



Chef-kok Martin Koeleman, op de achtergrond de duurzame tunnelkassen

# VAN AKKERBOUW NAAR GASTRONOMIE

ALS JE EET BIJ RESTAURANT DE DYCK, IN DE POLDER TUSSEN ALPHEN AAN DEN RIJN EN AMSTERDAM, WORDEN AL JE ZINTUIGEN GEPRIKKELD. HET BEGINT AL MET DE NAAR KRUIDEN EN BLOEMEN GEURENDE LUCHT ALS JE AANKOMT. HOUD DIT VAST ALS JE DE BIOLOGISCHE WIJNEN OVER JE TONG LAAT ROLLEN, EN COMBINEER MET DE SMAAKVOLLE GROENTEN DIE JE PROEFT UIT DE ENORME TUIN WAAR JE OP UITKIJKT. DE NATUUR LAAT VAN ZICH HOREN!

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN | FOTO'S KARIN LEEUWENHOEK, KARIEN NIEUWENHUIS - LEMON FOOD PHOTOGRAPHY

**W**at de boer niet kent dat eet hij niet? Het spreekwoord gaat niet op voor Reinier Kempenaar (50). Hij is de derde generatie op een boerderij in het Groene Hart en heeft op het familielandgoed een restaurant gebouwd dat we liefst eigenhandig een Michelinster toekennen. Reinier wilde laten zien dat gastronomie ook anders kan. Zelfvoorzienend zijn en eten wat het land biedt, met zorg bereid, dat is hier de filosofie. Sommelier Danny van den Barselaar heeft ook een drastische keuze gemaakt wat de wijnkaart betreft.

**VONDEN JE OUDERS HET EEN GOED IDEE OM HIER EEN RESTAURANT TE VESTIGEN?**

Reinier: 'Ze zeiden: 'Joh, jij hebt het bedrijf overgenomen dus het is jouw keuze.' Ze hebben er nooit enig probleem mee gehad en zijn hartstikke trots op wat we hier doen.'

**HOE IS DIE PASSIE VOOR HORECA ONTSTAAN EN BESLOOT JE HET ROER OM TE GOOIEN?**

Reinier: 'Dat is een lastige vraag, ik heb van tevoren ook niet alles op deze manier bedacht. Ik kwam natuurlijk totaal niet uit die wereld en had ook geen horecaopleiding gedaan. Maar als ik terugkijk, heb ik altijd wel een bepaalde affiniteit met horeca gehad. Wanneer ik op jonge leeftijd ergens aan het eten was, zat ik altijd rond te kijken en me af te vragen hoe de processen liepen. De gastronomie heeft er altijd ingezet.'

**EEN GROTE STAP VOOR EEN AGRARIËR.**

Reinier: 'Kijk, de horecasector heeft wel raakvlakken met landbouw. Er is de passie voor het werk, om dingen zo goed mogelijk te doen.'

**JULLIE WERKEN ZELFVOORZIENEND, DAT IS IETS DAT JE JEZELF NIET ZOMAAR OPLEGT?**

Reinier: 'Ja, het vraagt om grote investeringen. Als ik alles van tevoren geweten had, was ik er niet aan begonnen. In het begin liep het

**DOOR TE  
FERMENTEREN  
KRIJG JE ALLEMAAL  
NIEUWE SMAKEN**



Saté van spitskool met roos, vijgenblad en verveine

fout tussen mij en een partner die de horecaervaring zou meebrengen. Dus ik kwam voor de keuze te staan: het helemaal zelf doen of het restaurant verkopen. Ik ben de uitdaging aangegaan. Het was niet gemakkelijk om de juiste mensen te vinden bij de stijl die ik voor ogen had, die bij mij passen, maar het is gelukt. En toen Danny hier startte in coronatijd zijn we, nou ja, niet opnieuw begonnen, maar het toch echt wel anders gaan doen.'

#### DE SPITSKOOLTRUC

Hoe anders het hier is, merken we tijdens de moestuinlunch en de rondleiding door de moestuin. Want waar zo-even de spitskool nog groeide, ligt die nu op ons bord. Chef-kok Martijn Koeleman (30) vertelt tijdens het serveren dat het gerechtje pas volgende week op de kaart komt: saté van spitskool en rendang.

#### HOE KAN JE MET NEDERLANDSE PRODUCTEN ZO'N AZIATISCH SMAAKJE GEVEN AAN SATÉ?

Martijn: 'We hebben de spitskool voor het garen gelakt met een ketjap. Die maken we op basis van suikerbietensiroop en voegen shoyu toe, onze eigen variant op sojasaus, van gefermenteerde kapucijners en tarwe. Voor het barbecueën wordt de kool nog een keer extra gelakt. Erop zitten zoetzure rozenblaadjes en het zaad van de Europese berenklauw, dat zijn die hele kleine groene dingetjes, die kun je gewoon eten zonder dat je er gekke dingen van krijgt.'

