



De Leygraaf, Heeswijk-Dinter

Breed aanbod, **Brabantse** sfeer

IN HET NOORD-BRABANTSE HEESWIJK-DINTER ZWAAIT SASKIA VAN BOXMEER ALS EIGENARESSE NU AL TIEN JAAR DE SCEPTER IN HOTEL RESTAURANT BISTRO ZALEN KOOKSTUDIO DE LEYGRAAF. SAMEN MET CUISINIER MAURICE BISSELS GAAT ZE VOOR OPRECHTE GERECHTEN, SCHAPPELIJKE PRIJZEN EN EEN HOFFELIJKE BEDIE-
NING. HOOG IN HET VAANDEL STAAT UITERAARD DE GASTVRIJHEID DIE ZO KEN-
MERKEND IS VOOR HET ZUIDEN VAN ONS LAND.

TEKST – FRANK LINDNER

Van de drukke hete snelweg naar de koele smalle weggetjes in het bosrijke Oost-Brabant... De drukte en de stress vallen van de reiziger af; hem of haar wacht gemoeidelijkheid, rust en genieten. Dat aan het einde van de route De Leygraaf staat, past precies bij het verwachtingspatroon.

Kleinschalig

Het charmante driesterrenhotel is het enige in de directe omgeving van Heeswijk-Dinter en ligt in de stedendriehoek 's Hertogenbosch, Oss en Veghel. 'Veel van onze gasten kiezen voor het kleinschalige,' legt eigenaresse Saskia van Boxmeer uit. 'Als er grote congressen of zakelijke bijeenkomsten in de naburige steden zijn en de grote hotels daar vol zitten, komt men bij ons terecht. Vaak gebeurt dit bij toeval, maar men blijft daarna altijd terugkomen.'

Dat dit te maken heeft met de persoonlijke en gastvrije aandacht in De Leygraaf moet hieraan debet zijn. Van Boxmeer: 'Als gasten bij ons zijn, dan spreken we ze vriendelijk en persoonlijk aan bij hun achternaam. We weten na één overnachting of iemand koffie of thee bij het ontbijt wil en hoe het eitje moet worden gekookt.'

De keuken sluit niet zomaar, want de gast is koning

Van Boxmeer wil het alle gasten vooral naar de zin maken. 'Als de keuken na tien uur 's avonds dicht gaat, dan betekent dit niet dat het restaurantgedeelte ook meteen sluit. Als gasten nog koffie of een digestief willen drinken, dan kan dat. Als dat betekent dat het restaurant en de lounge pas uren later dichtgaan, dan moet dat maar. Ook als een zakelijke gast 's avonds laat belt dat hij nog op Schilhol staat, maar onderweg is, dan zorgen wij dat zijn voorgerecht klaarstaat bij aankomst en dat zijn hoofdgerecht bij arriveren direct in de pan gaat. Wij zijn heel erg flexibel en gaan niet zomaar dicht. De gast is koning.'

De pollepel

Doordeweeks trekt het hotel (aangesloten bij Holland Hotels) veel zakelijke gasten. In het weekeinde komen meer de leisure-gasten. 'We hebben veel toeristische bezienswaardigheden in de buurt, zoals het kasteel van Heeswijk-Dinter. Hier wordt ook veel getrouwd,' legt de hoteleigenaresse uit. Om aan de wensen van zowel de zakelijke gasten als aanstaande bruidsparen te voldoen, werden twee van de in totaal tien kamers ingericht als respectievelijk businessroom en bruidssuite. Deze twee kamers blijken een meerwaarde te zijn voor het hotel.

Ook een duidelijk punt van onderscheid is de aangrenzende kookstudio. Sinds 2002 kan het hotel kookgroepen van acht tot honderd personen ontvangen. 'Het bijzondere is dat men met een kleine groep kan komen koken en dan ook kan blijven slapen.' De overnachtingsmogelijkheid lijkt een welkome aanvulling, want tijdens het koken en dineren worden natuurlijk bijpassende wijnen geschonken. 'Men komt van over het hele land naar onze kookstudio.' De hotelier vertelt dat de studio vaak

wordt geboekt voor bedrijfsuitjes. 'Eerst denkt men dat ze lekker culinair in de watten worden gelegd. Als later dan de verrassing duidelijk wordt, dat men zelf de pollepel ter hand moet nemen...' Bij zeer grote groepen worden de keukens van de kookstudio en het hotelrestaurant gebruikt. Er kunnen dan tot 35 personen in één keer aan de slag. Voor de mensen die dan, culinair gezien, even niets te doen hebben, wordt een programma om het koken heen uitgedacht. Van Boxmeer: 'We houden dan extra workshops die variëren van een wijnproeverij tot boogschieten in de tuin.' Behalve de losse boekingen van de kookstudio zijn er tien vaste kookgroepen die tien maal per jaar komen koken en eten. 'Deze komen op maandag, dinsdag en woensdag. Zo kunnen we de rustiger dagen van het restaurant mooi invullen. De groepen zijn heel verschillend. De ene groep is beginner, de andere is gevorderd. De één wil van receptuur koken, de andere draagt ideeën en wensen voor de te maken gerechten aan,' zegt Van Boxmeer.



