

Restaurant en Hotel **De Beukenhof**, Oegstgeest

Vakmanschap tussen eeuwenoude muren

MODERN EN KLASSIEK, OUD EN NIEUW, DE KONINKLIJKE FAMILIE EN ALLEDAAGSE NEDERLANDERS... ALLEMAAL COMBINATIES DIE VAN TOEPASSING ZIJN OP DE BEUKENHOF. HET 'KRUIP DOOR, SLUIP DOOR PAND' UIT 1355 HERBERGT TAL VAN VERRASSINGEN. DE KEUKEN IS KLASSIEK, MET MODERNE TOEVOEGINGEN. DAT GELDT EIGENLIJK OOK VOOR HET HOTEL.

TEKST – SANNY VISSER

'Als ik aan dit bedrijf denk, ben ik vooral trots.' Eigenaar Erwin Rozendal loopt in de tuin van zijn restaurant met hotelaccommodatie. Met de nadruk op éerst restaurant, dan hotel. In het eeuwenoude pand wordt sinds 1926 op hoog niveau gekookt en veel bekende figuren of beroemdheden hebben hier aan de dis gezeten, van Prinses Máxima tot Gerard Joling. 'Dat maakt De Beukenhof zo uniek', aldus Rozendal.

Twee sterren

Via een klein paadje lopen de gasten onder de oude poort door, waar met ijzeren letters 'De Beukenhof' op staat. Menigeen die naar de ingang wandelt, zal niet vermoeden wat allemaal schuilgaat achter de oude muur met de zware deur. Eenmaal binnen voelt de hal knus en warm aan; de grote kroonluchter zorgt voor allure. Meteen druipt de geschiedenis van de oude balken af. In dit pand is een hoop gebeurd.

De Beukenhof is ooit begonnen als herberg. Vanaf 1926 kwam er een wandeltuin met een kleine theeschenkerij; daarna werd het een restaurant. In het midden van de tuin staat een eeuwenoude beuk, 365 jaar oud. Die heeft in al die jaren een hoop voorbij



zien komen. Rozendal kent genoeg verhalen. Hij wijst naar een tafeltje. 'In 1957 zat Prinses Beatrix daar te eten met haar eerste vriendje. Vroeger kwam hier de jetset. De Beukenhof was een paradijs. Dit was een van de eerste tweesterrenrestaurants van Nederland.'

HOTELRESTAURANT

De Beukenhof heeft nu geen ster meer; dat hoge niveau was volgens Rozendal niet meer te handhaven. 'Je kunt hier trouwen, vergaderen, feesten... Wij kunnen ons niet meer puur op de Michelinsterren focussen. Ik zeg altijd, we zitten tien procent van een ster af.'

Ik snijd de ossenhaas het liefst zelf

Een bewust stapje terug dus, maar in de keuken wordt nog met veel passie gekookt, waarbij louter gebruik gemaakt wordt van pure producten. Chef-kok Henk Schreuder is eigenlijk wel een beetje verliefd op zijn werkplek. Hij is hier ooit begonnen als leerling en inmiddels twintig jaar verbonden aan het restaurant. Hij weet nog heel goed hoe hij destijds als leerling binnenkwam: 'Dat was een moeilijke tijd. Het was een grote stap, van een school naar een keuken met Michelinster. Ik stond plotseling tussen heel gedreven mensen met een hoop kennis. Daartussen moest ik mijzelf zien te bewijzen.' Schreuder stond letterlijk tegenover een grote chef. 'Hij was streng; echt iemand van de oude stempel. Bovendien stond de directeur bij de uitgifte om alles te keuren en te proeven.' Gelukkig kreeg Schreuder steeds meer waardering. 'Dan ga je zelf ook dingen inbrengen.'

Warm gevoel

Kok worden was geen jongensdroom van Schreuder. 'Het kwam een beetje "out of the blue". Op school hadden ze mij al wel eens gewezen op het koksvak, met als boodschap: Dat is wel iets voor jou. Ik gaf het een kans en een paar jaar later (1989) werd ik leerling van het jaar. Ja, dat was wel een kroon op mijn werk. Ik wist niet eens dat een dergelijke prijs bestond, dus het kwam als een complete verrassing.'

Erwin Rozendal

Hij is nu 23 jaar ondernemer en opende in 2009 zijn 23e zaak. Of het ondernemen hem met de paplepel is ingegoten? Alles behalve. Rozendal komt van de boerderij. Hij groeide op in Epe en noemt zichzelf een boertje van buut'n.

Zijn vader is handig en helpt vaak met klussen. Zijn moeder is, zoals veel moeders, wel eens bezorgd om haar ondernemende zoon. Als Rozendal weer eens komt melden dat hij nóg een zaak gaat openen, is haar reactie steevast: 'Jongen, kiek toch uit.' Volgens Rozendal word je van de horeca niet rijk, maar heb je wel een rijk leven. Hij is allergisch voor coquilles, een van de favoriete producten van chef-kok Schreuder.



