

OVER DE TONG

In Over De Tong zoekt culinair journalist Alicia van den Berg onontdekte gastronomische pareltjes in de regio. Vandaag: Brasserie Dirk in Asperen.

Heel gedurfd in Asperen (Ze hebben zelfs een binnenbos!)

In hotel de Schildkamp in Asperen is menig kinderfeest, bruiloft of vrijgezellenavond gevierd. De locatie stond bekend als een partycentrum, waar bowlen en steengrillen dagelijkse kost was. Nu is dat knolselderij ceviche en veganistische crème brûlée.

Alicia van den Berg

Het restaurant is sfeervol ingericht: er is een zitje bij een haardvuur, fraai gedekte tafels om aan te dinen en er hangen foto's van vervlogen tijden aan de muur. „Ook Dirk Willemszoon hangt hier aan de muur”, vertelt managing director Rachel Klaare (60). „Naar hem is de brasserie vernoemd. De originele ets hangt in het Rijksmuseum.”

„Dirk werd vervolgd vanwege zijn geloof en gevangen gezet in Asperen. Hij vluchtte over het ijs, de bewaker achtervolgde hem, maar die zakte door het ijs. Dirk besloot de wachter te helpen.” Niet alleen die link met Asperen deed Rachel de naam Dirk doen kiezen. „Hij vond de medemens belangrijker dan zichzelf, leefde onbaatzuchtig. Zo willen wij hier ook werken.”

Het team dat ons vanavond bedient, schijnt bijzonder te zijn. Chef bediening Michelle legt uit: „De chefkok, de souschef en ik kennen elkaar al jaren, we hebben in verschillende bedrijven samengewerkt. We zijn op elkaar ingespeeld. Ik ben met de souschef getrouwd!”

Ondertussen schuift chefkok Ivan aan tafel. „Ik wil graag wat uitleg geven over de menukaart. We hebben namelijk géén vis op de kaart, omdat we graag alles uit de regio halen. En ik vind dat vegetariërs en veganisten ook net zo goed lekker moeten kunnen eten en vooral keuze mogen hebben. De kaart bestaat daarom voor 50 procent uit vleesgerechten, de andere helft is vegetarisch of veganistisch.”

Rijpen

Een gedurfde keuze in een klein dorp? Rachel: „Absoluut en daar houd ik van. Ik had het idee voor de brasserie, Ivan en zijn team zijn de culinaire kracht erachter. En we moeten een lange adem hebben, maar zulke ideeën moeten rijpen, je moet het de tijd geven.”

Er blijken nog meer bijzondere



▲ Chefkok Ivan de Bruijn (41), chef bediening Michelle van Iersel (31) en food and beverage-manager Niels (43).

FOTO: COR DE KOCK



▲ De tekening van Dirk (en enkele gerechten).

concepten te vinden te zijn in de Schildkamp. Zo zijn er net vier padelbanen aangelegd. Maar Rachel neemt ons ook mee naar het 'binnenbos'. „In een deel van de oude sporthal heb ik een bos laten bouwen, voor teambuilding sessies bijvoorbeeld.”

We lopen binnen en horen auto's toeteren. „Je loopt vanuit het hectische leven, zo de rust in.” Het klopt, we komen letterlijk een bos binnen. Er staan echte bomen, er is een haardvuur, een tentje... „De bomen zijn echt, de bladeren niet. Die zijn er

met de hand aangemaakt.” Dit is een beleving, die, zoals ze zelf heel goed zeggen 'je moet zien om het te geloven'. De slogan 'binnengewoon bijzonder' is ook buitengewoon treffend.

Eenmaal terug aan ons tafeltje werken we het imponerende 'binnenbos' onder het genot van een knolselderij ceviche met popcorn en een taartje van livar speenvarken. „De ceviche is gemaakt zoals je dat ook met vis zou bereiden, maar dan met alleen groente en fruit” vertelt de chefkok.

Korst van Parmezaan

De volgende gang, een biefstuk van het Waardse rund met een korst van Parmezaan en een moderne 'Canard a l'orange' met pompoenrisotto, is erg smakelijk. We sluiten de avond goed af met een veganistische crème brûlée, het dessert is niet van 'echt' te onderscheiden. De ingrediënten blijken een geheim van de chef.

Maar we hadden ook bonbons besteld? Chef Ivan komt aanlopen met een enorme doos, de doos gaat open en er start een filmpje en we horen muziek. „Bonbonnetje?”

Ja, je moet het zien om te geloven...

Je loopt vanuit het hectische leven, zo de rust in
– Rachel Klaare