#### WAT ZIT ER IN HET KLEINE BAKJE DAARNAAST?

Martijn: 'Dat is een gerechtje gebaseerd op rendang, van fijngesneden spitskool. De smaakmaker hierbij is garum (een soort vegetarische vis-saus van gefermenteerde producten, red.) op basis van bakkersgist. Als je die vers maakt in de 60-gradenkast is het net of je een kruising tussen bacon en chocolade ruikt. Met een beetje roken krijgt de garum nog meer body en dat geeft de gestoofde kool een hele vlezige smaak. Die gaat dan een nachtje in de koeling met boembloe, zodat er kruidigheid door kan trekken.'

#### WAT EEN WERK! EN HOE MAAK JE INDONESISCHE BOEMBOE?

Martijn: 'Van allemaal Nederlandse kruiden. Het begon met een miso (gefermenteerde pasta, red.) van vijgenblad die we hadden gemaakt en die smaakte naar kokos. Onze verveine-miso smaakte naar sereh. Allebei smaken uit curry, dus daar moesten we iets mee doen. We hebben ze bij elkaar gedaan met een beetje hand of Buddha-blad, een citrusplant die we in de tunnelkas hebben staan, douglasspar en nog veel meer totdat we uiteindelijk een superkruidige boembloe hadden.'

#### VEGA IS MEGA

Je kunt bij het vegetarische moestuinmenu een stukje vis, vlees of wild als supplement bijstellen. Maar volgens Danny van den Barselaar (37), die in mei 2021 als sommelier toetrad tot het team, komt de creativiteit van de chef

## HET RESTAURANT STREEFT ERNAAR IN 2025 ZELFVOORZIENEND TE ZIJN

Eigenaar Reinier Kempenaar tilt bij de spitskool het doek op – de bescherming tegen fazanten, duiven en hazen



#### MAXIMAAL MILIEUBEWUST

De Dyck is volgens Danny 95 procent zelfvoorzienend in groenten, fruit en kruiden, en heeft de ambitie om in 2025 helemaal zelfvoorzienend te zijn, ook op het gebied van energie. Ze hergebruiken zoveel mogelijk. Wat uit de moestuin niet vers wordt benut – of geplukt door de 70 mensen die een zelfvoorzienend abonnement hebben – wordt gefermenteerd en bewaard tot de winter. Keukenrestanten voeren ze aan de varkens en kippen of ze belanden op de composthoop. Ook de bedieningsbrigade loopt er 'groen' bij: hun blouses zijn gemaakt van stof van gerecyclede petflessen. De menukaart, bierkaart en wijnkaart worden gedrukt op olifantsgras van Hollandse bodem. Danny vertelt dat hij het houten klembord voor de wijnkaart maakte van het oude terrameubilair. Danny: 'We willen laten zien dat circulariteit om alle facetten draait en niet alleen om het eten.'

het beste tot zijn recht in de experimenten met wat op het land groeit. Danny: 'Hij haalt soms halsoverbrekende toeren uit om langs de waterkant de berenklauw, maar ook dovenetel, jonge zwavelzwam en rabarber te plukken. Ook Japanse duizendknoop en kamille zijn 'onkruid' dat verwerkt wordt tot kunststukjes.'

#### IS HET LASTIG OM BIJ HET MOESTUINMENU EEN WIJNARRANGEMENT TE MAKEN?

Danny: 'We zijn met ingang van deze wijnkaart afgestapt van het wijnarrangement. Dat is gewoon heel moeilijk om te doen met wijnen onder de 500 kilometer en met deze uitdagende keuken. Je kunt niet altijd matches hebben, maar we zorgen wel dat er altijd een paar glazen tussen staan die met bepaalde gerechten combineren.'

#### LEG EENS UIT, DIE 500 KILOMETER?

Danny: 'Om de *food miles* terug te dringen heb ik het idee geopperd om over te schakelen naar wijnen die maximaal 500 kilometer bij ons vandaan gemaakt worden. Met een passer hebben we op de kaart een cirkel getrokken om Woubrugge heen. Champagne is bijvoorbeeld 400 kilometer ver weg. Engeland valt er ook binnen. Nederland, natuurlijk. Dene-marken red je ook, maar net niet het goede gedeelte waar de wijn wordt gemaakt. Daar worden ook maar 40.000 flessen gemaakt, dus het is ook heel kostbaar om die wijn hierheen te halen.'



