

# HORECA



## HAUTE CUISINE HOLLANDAISE



**HIP OP DE VELUWE:  
BOUTIQUEHOTEL  
STERREBERG**

**OKURA  
WIL NAAR  
PARIJS**

**ASPERGE  
STEKT KOP OP  
IN KEUKEN**

**ORANJEKOORTS? LEES  
DEZE WEEK ONZE  
EK-SPECIAL**



# HOLLANDSE POT GAAT OP CHIC

Met z'n vijven vormen ze de culinaire voorhoede van de nieuwe kookcultuur in ons land: de Nieuwe Nederlandse Keuken. Onder aanvoering van Albert Kooy promoten Dick Middelweerd, Jonnie Boer, Christian van der Linden en Marc van Gulick het koken met ingrediënten van eigen bodem, op basis van moderne (buitenlandse) technieken en met oude recepten. „We moeten trots zijn op de producten die we in Nederland hebben.”

Jarenlang was het de Franse sterrenkok Paul Bocuse. Sinds kort is het de Spaanse kookkunstenaar Ferran Adrià van El Bulli. Kookidolen van wereldformaat. Nederlandse chefs zijn er dol op. Met het buitenland als inspiratiebron raakten de keukens in ons land de laatste jaren steeds internationaler georiënteerd.

Op zich niks mis mee, maar er komt een moment waarop je als kok ontdekt dat de wereld te klein is. Dan ga je op zoek naar je eigen karakter en identiteit. Je kijkt in Nederland, in je

regio rond. Op zoek naar je eigen kookcultuur. Zo ontstond bij Albert Kooy, SVH-Meesterkok en verbonden als bedrijfsleider aan de Hotelschool in Den Bosch, het idee voor een nieuwe kookfilosofie: de Nieuwe Nederlandse Keuken. Ooit legde hij de SVH-Meesterproef af met als proefschrift dit thema. Verder is er een boek in de maak waarin Kooy laat zien wat hij bedoelt met deze kookrichting.

„We moeten trots zijn op wat we aan Nederlandse producten hebben.” Als een echte docent legt hij uit wat hij onder zijn stokpaardje verstaat: koken met ingrediënten van eigen bodem, volgens de seizoenen, al dan niet op basis van oude recepten en met behulp van moderne en buitenlandse technieken. Met name dat laatste is van belang voor topkoks om een culinaire en hedendaagse vertaling te geven aan klassiekers als stampot boerenkool en hachee. „We kunnen in een toprestaurant nu eenmaal geen bak hutspot op tafel zetten.”

## DOPERWTJESCULTUUR

Het was topkok Cas Spijkers die Kooy op het spoor zette. Spijkers maakte ►

## ONTMOETING OP FRIESE BODEM

Een uitgestrekt landschap van groene weiden met veel koeien. Een Nederlandse plaatje is er niet. Het Friese platteland is een prima entourage voor een goed gesprek over de Nieuwe Nederlandse Keuken, waar producten van eigen bodem de hoofdrol spelen. Op Bilderberg Landgoed Lauswolt in Beetsterzwaag treffen de vijf ambassadeurs van de Nieuwe Nederlandse Keuken elkaar. Staand, van links naar rechts: Jonnie Boer (De Librije in Zwolle), Albert Kooy (Hotelschool in Den Bosch) en Dick Middelweerd (Treeswijkhoeve in Waalre). Zittend de 'Brabantse Fries' Marc van Gulick (De Heeren van Harinxma, Bilderberg Landgoed Lauswolt in Beetsterzwaag) en liggend Christian van der Linden (Villa Rozenrust in Leidschendam).

bijvoorbeeld zelf bloedworst en gebruikte brandnetels. De klassieke Franse keuken was echter de pijler waarop Spijkers en collega's van dezelfde lichte - Savelberg bijvoorbeeld - kookten. Het kan ook niet anders dan dat deze generatie zich op Frankrijk oriënteerde, want het was de tijd van de 'doperwtjescultuur' in Nederland, vindt Marc van Gulick, Meesterkok en chef van De Heeren van Harinxma in Beetsterzwaag.

