleine’ broertje Jeremy (23) is nu de sushichef: „Hij heeft zich enorm ontwikkeld en een supergoede smaak, proeft alles. Schoonvader kon en wist alles in de keuken, voor ons is dat hogere wiskunde. Dat Jeremy dat wel kan neemt een hoop druk van ons af. Op de Tokyo Sushi Academy kreeg hij afgelopen zomer ruim een maand les van Japanse sushi-grootmeesters en haalde alles met tien. Goed voor zijn zelfvertrouwen; hij weet hoe het hoort en dwingt daar respect mee af. Sushi is echt een kunst.”

De topsushi benut Simon ook om publiek te trekken: „We hebben op onze nieuwe website onderscheid gemaakt tussen de specialiteiten en de sushi.

## Onze eigen bezorging is booming

Daardoor is de online vindbaarheid beter, waardoor we nog meer gasten krijgen. Mijn schoonbroertje staat te rollen tot hij een ons weegt.” Want de afhaal gaat ook gewoon door - en is vooral op de zondag behoorlijk druk met makkelijk eten voor 200 man - terwijl de eigen bezorging ook nog booming is, met dank aan hun bestel-app.

Naast online innovatie wordt ook binnen aan de kwaliteit gewerkt: „Het interieur is al opgeknapt, het Japanse gedeelte heeft een uitgebouwde bar en krijgt nog een nieuw verfje, er komt een vast terras en de bar op de begane grond wordt opgefrist en flitsender. Mijn jongste schoonzusje Amy heeft de European Bartender School in Sydney voltooid; zij gaat de bar bemannen en er cocktails shaken.”

**NAAST ZIJN GEZIN, HOCKEY-TRAINING BIJ ORANJE-ROOD EN ZIJN WERK HOUDT SIMON MAAR WEINIG TIJD OVER, TOCH?**

Als voormalig topsporter kan hij niet niets doen, dus trainde hij voor de marathon die hij inmiddels zes keer liep: „Mijn vrouw verklaart me soms voor gek, maar ze weet dat er stoom uit mijn oren komt als ik drie dagen niet sport.” Ook maakt hij tijd om te groeien als Brabantse horecaondernemer: „Ik zit in het regiobestuur van branchevereniging Koninklijke Horeca Nederland en ook in het bestuur van Noord Brabant Culinaire. Dat genootschap van 28 top-restaurants in de provincie is drie jaar geleden opgericht om kennis te delen en het Brabants erfgoed te bewaken, op initiatief van Bob Hutten. Ondernemen is meer dan je eigen zaak.”

# TRIBECA \*\* IN HEEZE

eerste keuze van de vakjury

## De Top 50 volgens onze lezers

1. Oriental Green House - Eindhoven
2. SMAEK - Geldrop
3. De Luytervelde - Eindhoven
4. DiVino - Hapert
5. VANE - Eindhoven
6. Crijns - Bladel
7. Vestdijk 47 - Eindhoven
8. De Wilg - De Mortel
9. Parkzicht - Eindhoven
10. Dimples - Best
11. De Zwaan - Geldrop
12. De Gouden Leeuw - Sint-Oedenrode
13. Welp - Eindhoven
14. De Keijzer - Eersel
15. Lugar - Waalre
16. Quatre Bras - Best
17. De Kasteelpoort - Helmond
18. De Blauwe Lotus - Eindhoven
19. Leefcafé Het Spiegelbeeld - Eindhoven
20. Holland Casino - Eindhoven
21. Señora Rosa - Eindhoven
22. Zarzo - Eindhoven
23. Restaurant 1910 - Eindhoven
24. Dijk9 - Eindhoven
25. Kazerne - Eindhoven
26. Dommel 18 - Eindhoven
27. El Puente - Eindhoven
28. De Rozario - Helmond
29. Down Town Gourmet Market - Eindhoven
30. Le Cozy - Eindhoven
31. De Watermolen van Opwetten - Nuenen
32. Valenzia - Eindhoven
33. De Cacaofabriek - Helmond
34. Pezzaz - Nuenen
35. Mangiare - Eindhoven
36. The Fat Angel - Eindhoven
37. Ons Jongens - Someren
38. t Klein Geluck - Son
39. Vandiejck - Riethoven
40. Se7en - Helmond
41. De Helden van Kien - Sint-Oedenrode
42. Wynwood - Eindhoven
43. Bastille - Best
44. Bistro Sophie - Eindhoven
45. Prikkelz - Eersel
46. Emma - Eindhoven
47. La Fleurie - Oirschot
48. Mood - Eindhoven
49. Olijf - Nuenen
50. Meneer Frits - Eindhoven

## De Top 25 volgens de vakjury

1. Tribeca\*\* - Heeze
2. De Lindehof\*\* - Nuenen
3. De Treeswijkhoeve\*\* - Waalre
4. Avant-Garde van Groeninge\* - Eindhoven
5. Zarzo\* - Eindhoven
6. Wiesen\* - Eindhoven
7. Wollerich\* - Sint-Oedenrode
8. Wynwood - Eindhoven
9. Karpendonkse Hoeve\* - Eindhoven
10. Vandiejck - Riethoven
11. Prikkelz - Eersel
12. De Rozario - Helmond
13. Vane - Eindhoven
14. De Luytervelde - Eindhoven
15. Natrium - Helmond
16. De Blauwe Lotus - Eindhoven
17. DiVino - Hapert
18. Promessa - Eersel
19. 1910 - Eindhoven
20. Hostellerie Vangaalen - Heeze
21. Lugar - Waalre
22. Lucas - Reusel
23. Olijf - Nuenen
24. Vestdijk47 - Eindhoven
25. SMAEK - Geldrop

Na enkele jaren afwezigheid hebben we als FRITS-redactie besloten om de vakjury weer in ere te herstellen. Daarmee doen we recht aan het volledige gastronomische potentieel van de regio vinden we. Zo beschouwen we sterrenrestaurants per definitie als buitencategorie en houden we ze daarom buiten de publieksverkiezing.

De jury bestond uit onze culinaire medewerker en Lekker-samensteller Ton de Zeeuw, ED-medewerker en horecadeskundige Carla Kentgens, fijnproever en fervent restaurantbezoeker Toon de Koning, verdienstelijk amateurchef Louis van de Waarsenburg en FRITS-hoofdredacteur Hans Matheeuwsen. Er is beoordeeld op beleving, sfeer, betrouwbaarheid van de kaart, verhouding prijs/kwaliteit, gebruik van verse producten en originaliteit.