Men wil proeven

Het hotelrestaurant en de kookstudio zijn gescheiden werelden, maar ze zijn via een aantal glazen doorkijkjes wel zichtbaar van elkaar. Gasten die in het restaurantgedeelte zitten, kunnen de kookgroepen bezig zien en vice versa. 'Het gebeurt iedere diner-

HOTELRESTAURANT

service wel een keer dat een restaurantgast vraagt wat er aan de andere kant van de ramen gebeurt,' aldus de hoteleigenaresse. En van het een komt vaak het ander...

Er wordt in het restaurant ook anders gekookt dan in de kookschool. 'In het restaurant zijn de proeverijen die we op de kaart hebben staan de hardlopers. Mensen willen steeds vaker meerdere gerechten proeven in een korte tijd.'

Ook de vele verrassingsmenu's in De Leygraaf vinden gretig aftrek. 'Veel gasten kennen onze cuisinier Maurice Bissels goed en geven zich aan zijn keuken over. Culinair gezien durft men ook meer dan vroeger. Maar we kijken en onthouden wel heel goed wat er wel en niet kan bij onze gasten. Vooraf vragen we niet alleen wat mensen absoluut niet lusten, maar ook wat ze wel graag in hun menu terug willen zien. Als iemand alles lust, maar

meer een visliefhebber is, dan willen wij teleurstelling voorkomen door hem een vergassingsmenu voor te zetten dat merendeels is gebaseerd op vlees. Bij grote groepen vragen we niet van tevoren of men al wil kiezen tussen vis, vlees of vegetarisch. Op de avond zelf hoeft men pas een keuze te maken. Dit maakt het soms lastiger voor de keuken, maar we vinden het gewoon leuk om het mensen naar de zin te maken. Natuurlijk moet

alles wel kunnen en moet de capaciteit er wel zijn. Als we een groep van honderd man hebben en iemand wil à la carte komen eten, dan adviseren we om de dag erop terug te komen. We willen iedereen voor de volle honderd procent aandacht schenken.'

Ik wil mensen verrassen en ervoor zorgen dat we de verwachtingen overtreffen

Kookstudio's en kookscholen staan de laatste jaren erg in de belangstelling bij kookminnend Nederland. 'We krijgen in onze kookstudio steeds meer mensen die willen leren koken, of nog beter willen koken. Waar de populariteit vandaan komt? Ik weet het niet precies, maar tien jaar geleden wilde iedereen ineens alles van wijn weten. Toen was het om goed sier te kunnen maken in een restaurant en niet afhankelijk te zijn van een sommelier, nu merk ik dat steeds meer mensen iets weten te vertellen, of vragen hebben, over de bereiding van gerechten. Het bedrijf loopt goed. Ik doe niet graag grote investeringen vooraf die ik dan later met veel moeite moet proberen terug te verdienen. Ik wil zelf de controle kunnen behouden over het hotel en wil geen slaaf worden van mijn eigen zaak. Ik wil vooral mensen verrassen en ervoor zorgen dat we hun verwachtingen overtreffen. Daarbij moet de prijs-kwaliteitverhouding goed zijn.'



Hoe ziet een biet eruit?

Van Boxmeer is dan wel hoteleigenaresse, ook op culinair gebied neemt zij de eindbeslissingen. 'Als ik iets wil, dan moet ik het zelf doen en ondernemen, maar natuurlijk werken we wel samen met het hele team. Wanneer ik bepaalde gerechten wil hebben, dan overleg ik hierover met de keuken. Als ik een nieuw bord in een winkel of groothandel zie, dan bedenk ik meteen al een gerecht dat mooi op dat bord zou passen.'

Inspiratie haalt Van Boxmeer, op ongedwongen wijze, uit de vakanties die ze onderneemt met haar gezin. 'In mooie gesorteerde supermarkten, zoals de Delhaize, speur ik graag naar al het eten, de wijnen en de champagnes. Ik vind





shoppen voor eten en drinken leuker dan bijvoorbeeld voor kleding winkelen. Samen met de chef-kok en de sous-chef gaat Van Boxmeer ook uit eten in zeer uiteenlopende restaurants. De partners gaan dan niet mee, het is echt uit eten met een professioneel karakter. 'Ik vind het heel belangrijk om goed te kijken hoe verschillende andere restaurants hun zaken runnen en hoe gerechten gepresenteerd

worden. Een paar jaar geleden was ik met wijnleverancier De Heeren van Heusden mee op wijnreis naar de Rioja. We aten onder andere bij Arzak in San Sebastian en in het restaurant van Het Güggenheimmuseum in Bilbao. Hoe daar de moderne gastronomie wordt gepresenteerd, vooral in de traditionele tapasvorm vond ik erg inspirerend.'