Henk Schreuder

Hij werkt graag met schaal- en schelpdieren. Toch is zijn favoriete gerecht op de kaart het trio van kalf. Nou ja, hij houdt inderdaad ook wel van een mooi stukje lam of kalfsvlees. In 1988 studeerde hij af als zelfstandig werkend kok aan de koksopleiding in Den Haag. Hij is bescheiden, maar was wel meteen

de beste leerling van het jaar. Schreuder werkte onder andere in Holiday Inn en Hotel Dikker & Thijs. Hij heeft beslist niet 'twee linkerhanden'. Zo heeft hij zijn eigen Roner gemaakt met een vijverpomp. Je moet er maar op komen.



Madelon Engbers

Zij is pas dertig jaar, maar heeft al wel een lange geschiedenis in de horeca. Madelon is geboren in Enschede en studeerde Hospitality Management in Deventer. Haar bachelor behaalde zij in 2003 in Engeland; sinds mei vorig jaar heeft ze uitzicht op de Engelse tuin in De Beukenhof. Sinds 2008 is Madelon officieel vinoloog, maar zij raakt - naar eigen zeggen - nooit uitgeleerd over wijn.



EEN MENUKAART UIT DE JAREN VEERTIG VAN DE VORIGE EEUW



HOTELRESTAURANT

Nadat Schreuder voor verschillende bedrijven in Amsterdam had gewerkt, drong het besef door dat De Beukenhof hem een 'warm gevoel' gaf. Hij keerde terug op het nest en werd er in 1994 aangesteld als chef-kok. In de loop der jaren is er veel veranderd. De tijd van 'alles kan' is voorbij. Schreuder: 'Vroeger lette ik niet op de prijs van producten. Het moest mooi zijn. Maar dat kan tegenwoordig niet meer.' Hij is er niet rouwig om. 'Nee, totaal niet. Je moet als kok weten wat iets kost. Ik vind het ook mooi om met restjes weer iets anders te maken. Er een bouillon van trekken bijvoorbeeld.'

Circus

Schreuder omschrijft zijn keuken als klassiek, met moderne toevoegingen. 'Ik ga niet met stikstof koken. Ik heb niets tegen moleculair koken, maar als je het doet, moet je het goed doen. Veel koks doen nu overal een schuimpje of een mousse bij.' In zijn keuken ziet hij de producten het liefst zo puur mogelijk binnenkomen. 'Ik wil een hele ossenhaas die ik zelf kan snijden. Ook houd ik van vis op de graat bakken. Graatjes worden vaak als iets negatiefs gezien, maar op de graat gebakken vis is zo veel lekkerder.' In zijn keuken liggen de maishoenders 'intact' op de werkbank. Ook een duif wordt op het karkas gebakken. 'Dat geeft veel meer smaak.'

Een restaurant is net een klein circus, volgens eigenaar Rozendal. Hij zou dan ook wel willen dat chef-kok Schreuder iets vaker uit de keuken komt om een gerecht in te zetten. 'Zo nu en dan doet hij het wel, maar van mij mag het vaker.' Een beetje uitdagend kijkt hij Schreuder aan. Deze antwoordt met een

berustende glimlach: 'Ik moet er zin in hebben. Meestal vind ik het leuker als mensen naar mij in de keuken komen.' Rozendal: 'Ja, dat is jouw eigen terrein. Maar in ernst: zodra een kok uit de keuken komt, krijgt hij feedback. Dat is leuk. Verder wordt het voor de gasten meer een beleving als de chef-kok even aan tafel komt staan.' In De Beukenhof zijn de wijnen de verantwoordelijkheid voor maitre en sommelier Madelon Engbers. Zodra zij over wijn-spijscombinaties begint, gaan haar ogen glimmen. 'Over wijn raak je nooit uitgepraat. In sommige restaurants bemoeit de keuken zich misschien weinig met de wijn, maar bij ons is dat anders.'

We zitten tien procent van een ster af

Schreuder: 'Madelon is altijd enthousiast als het over wijn gaat; dat vind ik mooi. Wij proeven een gerecht vaak samen en zoeken er dan een mooie wijn bij. Soms past het zo goed bij elkaar... Dat zijn heel leuke momenten.' Rozendal luistert rustig mee. 'Dit laat ik over aan de mensen die er verstand van hebben,' zegt hij lachend. 'Ik zorg voor de rode draad in het verhaal. Af en toe sla ik een zijweg in, maar dit is hun passie en hun vak. Henk en Madelon zorgen voor stabiliteit en rust in de brigades. Zij hebben immers de kennis. Een goede chef en een goede maitre zijn zeer belangrijk. Je moet tenslotte elke dag een finale spelen.' ■