

GASTRONOMIE Vijf chef-koks nemen het tegen elkaar op in restaurant de Dyck

Lekkerste streekproducten

Wat is de lekkerste streek van Nederland? Dat moet maandag duidelijk worden in restaurant De Dyck in Woubrugge. Daar nemen vijf chef-koks het tegen elkaar op met kleine gerechten, samengesteld met erkende streekproducten uit de eigen regio.



Paul van der Kooij
p.van.der.kooij@mediahuis.nl

Woubrugge ■ Voor het Groene Hart is dat Martijn Koeleman, chef-kok van De Dyck. Hij maakt iets met Boeren Goudse Oplegkaas van Hoeve Waterrijk uit Rijpwetering, Wilde Weide Kaas Demeter van Boerderij Noorderlicht uit Noordeloos en een appel-lavendeldrankje uit de keuken van het restaurant.

Het drankje past helemaal in het streven van De Dyck, dat omringd is door vele hectares boerenland met moestuin en boomgaard van eigenaar Reinier Kempenaar, om op het gebied van groente en fruit honderd procent zelfvoorzienend te zijn. „Zo is het, gezien het feit dat je maar een deel van het jaar kunt oogsten, handig dat je dingen kunt fermenteren.” Ook het werken met kaas uit het Groene Hart zit er helemaal ingebakken. Want het is toch zonde, ook voor het milieu, om van ver dingen te halen als er om de hoek topkwaliteit wordt gemaakt?

Nederlandse wijn

Het is een opvatting die in steeds bredere kring opgeld doet. Kempenaar hoopt dat de wedstrijd en de publiciteit eromheen daar verder aan bijdraagt. „Ook hopen we de werkwijze van ons restaurant voor het voetlicht te brengen. Dat we, omdat dat van ver komt, geen citrusvruchten en chocolade gebruiken.



FOTO LEMON FOOD PHOTOGRAPHY

Chef-kok Martijn Koeleman oogst knoflook. Zou dat in het gerecht komen?

En dat we zoveel mogelijk voor Nederlandse wijn gaan en het, wanneer we het uit het buitenland laten komen, niet meer dan vijfhonderd kilometer mag hebben afgelegd. Alleen koffie komt, omdat het niet anders kan, nog van ver."

Zelfoogst

Genieten van onbespoten, niet door kunstmest opgejaagde oogst van eigen land, kan ook buiten het restaurant. De Dyck werkt namelijk sinds vorig jaar met een zelfoogst-abonnement. Wie dat aanschaf kan vanaf mei tot het einde van het seizoen iedere week vijf groenten oogsten, op aanwijzing van het personeel.



Voorbeeld.FOTO LEMON FOOD PHOTOGRAPHY



Fermenteren.

FOTO ARLINE SPEETJENS

„We begonnen ermee als een proef voor twintig abonnees, maar die waren zo enthousiast dat we ermee doorgaan. Met dit jaar vijftig abonnees en volgend jaar waarschijnlijk nog meer.”

Maar eerst de wedstrijd: hoe maak je van twee kazen en een sapje een hapje dat pakweg hapjes uit Waddengebied, de Veluwe en Zeeland verslaat? Dat blijft nog even geheim. Wel wil Kempenaar kwijt dat zijn chef-kok 'allang iets heeft bedacht'. „Iets dat volledig is gemaakt met producten uit de nabije omgeving, onder andere uit onze moestuin en een stukje wildpluk. Want dat is toch het mooiste.”

Marco van Erp verdedigt titel Singelloop

Tim Brouwer de Koning

Leiden ■ Net als bij de Tour de France is bij de Smitsloo Groep Singelloop startnummer 1 gereserveerd voor de vorige winnaar. Marco van Erp valt die eer te beurt op vrijdag 22 april, als de Leidse zanger Mart Hoogkamer om 19.30 uur voor duizenden hardlopers het startschot lost nabij Molen De Valk.

Doorgaans hoeft een oud-winnaar maar een jaar geduld te hebben voordat hij het begeerde borstnummer mag opspelden. In het geval van Marco van Erp zijn er inmiddels drie volle jaren verstreken sinds hij – met startnummer 19 – de Singelloop voor het eerst won. Zelf kon de atleet van Leiden Atletiek, uit de trainingsgroep van Bram Wassenaar

en Han Kulker, weinig doen aan dat oponthoud. Door alle coronamaatregelen kwam de 45ste editie van de Leidse voorjaarsklassieker maar niet van de grond.

Eendagsvlieg

Nu het eindelijk zo ver is, moet Van Erp bewijzen dat hij geen eendagsvlieg is. Aan zijn vorm zal het niet liggen, want in Leiden is de uit Brabant afkomstige hardloper uitgegroeid tot een stabiele afstandsloper. De concurrentie komt dit jaar waarschijnlijk uit zijn eigen omgeving, al hoeft Van Erp geen rekening te houden met clubgenoot Maikel Stolwijk. De winnaar van de Leiden Marathon 2021 verkiest de bakfiets boven de benenwagen en gidst de Singellopers tegen de wijzers van de klok in over het vernieuwde parcours, dat 6,5 kilometer lang is.



Voorverkoop is gestart.

Onderweg krijgt het voetvolk desgewenst water aangereikt op de Zoeterwoudsesingel ter hoogte van korfbalclub Sporting Trigon. Dat wordt net als in voorgaande edities gerund door het Gouden Spike-team van Leiden Atletiek. Op die manier helpen de waterdragers de sporters en maken zij meteen reclame voor de Gouden Spike op zaterdag 11 juni op de atletiekbaan Leidse Hout.

Hekken

Voor collega-sporters van rugbyvereniging DIOK is tijdens de Singelloop een andere taak weggelegd: zij sjouwen met hekken. Een eervolle vermelding krijgt ook studentenvereniging Minerva. Enige leden daarvan helpen bij de 'aankleding' van het parcours met spandoeken en delen na afloop medailles uit aan

”
Collega's van
DIOK sjouwen
met hekken

nummer een en al die andere winnaars van wat wel het officiële wereldkampioenschap van Leiden wordt genoemd.