De Nederlandse consument c.q. gast had in die tijd weinig culinaire kennis. Het was de tijd dat doperwten in blik hoogtij vierden in de Nederlandse huishoudens. Van Gulick: „Spijkers en zijn generatie hebben de Nederlanders aan het eten gekregen.” Dat is een verdienste. Daar is de bodem gelegd voor de hedendaagse Nederlandse gastronomie. Deze wordt met name gedragen door de generatie waartoe Albert Kooy, Dick Middelweerd, Marc van Gulick, Christian van der Linden en Jonnie Boer horen.

Van deze vijf was Boer een van de eersten die van het koken met regionale producten zijn handelsmerk maakte. De Zwolse driesterrenchef bekent dat zijn voorkeur voor regionale ingrediënten min of meer uit nood is geboren. „Toen ik net begon, was ik op zoek naar betaalbare producten.” Koken volgens de seizoenen en inkopen bij vissers en boeren in de regio was het gevolg. Boer lepelt het voorbeeld op dat hij zelf de lammetjes ging halen en achter in zijn Opel Kadet wegbracht naar de slachterij.

Ook de andere koks bloeien op als ze vertellen over hun regionale leveranciers. Van Gulick ziet zijn bezoeken aan de Friese biologische boer Appie als ontspanning. „Als ik daar ben en met die man praat kom ik tot rust. Even weg van alle hectiek in de keuken.” Binding met regionale leveranciers is bovendien belangrijk om kennis over je producten te vergaren.

### BOERDERIJDUIF

Tussen de heren koks ontspint zich een discussie. Wat is regionaal, en waar liggen de grenzen tussen de regio's? Mag een kok in Friesland Brabantse asper-

### JONNIES KEUZE:

Tussengerecht: in gerookte boter gegaarde tongfilet met boerenkooljus.



Een typisch Nederlands gerecht dat door het gebruik van boerenkool en de geur van rookworst even de associatie oproept met stampot boerenkool. Een klassieke techniek is toegepast voor de boerenkooljus: er is een chlorofyl van gemaakt. „De gerookte boter in dit gerecht doet denken aan rookworst”, vindt Boer. Ter garnering is een droge worst fijngesnipperd en over de puree gestrooid. Een beetje de invloed van Ferran Adrià om de structuur van producten te veranderen. Als de tijd van de boerenkool voorbij is, gebruikt Boer brandnetels als groente.

„In Frankrijk werken ze ook met de beste producten uit verschillende regio's.”



ges gebruiken, of moet hij een aspergeteler zoeken in zijn eigen omgeving? Kooy vindt dat heel Nederland het werkterrein moet zijn. Als er goede aardbeien uit Bergen op Zoom komen, mag je die best gebruiken als je in Zwolle zit. „In Frankrijk werken ze toch ook zo met het beste uit de verschillende regio's”, merkt Boer op. Wat de koks wel stoort, is dat sommige chefs in Nederland te ver doorslaan als ze met regionale producten werken. Op hun kaart staat dan 'boerderijduif uit de regio', merkt Van Gulick op.

Maar alleen het werken met regionale producten is niet genoeg. Ook respect voor de seizoenen staat hoog in het vaandel bij de vijf dragers van de Nieuwe Nederlandse Keuken. Dus geen aardbeien op de kaart in de winter. En ook geen asperges uit de kas, alleen van de koude grond.

Van de vijf aanwezige chefs is Christian van der Linden degene die het seizoenskoken helemaal tot concept heeft verheven in zijn nieuwe bedrijf. Sinds 1 januari runt hij in Villa Rozenrust in Leidschendam een restau-

## ALBERTS KEUZE

Amuse: gehaktballetje van varkensvlees en reuzengarnaal, ingepakt in een kippenvel met biologische winterwortel en bieslook.

Geen kleffe, vette hutspot, maar een culinair hoogstaand gerecht waarin de smaken van wortelstampot – zoals ui, wortel en bieslook – de hoofdrol spelen. „We kunnen in een toprestaurant nu eenmaal geen bak hutspot op tafel zetten.”

