

**Restaurant De Dyck
volgt het ritme van de seizoenen**

De smaak van eigenzinnigheid

Toen Reinier Kempenaar het akkerbouwbedrijf van zijn ouders overnam, hield hij in eerste instantie vast aan de vertrouwde teelt van uien en aardappels. Nu, meer dan 20 jaar later, biedt het voormalige boerenbedrijf plaats aan restaurant en vergaderlocatie De Dyck, geflankeerd door de bijbehorende boomgaard en moestuin. Van bulkproductie voor de wereldmarkt naar een meer lokale, pure beleving van natuurproducten: wat maakte dat het roer zo radicaal om ging en wat leerde Reinier van deze ondernemende sprong in het diepe?



Wie in Woubrugge de Woudsedijk-Zuid oprijdt, ziet na een paar honderd meter aan zijn rechterhand de wapperende vlaggen van De Dyck. Op donderdag, vrijdag en zaterdag wordt hier een uitgebreid diner geserveerd, en ook op andere dagen kunnen bedrijven op deze veelzijdige locatie terecht voor zakelijke evenementen, zoals jubilea, brainstormsessies of productpresentaties. In de keuken van De Dyck wordt in principe alleen gekookt met ingrediënten die in Nederland geproduceerd zijn. Hier bepaalt het ritme van de seizoenen de menukaart, al heeft de creativiteit van chefkok Martijn Koeleman daar natuurlijk ook een belangrijke stem in. "Met deze formule hebben we niet voor de makkelijkste weg gekozen", vertelt Reinier. "Het heeft jaren geduurd voordat ik de juiste mensen om me heen had verzameld, maar nu staat het bedrijf dan ook."

De ratrace van meer en meer

Het begon allemaal met een knagende onvrede. De grootschaligheid van de akkerbouw ging Reinier steeds meer tegenstaan, net als het overmatige consumptiegedrag dat wereldwijd voor steeds meer problemen zorgt. Vanuit het besef dat het ook anders kan, ging Reinier op zoek naar een nieuwe bestemming voor zijn bedrijf: "De landbouw heeft zich door de hedendaagse consument, die vooral veel en zo goedkoop mogelijk voedsel wenst, in een hoek laten drijven. In onze samenleving zijn we verslaafd geraakt aan consumeren. We hebben onszelf aangepraat dat we aardbeien in december nodig hebben, of asperges in de winter. We halen sperziebonen uit Egypte en sturen onze aardappelen naar verwerkingsfabrieken in het buitenland, om ze daarna weer te importeren. Moeten we dat allemaal wel willen? Het is de ratrace van almaar meer en meer die ons in zijn greep houdt. Als je je daarvan bewust wordt, ontstaat ook ruimte om andere keuzes te maken."

Denken in smaken

"De natuur leert ons juist dat groei niet eeuwig kan doorgaan. In ons restaurant proberen we daarom te volstaan met wat het seizoen ons te bieden heeft. Wat we niet meteen nodig hebben, conserveren we op natuurlijke wijze, bijvoorbeeld door middel van fermenteren of inmaken. Daardoor zijn we op dat gebied zo goed als zelfvoorzienend."



De moestuin levert zelfs nog genoeg op voor de tientallen mensen die bij ons een zelfoogstabonnement hebben afgesloten. Het vergt aanpassingsvermogen en creativiteit om - met het seizoen mee - mooie, verrassende gerechten te creëren, maar die kunst verstaat Martijn als geen ander. Zoals een musicus in klanken denkt, zo denkt hij in smaken. Het menu dat hij samenstelt, heeft maximaal zeven gangen en is in principe vegetarisch, maar het is altijd mogelijk om een gang in te wisselen voor een vlees- of visgerecht. Het mooiste compliment is dat onze gasten daar weinig voor kiezen, omdat zij zulke rijke smaken op hun bord krijgen dat zij het vlees niet missen."



Chefkok Martijn



RESTAURANT DE DYCK

www.dedyck.nl | Diner op do.-vr.-za. vanaf 17:30 uur.
Vergaderingen/evenementen: ma. t/m zo., op aanvraag
Vakantie restaurant: 15 september t/m 13 oktober 2022



Gesterkt in ambitie

"Sinds vier jaar heb ik de landbouw volledig afgestoten, omdat de combinatie met het runnen van De Dyck niet meer haalbaar was. De focus ligt sindsdien volledig op het horecabedrijf en op het uitdragen van ons mooie concept. Die stap heeft ons veel gebracht. De positieve publiciteit begon zijn vruchten af te werpen en ook voor vergaderingen en evenementen kwamen we steeds beter in beeld bij bedrijven en organisaties. Dat sterkt ons in onze ambitie om verder te gaan op de ingeslagen weg van verduurzaming. We hebben zonnepanelen en laadpalen geïnstalleerd, en momenteel zijn we bezig met een windmolen om per saldo energieneutraal te zijn. Daarnaast kijk ik belangstellend naar de mogelijkheden van permacultuur en voedselbossen, maar ik ben natuurlijk ook ondernemer: het moet wel haalbaar zijn. Sommige plannen verdwijnen daarom even in een potje op de schoorsteen tot de tijd rijp is. Dat geeft niks, zolang de richting maar duidelijk is."

Eigenzinnige filosofie

"Als ik met collega-ondernemers spreek over onze filosofie, ontmoet ik veel waardering voor de eigenzinnigheid ervan. Tegelijkertijd vinden zij het lastig om voor hun eigen bedrijf een andere, meer duurzame koers in te slaan. Ik denk dat verduurzaming overal mogelijk is als je andere keuzes durft te maken. Zelf heb ik bijvoorbeeld ook land moeten verkopen om De Dyck mogelijk te maken. Het is dus niet zozeer een kwestie van kunnen, maar van willen. Kijk, een worteltje op z'n kop laten groeien, dát kan niet, maar je bedrijf op een andere manier organiseren is wel degelijk mogelijk. Het vergt misschien een lange adem en soms lastige beslissingen, maar het kan, zolang de ondernemer erachter staat." ◀