Sommelier Danny Van den Barselaar met een van de varkens.

Pruikzwam met koji, meiraap en braam



## FIJNE WIJN-SPIJS COMBINATIES

We proeven deze middag een aantal geselecteerde gerechtjes met wijnen die erbij passen.

### 1 AMUSES

Wat zien de diverse amuses er kunstig uit. De granité van lievrouwbedstro, komkommer en karnemelk moeten we van sommelier Danny als eerste opeten. Verfrissend in de mond! Wat wel dadels lijken, zijn gefermenteerde radijsjes in een gelei van zwarte ui en zwarte knoflook. Met een paars bloemetje van de salie erop, als kers op de taart.

DOMEIN WIJNGAARDSBERG, BRUT 2019 | CHARDONNAY, PINOT NOIR | NEDERLAND  
BETUWS WIJNDOMEIN, BETUWSE BRUIS WIT ALCOHOLVRIJ | NEDERLAND

De mousserende wijn uit het Zuid-Limburgse Mergelland, dat een Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) heeft, is zacht en fris van smaak met citrus, sappige perzik en tonen van toast. De Betuwse Bruis is puur druivensap en net zo verfrissend. We proeven granny smith. Danny: 'Je merkt echt dat het wijndruiven zijn. Niet te zoet, inderdaad die zuren die lekker in je klieren gaan.'

### 2 PREI MET AARDBEI, RAMMENAS EN CIPRESOLIE

Het gerechtje van prei is gerold in lindenblad. Door technieken als fermenteren en karamelliseren ervaren we heel andere smaken en structuren dan normaal. Danny: 'De prei gaat voor 8 weken de 60-gradenkast in, zodat hij niet te bitter wordt. De salade is gemaakt van gefermenteerde rettich met een beetje aardbei. Als kruiden hebben we citroenmelisse, salie en oregano.'

VINEA CURA, FRUCTUS 2018 | JOHANNITER | LIMBURG, NEDERLAND

Danny: 'Wijn gemaakt door Stan Beurskens, van druiven afkomstig van een zorgvijngaard. Het is 100 procent johanniter. Een hele mooie stijl, lekker filmend, vol, kruidig, maar ook iets subtiel rood fruit en het gerechtje gaat dat rode fruit heel mooi omhooghalen.'

### 3 ASPERGE MET LIEVROUWEBEDSTRO EN CITROENBASILICUM

We blijven op de vegetarische tour met asperges. Later zullen we in de moestuin het kopje van de groene asperge, dat na het seizoen eind juni uitloopt in allemaal zijtakken, rauw proeven: heerlijk.

DOMAINE MORITZ, MUSCAT D'ALSACE | MUSCAT | ELZAS, FRANKRIJK

Bij de eerste slok proeven we meteen de natuur, een beetje dat stallige. Danny, lachend: 'Dit is geen gewone asperge en dit is ook geen gewone Muscat. Bij dit domein is de nieuwe generatie bezig met de biologische certificering en doet allerlei experimenten. Voor mensen die Muscat als zoet kennen, is dit een mooie introductie in droog. Dat geparfumeerde in de neus dat je mag verwachten, maar de afdrank is zo heerlijk fris. Met de asperge en lievrouwbedstro gaat de wijn ook een specerijentoes geven.'

### 4 PRUIKZWAM MET KOJI, MEIRAAP EN BRAAM

Danny: 'De pruikzwam hebben we als een van de weinigen in Nederland, via Fungi Factory waar ze paddenstoelen kweken op afvalstromen zoals koffiedik en houtschaafsel. Hij ligt op een crème van koji (een schimmel, red.) met vijgenbladolie. Ernaast gefermenteerde meiraappjes, hazelnootjes en braampjes – die vriezen we in om te kunnen serveren wanneer we willen.'

## ALLE WIJNEN KOMEN VAN NIET VERDER DAN 500 KILOMETER

### EN PRODUCEREN JULLIE WIJNMAKERS OOK BIOLOGISCH?

Danny: 'Daar letten we wel op, dat er met duurzaamheid wat wordt gedaan. Niet iedereen is gecertificeerd, in koude klimaten is dat soms lastig, maar bijvoorbeeld van Domein De Wijngaardsberg in Limburg weet ik dat Jules Nijst ernaar streeft, hele precieze wijnen maakt.'

