

Beschrijving Restaurant Het Ambacht en Henk Markus

Beschrijving van Restaurant Het Ambacht en Henk Markus in het kader van de Certificering met het Streekkeurmerk Wâldpyk.

Restaurant Het Ambacht wordt vandaag bekroond met het Streekmerk Wâldpyk. Dit Streekmerk is verbonden aan bedrijven, initiatieven en personen die zich onderscheiden door de productie en/of het gebruik van Streekeigen Producten, het leveren van Streekeigen Diensten of het produceren, c.q. bevorderen van Streekeigen Cultuuruitingen. En dit alles uiteraard in de Streek De Friese Wouden, het leefgebied van de Wâldpiken.

Waarom komt Het Ambacht in aanmerking voor het Streekmerk Wâldpyk?

Het in Heerenveen gevestigde Restaurant Het Ambacht onderscheidt zich door het consequent gebruiken van een groot scala aan Streekeigen en in De Wâlden of elders in Fryslân geproduceerde voedingsmiddelen en ingrediënten. Daarnaast houdt Restaurant Het Ambacht zich intensief bezig met productontwikkeling op basis van nieuwe in de Streek voortgebrachte grondstoffen. Bovendien neemt Restaurant Het Ambacht intensief en enthousiast deel aan alle initiatieven die beogen om De Wâlden als Smaakregio op de kaart te zetten.

Een bijzonder element wordt daarnaast ook nog gevormd doordat Restaurant Het Ambacht opleidings- en begeleidingstrajecten biedt aan jongeren die elders zijn vastgelopen. Restaurant Het Ambacht vervult daarmee een sociale en sociaal-economische functie die ver uitstijgt boven die van een gemiddeld restaurant.

Samenvattend:

Het Ambacht levert onder de bezielende leiding van chef-kok Henk Markus grote culinaire prestaties en werkt hiervoor, zoals hierboven al gesteld, bij voorkeur met Streekproducten. Daarnaast onderscheidt het Ambacht zich door een grote inzet voor de opleiding van jonge koks, die hier voortreffelijke kansen krijgen. Al met al is het Streekmerk Wâldpyk voor Henk Markus en Het Ambacht dubbel en dwars verdiend.

*De beste reclame voor een bedrijf,
en zeker voor een Restaurant,
is een tevreden klant.*

Daarom hieronder een kleine bloemlezing uit de Restaurantbeoordelingssite Couverts:

couverts 

Beoordeling Restaurant Het Ambacht: Zeer goed! 8.7

Verrassingsdiner

11-06-2014

In deze sfeervolle locatie lieten we ons direct verleiden om een 5 gangen verrassingsmenu te kiezen. Het was top, ook voor vegetariërs!

smullen en genieten, pure verwennerij.

09-06-2014

Het was wederom een heerlijke ervaring. De gerechten waren verfijnd en zeer smakelijk. Goede wijnkeuzes bij het wijnarrangement.

De bediening is correct, vriendelijk, maar kan wel wat meer rust in het geheel brengen. Neem wat meer tijd tussen de gangen.

Het Ambacht Heerenveen

08-06-2014

Een vriendelijk en hartelijk ontvangst. Creativiteit en smaakbeleving bij de samenstelling van het verrassingmenu was uitstekend. Ontspannen avond uitstekende toelichting van het menu en advies bij de wijn keuze. Heerlijke avond gehad.

fantastische ervaring!

05-06-2014

Geweldig onthaal bij Het Ambacht! Mooie en heel lekkere amuses. Prachtig brood. Heerlijk fris en lenteachtig voorgerecht. Hoofdgerecht van prachtig varkensvlees met een mooi zuurtje in de vorm van rabarber en een heerlijke bijpassende wijn, die op een deskundige en blijde manier werd toegelicht door de gastheer/sommelier. Het nagerecht (aardbeien op verschillende manieren bereid) was eveneens van superieure kwaliteit. De ambiance is geweldig; het oude schoollokaal straalt een heerlijke sfeer uit. De hoge ruimte, de inrichting en de (absoluut niet storende) activiteiten in de keuken maken eten bij Het Ambacht tot een belevenis!

bedankt!

