

D

DE CULINAIRE REIS VAN ALJO EN WANDA

In het hart van Drenthe, tussen de bossen en uitgestrekte velden, zijn Aljo en Wanda Buiten een nieuw culinair avontuur gestart. Na jarenlang hun eigen bistro te hebben gerund, kozen ze voor een ander tempo en een nieuwe uitdaging: Bistro aan Huis. Hier combineren ze hun passie voor koken en gastvrijheid met de vrijheid om bijzondere culinaire ervaringen bij mensen thuis te creëren. We spraken met hen over hun reis, dromen en liefde voor goed eten.

VAN DORPSKASTEEL NAAR EEN NIEUW RECEPT VOOR SUCCES

Aljo's liefde voor koken begon al vroeg. "De keuken heeft me altijd getrokken. Ik begon als leerling-kok in Scheveningen en werkte in prachtige hotels zoals het Kurhaus. Die wereld van verfijnde gastronomie heeft me nooit meer losgelaten." Samen met Wanda runde hij vijftien jaar Bistro Het Oude Raadhuis in Zuidhorn, een sfeervol restaurant in een dorpskasteeltje. "Het waren geweldige jaren, met vaste gasten die steeds terugkwamen. Als kers op de taart werden we zelfs uitgeroepen tot beste restaurant van het Noorden in de categorie kleine bedrijven." Toch begon het na al die jaren te kriebelen. "Na de geboorte van onze zoon Sepp in 2018 wilden we meer vrijheid. Meer tijd als gezin, zonder onze passie op te geven." Tijdens de coronaperiode ontstond Bistro aan Huis als uitbreiding van hun restaurant. Het concept sloeg aan en gaf hen de kans om te blijven doen waar ze goed in zijn, maar met meer flexibiliteit. "We wilden onze liefde voor koken voortzetten, maar dan op onze eigen voorwaarden."

KOKEN ZONDER GRENZEN

Aljo is de chef-kok, Wanda de gastvrouw. Samen vormen ze een sterk team. "We verzorgen luxe catering op locatie, koken bij mensen thuis en organiseren wijn- en spijsproeverijen op bijzondere plekken," vertelt Wanda. Het vrije werken bevalt hen uitstekend. "We koken nu op de meest uiteenlopende plekken: in tuinen, op schepen, bij bedrijven en zelfs midden in het bos.

Dat maakt het zo leuk en afwisselend," vult Aljo aan. "Onze gasten willen een bijzondere beleving en wij zorgen daarvoor."

Een mooi voorbeeld zijn de MenuBoxen. "Ideaal voor wie thuis op niveau wil eten, zonder de stress van een uitgebreid diner koken. Wij doen de voorbereiding, jij zet de laatste puntjes op de i." Geschikt voor kleine gezelschappen vanaf twee personen, maar ook perfect voor een etentje met vrienden of familie.

ONDERNEMEN MET HART EN ZIEL

Voor Aljo en Wanda draait ondernemen om doen waar je gelukkig van wordt. "We doen wat we leuk vinden én waar we goed in zijn," zegt Aljo. "Dat is altijd onze leidraad geweest." Geen vaste plannen of strakke kaders, maar meebewegen met kansen die zich voordoen. "Dat maakt ondernemen zo mooi," vult Wanda aan. "Het blijft altijd in beweging."

DE KUNST VAN SMAAK EN BALANS

Naast hun werk genieten ze zelf ook van goed eten. Aljo's favoriet? "Ballotine van ganzen- of eendenlever met kweeperencompote en krokantje van rozijnenbrood. Een klassiek Frans gerecht dat perfect in balans is." En hoe houden ze de balans tussen werk en privé? Wanda: "We plannen goed en het gezin staat altijd op één. Doordat we werken op een manier die bij ons past, blijft het leuk en houd je energie." Hun advies voor jonge chefs en ondernemers? Aljo hoeft daar niet lang over na te denken: "Ondernéem en kook met passie."

HET GEHEIM VAN BISTRO AAN HUIS

Wat maakt hun concept uniek? "Onze Grillhaard," zegt Aljo zonder twijfel. "Tijdens een vakantie in Duitsland ontdekten we deze haarden en we waren meteen verkocht. Koken op open vuur geeft een totaal andere beleving. We raakten zo enthousiast dat we exclusief importeur werden voor Nederland. Het past perfect bij ons: kwaliteit, ambacht en iets bijzonders neerzetten." Ook hun brede culinaire kennis maakt het verschil. "We zijn niet alleen koks, maar ook wijnliefhebbers. De juiste combinatie tussen eten en wijn maakt een diner écht af."



**MEER WETEN OF EEN
CULINAIRE ERVARING
BOEKEN? SCAN DAN DE
QR-CODE!**