Voor het binden van de gehaktbal heeft de SVH-Meesterkok geen slagroom of ei gebruikt. Geen Franse techniek dus, maar een Japanse: de

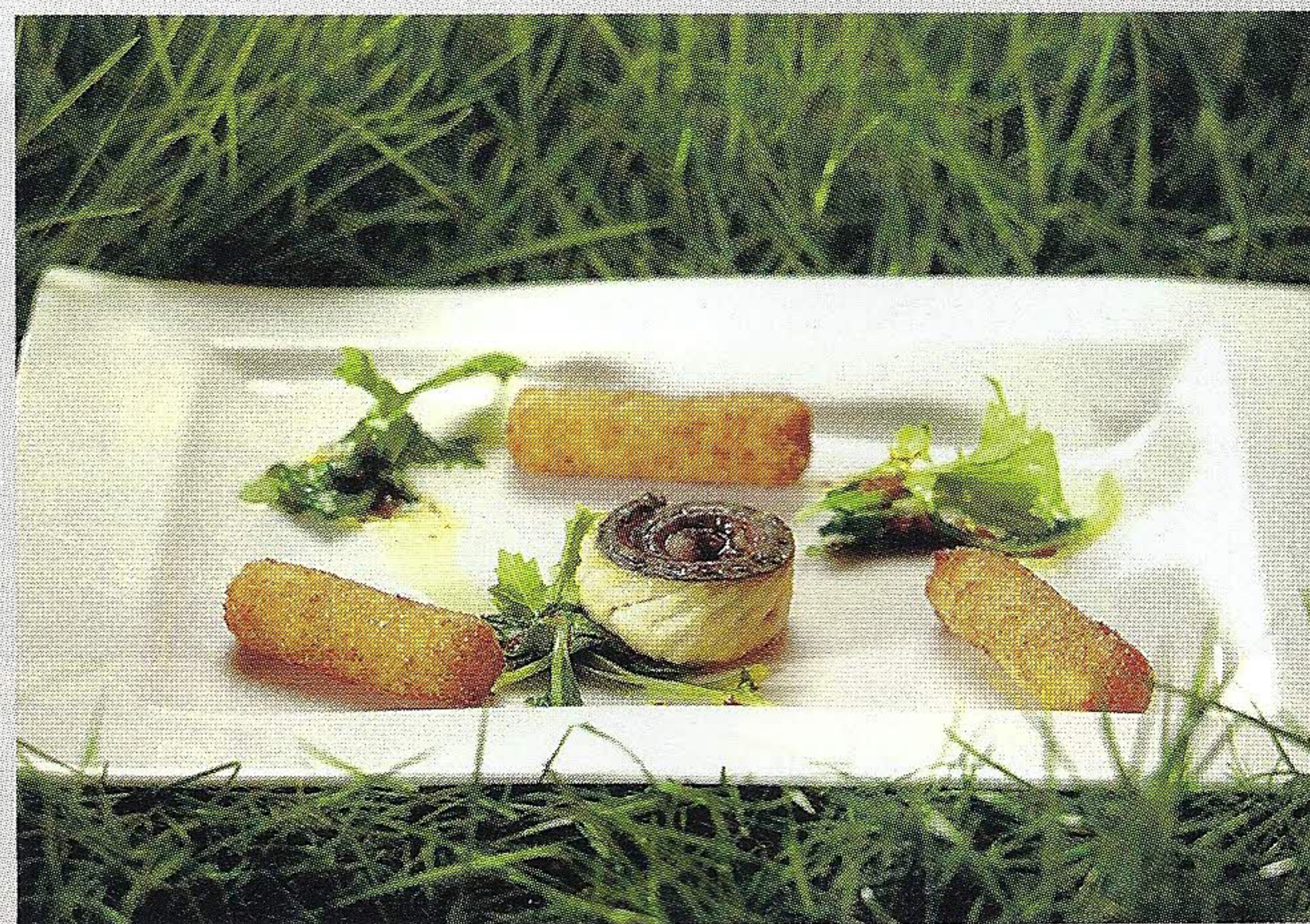
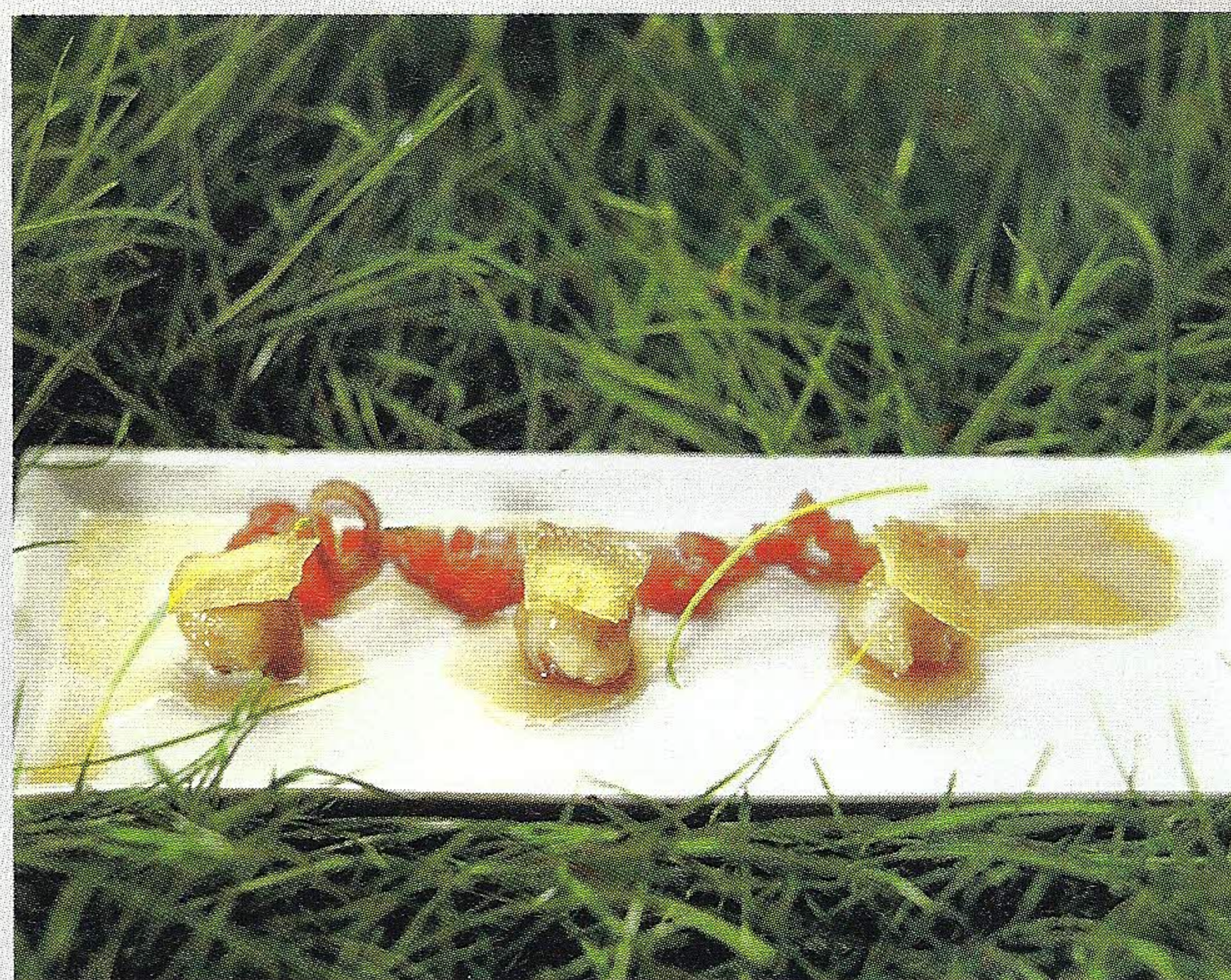