Vrouwelijke koks durven vaak niet voor hun kunde uit te komen

Zelf houdt Van Boxmeer ook van kleine gerechtjes. 'Als we ergens gaan eten, dan bestel ik meestal een voorgerecht en een tussengerecht.' Thuis kookt Van Boxmeer graag met haar twee kinderen. Ze zijn nu nog jong, maar toen ze nog een paar jaar jonger waren, tikten en klopten we samen eitjes voor een omeletje. Ik vind het leuk en belangrijk dat onze kinderen meekoken.' Op uitgebreide uitleg met betrekking tot de ingrediënten kan het jonge grut zeker rekenen. Naast het hotel ligt een natuur-educatieterrein van 53.000 vierkante meter. Deze hotelier wil dat de hotel- en restaurantgasten zich weer bewuster worden van de natuur. 'Het is voor hen belangrijk dat mensen zien hoe bieten en bonen eruit zien, in en boven de grond. In plaats van voorgekookt en verwerkt in plastic bakjes. De eetcultuur is al zo verarmd, zeker bij kinderen. Voor hen is de weide echt een leerschool.'

Het natuurcentrum levert het hotelrestaurant en de kookstudie, afgezien van verse kruiden, geen groenten en fruit. 'De restaurantgast wil toch rechte boontjes. Die uit de weide zijn krom, met soms wat bruine plekje. Die kan ik niet gebruiken. Maar de vrijwilligers zijn er blij mee.'

Achter de kachel

Of gasten nu met muizenhapjes of grote schrokhappen hun gerechten verorberen, het maakt Van Boxmeer niets uit. 'Als ze maar met smaak eten en ervan genieten. En als het bord maar leeg is. Niet zozeer dat alles op moet, maar als er iets blijft liggen, dan vraag ik altijd of er iets niet in orde was. Aan de andere kant vind ik dat gasten alles moeten kunnen zeggen. Iemand bestelde een fles wijn en dronk daar haast niets van. Ik vroeg wat er scheelde. De wijn werd te zwaar bevonden bij het gerecht. Ik zei graag een lichtere suggestie voor te willen stellen. De gast mag dan de nieuwe wijn ook voorproeven en die zware wijn komt niet op zijn rekening. Daar weten we zelf wel raad mee. Ik trek ook voor één glas gerust een fles champagne open. Ik heb met dat glas de kostprijs van de fles er niet uit, maar ook hier doen we niet moeilijk over.'

Zo af en toe staat Van Boxmeer ook zelf in de restaurantkeuken. 'In geval van vakanties en/of uitval van personeel spring ik bij. Dat gaat gewoon zo als het hotel je eigen zaak is.' De opvatting dat de professionele keuken een mannenbolwerk is, onderschrijft Van Boxmeer niet. 'Ik weet dat er genoeg dames hun mannetje staan, maar het ontbreekt ze denk ik aan een stukje durf om voor hun kunde en prestaties uit te komen.' Het geeft de hoteleigenaresse veel energie om op onverwachte momenten in de keuken mee te helpen en bij te sturen. 'Ik krijg ook erg veel voldoening van de complimenten die mensen achteraf geven. Of wanneer ze iets aardigs in het gastenboek hebben achtergelaten over hoe we de verwachtingen hebben overtroffen. Dit laat ik dan met veel plezier aan iedereen van het team lezen.' ■

Saskia van Boxmeer

Geboren in de Noordoostpolder. Werd als veertienjarige gegrepen door de horeca. Deed na schooltijd en 's avonds graag de afwas in het café/restaurant van de ouders van een jeugdvriendin. Doorliep met succes de middelbare hotelschool in Zwolle. Onder meer gewerkt in Kaatje bij de Sluis en andere gerenommeerde restaurants. Weet wat één of meerdere sterren opleveren, maar ook wat ze kosten. Lesgegeven op de hotelschool in Apeldoorn. Wilde voor haar dertigste jaar een eigen zaak hebben. Dit lukte, maar... Was vijf en een half jaar woonachtig in Gouda en had een eetcafé in een huurpand in Nijmegen. Iedere dag 200 kilometer in de auto.

Saskia houdt van golfen. Gaat na de ontbijtservice zo nu en dan graag een paar holes lopen met een vriendin. Won in 2006 de prijs voor de beste Kookstudio van Nederland. Zij is een hardwerkende, zelfstandige en creatieve hotelier. Weet wat ze wil, doet en kan. Kinderen mogen het hotel later overnemen, maar alleen als ze dit echt graag willen.