02-06-2014

Sfeer erg prettig en gerechten zagen er erg mooi uit! Heerlijk gegeten..bedankt

Fantastisch gegeten...

25-05-2014

Genoten van een 4-gangen menu met bijpassende wijnen. Van amuse tot nagerecht, alles klopt. Van zalm, asperge, vis, vlees en aardbeien. Allemaal heerlijk met een prima wijn arrangement.

Verrassing

24-05-2014

We hebben ons laten verrassen met een drie gangen verrassingsmenu. De porties zijn niet groot, ideaal voor de pensionado's, misschien wat krap voor grote eters. Maar aan elk detail was gedacht en aandacht besteed. Heel verrassend, heel erg smakelijk, wij hebben enorm genoten!

prettige verrassing

21-05-2014

Verrassende gerechten die mooi gepresenteerd worden. Prima gastheer . Aanrader! Wij komen zeker terug.

Super restaurant!

11-05-2014

Afgelopen zaterdag (10-05-2014) ,heerlijk gegeten met mijn man. Echt voor herhaling vatbaar!

Overtroffen verwachting

07-05-2014

Vanaf begin tot eind was dit etentje een grote verrassing. De grote ruimte is zo goed ingericht en verlicht dat er toch een prettige en warme sfeer is. En vervolgens was het verrassingsmenu ook werkelijk een ware verrassing met culinaire hoogstandjes die als ware kunststukjes geserveerd werden. Zelfs de kleur van de borden was er op afgestemd. De kwaliteit bleef gedurende de diverse gangen constant en onovertroffen. Ook de bediening was prettig en informatief. Kortom een geweldige aanrader!

Voortreffelijk!

29-04-2014

Prachtig verbouwde ruimte, ooit behorend tot de technische school van Heerenveen. de tafels staan niet te dicht bij elkaar, altijd fijn, en de stoelen zitten prima, ook altijd fijn. De ontvangst is hartelijk. De amuses en het 4-gangen verrassingsmenu waren zowel lekker als mooi op de borden. Wij hebben ervan genoten!
De formule ten slotte, met een ervaren chef-kok en jongeren die het vak willen leren (na een soms moeilijke tijd), staat ons zeer aan.

verrassingsmenu

27-04-2014

De zaterdag voor Pasen hebben wij genoten van het verrassingsmenu bij Het Ambacht. Als kennismaking met de breedte van het restaurant hebben we voor het verrassingsmenu gekozen. De verrassing werd groter bij elke volgende gang. Een prachtig spel van kleur en smaak op een mooi bord opgemaakt. Van een sorbetijsje van augurk tot een desert van kokosijs met iets moois van olijven en olijfolie. Prima sfeer. Prettige bediening. Een aanrader in Heerenveen. De foto's zet ik op Facebook.

Aan het einde van de avond werd het licht een beetje te veel gedimd om nog goed op het bord te kunnen kijken...

Uitstekend gedineerd in een verfrissende ambiance met een prima en deskundige service

26-04-2014

Het Ambacht in Heerenveen is een echte aanrader voor iemand die wil genieten van aparte en zeer smaakvolle gerechten.

Het restaurant hoort thuis in het rijtje van de hotspots.

uitstekende zakenlunch

23-04-2014

Uitstekend verzorgde lunch met verrassende hapjes en attente bediening. Duidelijk met aandacht en liefde voor het vak bereid en zeer origineel gepresenteerd. Niet goedkoop maar de prijs zeker waard. Hopelijk ontdekken veel meer (zaken)mensen dat je bij Het Ambacht prima kunt lunchen.

culinair avondje genieten

19-04-2014

Heerlijk genoten van een 4 gangen diner in combinatie met een wijn arrangement. Er zat een leuk verhaaltje bij de diverse soorten wijn wat perfect aansloot op een zeer bijzondere verrassing van de chef. Het ambacht doet zijn naam eer aan in deze mooie oude technische school. Een mooi oud industrieel pand en sfeervol.

Verwennerij wederom!