binding komt tot stand door de eiwitten in de garnaal. Beide ingrediënten zijn vermalen in de gehaktmolen.

Voorgerecht: kroketje van topinamboer met rolmops van makreel en een jus van raapsteeltjes met specerijen van de V.O.C.

De kroket is een voorbeeld van een typisch Nederlands product. „Dat kennen ze in Frankrijk niet.” Dit keer is de snack gemaakt van een ‘vergeten’ groente: (gepofte) topinamboer. De rolmops is ook een klassieker uit de Nederlandse eetcultuur. Hier heeft Kooy een Chinese techniek op losgelaten: de makreel is eerst gefrituurd en dan gemarineerd in appelstroopedik. Naast de jus van raapstelen zijn verschillende kruiden uit de V.O.C.-tijd gebruikt, zoals kaneel, komijn, gember, laos, paprika, chili, kardemom en kurkuma.

„We kunnen in een toprestaurant nu eenmaal geen bak hutspot op tafel zetten.”



## CHRISTIANS KEUZE:

Tussengerecht: Hollandse biologische seizoensgroente (prei, schorseneren, pastinaak, bietjes) met huisgemaakte bloedworst en een dressing van scharrelzult.



De overgangsweken van winter naar lente zijn een lastige periode voor wat betreft de beschikbaarheid van groenten, vindt Christian van der Linden. Hij maakt een gerecht vol Nederlandse groenten: gegrilde knolselderij, gefrituurde schorseneren (met Veenweidekaas) en pastinaak met spek, voorzien van

een karamel van Haagse Hopjes. Hollandser kan niet. Dat geldt ook voor de bloedworst die terug te vinden is op het bord, evenals de zure zult. Van dat laatste is een dressing gemaakt. In de presentatie zit een typisch element uit de lage landen: een mini-friteszak.



„Ik kook zo veel mogelijk met seizoensproducten. Helemaal biologisch lukt niet.”

**MARCS KEUZE:**

Hoofdgerecht: in kruidenolie gegaarde kalfslever met omgekeerd gebakken uientaartje en een hacheejus geparfumeerd met laurier en een stroop van appelstroop-edik.



Orgaanvlees uit Nederland is zelfs in Frankrijk vermaard, weet Albert Kooy te melden. Niet gek dus dat kalfslever de hoofdrol heeft in het hoofdgerecht van Marc van Gulick. Als het gerecht wordt geserveerd komt de geur van hachee de gast tegemoet. Dat roept de associatie met deze typisch Nederlandse winterstoofschotel op. De stroop van appelstroop-edik geeft een zoetje aan de hachee en die is daardoor net even anders. Het uientaartje is geïnspireerd op de Franse techniek van tarte tatin en omgekeerd gebakken.

„Bij mijn biologische leverancier kom ik tot rust. Even weg uit de hectiek van de keuken.”



rant zonder kaart. Gasten hebben de keuze uit twee gerechten per gang. „Ik kook zo veel mogelijk met seizoensproducten.” Helemaal biologisch lukt niet, omdat leveranciers nog niet constant kunnen leveren.

Producent en gast maken het soms moeilijk om vast te houden aan principes. „Wij hebben veel hotelgasten die in het restaurant eten. Zij wensen bijvoorbeeld kreeft, en dus moet ik dat in dit type bedrijf op de kaart hebben”, laat Van Gulick weten. Het moet ook allemaal niet té dogmatisch worden, waarschuwt Kooy.

De vijf koks willen beslist niet voorschrijven hoe Nederland moet koken. „Wij dienen graag als inspiratiebron.” Een soort culinaire voorhoede. Niet zo'n vreemde gedachte, want vier van de vijf zijn Meesterkok. Via het Gilde van Meesterkoks timmeren ze aan de weg met de Nieuwe Nederlandse Keuken. Laatst, op de European Fine Food Fair in Maastricht, lieten de Meesters al zien hoe zij het culinaire erfgoed in een nieuw, hedendaags jasje presenteren. Allemaal vinden ze het van belang dat wentelteefjes, hete bliksem en groenten als pastinaak, topinamboer en boerenkool op hoog culinair niveau in ere worden hersteld.

„We zijn vergeten hoe rijk Nederland is. Voor de toekomst, voor onze kinderen is het belangrijk dit onder de aandacht te brengen”, vindt Boer. Ook de nieuwe generatie koks moet hiervan doordrongen worden, vult Van Gulick aan. Hij en Kooy stomen via de sterklasse-opleiding actief een nieuwe lichter Meesterkoks klaar. Die hopelijk de Nieuwe Nederlandse Keuken verder uitdragen.