### MET WELKE NEDERLANDSE WIJNHUIZEN WERKEN JULLIE NOG MEER?

'Met mijn voorgaande bedrijf ben ik met het Betuws Wijndomein een samenwerking aangegaan en die hebben we doorgetrokken, want dat past gewoon hier. We hebben ook een mooie wijnmakerslunch met ze gehad. Vinea Cura vind ik leuk, een kleine onbekende. Het is een zorgboerderij in wijnregio Noord-Limburg. De mensen daar schoffelen en snoeien, maar de wijnen worden gemaakt door Stan Beurskens. Ik heb zelf een keer bij Vinea geogst, de druiven gingen meteen naar Stans domein in Vijlen om biologisch verwerkt te worden.'

### WIJNDOMEIN OUDE WAALSTROOM, ZIE IK STAAN?

Danny: 'Die zag ik op Instagram en hun filosofie sprak me aan: de natuur staat voorop. Ik heb ze een bericht gestuurd dat ik graag kennis wilde komen maken. We hebben gelijk uren zitten praten en door de wijngaard gelopen. Huib Overmars en Lotte Rippen hebben nog geen 2 hectare, zodat ze alles met de hand kunnen doen. Er mag geen tractor doorheen want het is kleigrond, die wordt dan te veel aangedrukt zodat het bodemwater niet snel genoeg weg kan. Ik was er in het voorjaar, de scheuten waren er nog niet en toen ik omkeek zag ik gewoon een hele kudde schapen in een rechte lijn achter ons aanlopen, superleuk.' ■



Het dessert met komkommer en dille

**DEUTZERHOF LÉGÈRE CUVÉE 2018** | DORNFELDER, REGENT, SPÄTBURGUNDER

AHR, DUITSLAND

Danny: 'Fruit, concentraat met fraîcheur. Het zuurtje dat erin zit, toch wel die pinot noir die de kop opsteekt, hebben we ook wel nodig bij de kleine zuurtjes die in het gerecht zitten. Samen met de crème uit het gerecht krijg je ook iets zwoels, een beetje zoethout-en-koffieachtig, dat lang blijft hangen.'

**5 SPITSKOOL MET ROOS, VIJGENBLAD EN VERVEINE**

Het hoogtepunt van onze lunch, waar ook extreem veel werk in zit – zie ook het interview met chef Martijn. Spitskool op z'n Aziatisch met Nederlandse smaakmakers zoals de huisgemaakte shoyusaus en boemboe van kruiden.

**WEINGUT PFLÜGER, MADE FOR FRIENDS** | CABERNET SAUVIGNON, CABERNET

DORSA, MERLOT | PFALZ, DUITSLAND

Door de regent en dornfelder was de vorige Duitser wat grover, terwijl we nu de edele druivenrassen proeven. Danny: 'Deze komt van het grootste biodynamische wijnhuis in Duitsland. Alexander Pflüger werkt al jaren met Smaragd Wijnen en ze maken deze wijn speciaal voor de Nederlandse markt – als gimmick in literflessen verpakt, net als vroeger de Duitse zoeteriken. De sappigheid combineert mooi met de rendang. Het etiket met de akkerbouwer maakt het voor ons helemaal af!'

**6 KOMKOMMER MET VLIERBLOESEM, DILLE EN ZURING**

Het dessert is een spannend, knalgroen bommetje, dat sterk naar dille ruikt. Als we er een hapje van nemen blijken alle smaken in harmonie met elkaar. Mmm! Chef Martijn: De vulling is ingekookt komkommersap, dat het zure en het zoetige van de komkommer naar boven laat komen. Daaromheen zitten gehakte dille en kamille. In het kleine bakje zit verse komkommer met ijs gemaakt van yoghurt en zuring. Het is wel leuk om na een hapje ijs een hapje van de mousse te nemen, die wordt dan veel intenser.'

**WEINGUT KNEBEL, RÖTTGEN RIESLING KABINETT 2020** | MOEZEL, DUITSLAND

De zoete dessertwijn is heel expressief op zichzelf, maar ook in combinatie met het dessert. Danny: Het is wijn van een fantastisch Moezelhuis met steile wijngaarden. De zuren zijn door het pluktijdspij behouden. Hij gaat mooi samen met het dessert dat niet te zoet is: ik wil de frisheid van de Riesling intact laten.'

**DE CHEF HAALT HALSBREKENDE TOEREN UIT OM DOVENETEL EN BERENKLAUW TE PLUKKEN**

De meeste wijnen die we dronken zijn online bij wijnwinkels te bestellen voor thuis. Wil je eten bij De Dyck, plukken in de moestuin of lokale producten kopen – poldershoppen, noemen ze het zelf? Kijk op [DEDYCK.NL](http://DEDYCK.NL) voor de openingstijden. Dit leuke horecateam is ook op zoek naar versterking.



Fermentatiekok Ruben Oosterhof plukt de bloemetjes van de zoete kamille