17-04-2014

Weer heerlijk verwend, de steak tartaar met augurk-sorbetijs was verassend, nét even anders :) We komen graag weer, ook buiten de diner week om!

zeer goed restaurant

16-04-2014

Henk Markus heeft eerst een top restaurant in Leeuwarden gehad en is met deze kwaliteit naar Heerenveen gegaan. Het Ambacht" is een kwaliteit zeer goed restaurant met een vriendelijke bediening en een relaxte sfeer. Top geheel wat hij trots op kan zijn. Alle lof!!

Perfecte bediening

16-04-2014

We hebben met ons zessen heerlijk gegeten in een originele entourage . De bediening was perfect.

Heerlijk gegeten

13-04-2014

Een heerlijke avond gehad. In alle rust lang kunnen tafelen. Genoten van het heerlijke eten en de goede service. We vonden het alleen niet netjes dat de gastvrouw ons vroeg of we de kaart wilden zien of dat we ons wilden laten verrassen met een drie of een acht gangendiner (4,5,6 of 7 werd niet genoemd). Hierbij vermeldde ze dat drie gangen uit grotere porties bestond en acht gangen uit allerlei kleinere porties. Dat laatste leek ons wel wat. En dat je daar meer voor betaald dan drie gangen leek ons logisch. Maar toen we gingen afrekenen schrokken we behoorlijk van de prijs. Zo'n verschil hadden we niet verwacht. Hierin had de gastvrouw wel duidelijker mogen zijn, vinden we niet zo chique.

Verder alle lof voor Het Ambacht. Geweldige kok, die kookt met heerlijke verse streekproducten.

Uitstekend

07-04-2014

Heerlijk gegeten in ongedwongen sfeer. Het ambacht verstaat de kunst om het accent te leggen waar het hoort: het eten, de ambiance, de bediening. Gelukkig is men er wars van uiterlijk vertoon!

Kijk, en dat is nou echt een Kenmerk van de Wâldpyk!

En de uitsmijter:

Super lekker gegeten.

25-03-2014

Echt super lekker gegeten in een erg sfeervol restaurant.

Echt een dikke tien.

Uit: <http://www.couverts.nl/restaurant/heerenveen/restaurant-het-ambacht>

Henk Markus zijn vakmanschap en de duurzaamheid van zijn bedrijfsactiviteiten worden ook door vakgenoten hoog gewaardeerd:

Winnaar duurzaamheidsprijs - Crèmeux tûne met geit, pompoen, hazelnoot en ui - Restaurant Het Ambacht, Heerenveen

Jurylid Antoinette Hertsenberg: “De chefs hebben vooral gelet op smaak. Heel simpel: als iets niet lekker is, wordt het niet opgegeten – en de prullenbak is geen plek voor duurzaamheid. Het gerecht was niet te complex – duurzaam is ook puurheid en simpelheid – en uiteraard lokaal.”



Winnend gerecht duurzaamheidsprijs_Crèmeux tûne met geit, pompoen, hazelnoot en ui van restaurant Het Ambacht uit Heerenveen.

Uit: <http://benelux.koppertcress.com/news/jonnie-boer-%E2%80%9Ctakis-panagakis-restaurant-mazie-variantiechef-van-het-jaar%E2%80%9D>

Ook de leerlingen weten van wanten:

februari 7, 2013

Assen – Zelfstandig werkend kok in opleiding Koen Betjes uit Terherne, werkzaam bij Restaurant ‘Het Ambacht’ in Heerenveen haalde 4 prijzen binnen op het Horeca EvenTT te Assen. Tijdens het jaarlijks terugkerende horeca event in de TT hal te Assen, ook wel Horeca Eventt genoemd, is Koen Betjes op dinsdag 5 februari, maar liefst 4 keer in de prijzen gevallen in de categorie ‘Koude Schotels’. Hij behaalde twee derde en twee tweede prijzen. <http://www.grootsneek.nl/71531/prijzenregen-voor-terhernster-kok-op-horeca-eventt/>

Dit is behalve een topprestatie voor de desbetreffende kok tevens een groot compliment voor het vakmanschap en de motiverende kracht van Henk Markus!

Stichting Wrâldfrucht – Jan J. de Boer – 12 juni 2014



Kwaliteit uit De Friese Wouden