**MEESTERLIJK**

Boer is voor veel chefs een voorbeeld. Hij timmert flink aan de weg met de Nieuwe Nederlandse Keuken door regionaal en seizoensgericht te koken in combinatie met moderne technieken. Michelin liet eerder dit jaar weten dat de derde ster van de Zwollenaar mede te danken is aan deze kookstijl. Een opsteker voor de Nederlandse gastronomie, vindt Van der Linden.

Mochten koks nu hopen dat ze met

wat meer streekproducten goede kans maken op een Michelin-ster, dan is dat te simpel gedacht. Hiervoor komt nog het nodige aan vaktechnieken om de hoek kijken. Die vaardigheden staan ook centraal bij de aanhangers van de Nieuwe Nederlandse Keuken. Zij gebruiken (moderne) technieken uit Frankrijk, het Verre Oosten of Spanje. Boer werpt de vraag op hoe je die in de praktijk kunt toepassen. „Laatst was ik in Brussel met een aantal topchefs. Er kwam een gerecht op tafel met een tartaar van coquilles. Iedereen riep gelijk: El Bulli. Het lijkt wel of je zoiets niet meer mag doen.” Kooy valt hem bij. „Je moet niet Spaans gaan koken, maar nieuwe technieken als deze van Adrià moet je opnemen. Die zijn meesterlijk.”

## NIEUW LEVEN

De oosterse keuken is een bron van inspiratie voor Kooy. Hij mag graag vaardigheden uit deze kookcultuur toepassen op bijvoorbeeld de oer-Nederlandse kroket of gehaktbal. Naast het toepassen van Nederlandse ingrediënten en moderne kooktechnieken, is het nieuw leven inblazen van oude recepturen een element van de Nieuwe Nederlandse Keuken. Albert Kooy verzamelt daartoe oude kookboeken.

Ook de andere koks kijken wel eens hoe het vroeger is opgeschreven. Maar volgens Dick Middelweerd zitten de vaardigheden om de Nieuwe Nederlandse Keuken toe te passen veel koks al in de vingers. Ze zijn het zich alleen niet zo bewust. „Eigenlijk is het zo eenvoudig. Elk land heeft zijn eigen tradities en afleidingen, maar we zijn die een beetje vergeten.” Als voorbeeld noemt hij de risotto in Italië, de paëlla in Spanje, en in ons land de parelgort. Een rijstsoort waarmee je een Nederlandse variant op risotto kunt maken. Middelweerd wil er verder geen woorden aan vuil maken: „Koken is zo logisch.”

*Met dank aan Bilderberg Landgoed Lauswolt / De Heeren van Harinxma in Beetsterzwaag voor de gastvrijheid en het beschikbaar stellen van de locatie.*

## DICKS KEUZE:

Dessert: chocolademousse met siroop van nootmuskaat en ijsschilfers van koffie (boven).

Taartje van krentenbrood en Brabantse geitenkaas met appelmoes en pruimengelei (rechts).

Wentelteefje van Brabants suikerbrood, jam van stoofperen, ijsklontje van bisschopswijn met hangop en sinaasappelrasp (onder).

Bokkenpoot met vanillecrème en framboosjes geweekt in brandewijn (links).



Het dessert bestaat uit een kleine parade van vier nagerechten. Als opmaat voor het dessert een chocolademousse waarin koffie, chocolade en nootmuskaat zijn gecombineerd. Vervolgens zijn krentenbrood en geitenkaas tot een taartje gemaakt, vergezeld van oer-Nederlandse appelmoes en pruimengelei.

Verder is er een wentelteefje. „Uitgestoken, maar verder gemaakt zoals mijn moeder dat vroeger deed met melk en ei”, vertelt Dick Middelweerd. En voor bij de koffie serveert hij een onvervalst Nederlandse bokkenpoot met framboosjes ertussen. „Daarvoor is het niet het seizoen”, protesteert Kooy. „Nee, maar het is geweekt, dus dan kan het wel in het voorjaar”, corrigeren de anderen.

**„Eigenlijk is het zo eenvoudig. Elk land heeft zijn eigen tradities en afleidingen, maar we zijn die een beetje vergeten.”**

