



Restaurant de Treeswijkhoeve

Culinair genieten met een grote G

Pittoresk gesitueerd te midden van de Waalrese bossen aan de verbindingsweg tussen Eindhoven en Valkenswaard ligt een van de 'hotspots' van culinair Brabant. Onder de bezielende en gedreven leiding van chef-kok Dick Middelweerd heeft restaurant de Treeswijkhoeve zich ontwikkeld tot een locatie waar zintuiglijk genieten tot een ware kunst is verheven. Smaakpapillen en ogen komen hier volop aan hun trekken. Ook Michelin ontdekte dit culinaire paradijs en beloonde het met een van zijn prestigieuze sterren. Toch blijft men hier authentiek bezig met de essentie van goed culinair gastheerschap: de gasten moeten genieten. Het liefst met een grote G. Bij de Treeswijkhoeve zet de hele brigade zich daarvoor met hart en ziel in.

Ooit was het een boerenhoeve die bij het aanpalende landgoed Treeswijk hoorde, een buitenverblijf van een gefortuneerde Hollander en vernoemd naar zijn echtgenote, een Duitse baronesse Van Pallandt. Twintig jaar geleden kwam het pand in handen van de ouders van de echtgenote van Dick Middelweerd die daarvoor in Valkenswaard al een bistro exploiteerden. In 2000 namen Anne-Laura en Dick de zaak over en begonnen aan hun ontdekkingsreis naar een nieuwe culinaire avonturen. Het was de start van een succesverhaal. De bekroning kwam vijf jaar later met een Michelin-ster, maar lang daarvoor al hadden talrijke tevreden gasten al ervaren dat Dick Middelweerd in de hoogste divisie van de culinaire elite kookte.

Passie

Hoewel Dick Middelweerd van top tot teen Brabantse gezelligheid en Bourgondische gastvrijheid uitstraalt, stond zijn wieg niet in de provincie. Hij kwam ter wereld in Harmelen in de buurt van Utrecht. Inmiddels is hij als import-Brabander compleet ingeburgerd en heeft hij zich de typische gemoedelijkheid van de streek eigen gemaakt. Hij voelt zich hier thuis. Vanzelfsprekend was het overigens niet dat hij voor het koksvak zou kiezen. Thuis bestond er geen culinaire traditie. In feite wist de jonge Dick niet wat hij met zijn toekomst wilde. Een beroepskeuzetest op de lagere school wees overigens wel uit dat zijn kwaliteiten op het gebied van dienstverlening lagen. Zonder op dat moment te weten waar dat in de toekomst toe zou leiden, koos hij voor een koksopleiding. Het beviel hem wel, maar de passie voor het vak kwam pas later. Eigenlijk per toeval. Hij werkte in een plaatselijk restaurant als leerling en kreeg in 1978 het verzoek om in La

Provence in Laren in de keuken te komen. Dat was toen een sterrestaurant dat later helaas door brand compleet is verwoest. "Daar viel in de keuken voor mij het kwartje", vertelt hij. "Ik ontdekte hoe fantastisch het is om op dat niveau te koken. Daar kwam bovendien bij dat ik het eten dat daar bereid werd, ook allemaal heel lekker vond. Het balletje ging rollen en had ik de smaak volledig te pakken. Ik vond het fascinerend om met mooie, verse producten te werken en ontdekte een wereld van intrigerende smaken. Ik had mijn roeping gevonden. Ik heb in het Okura gewerkt en in de Hoefslag in Bosch en Duin. Aan dat laatste restaurant heb ik overigens meer overgehouden dan de liefde voor het koken. Ik heb er mijn vrouw Anne-Laura ontmoet. Van al die keukens heb ik wat meegenomen. De mediterrane en de Japanse keukens vormen de basis voor mijn kookstijl van vandaag. Uiteraard zijn daar in de loop der jaren nog tal van andere invloeden bij gekomen. Je blijft je continu ontwikkelen. In het topsegment waarin wij werken, moet je dat ook blijven doen. Stilstand is achteruitgang. Ik ben altijd bezig met nieuwe dingen, smaken en technieken. Mijn passie voor het vak is nog steeds onverminderd groot. Zonder die gedrevenheid kun je dit werk niet opbrengen. Je maakt lange dagen, bent altijd bezig en streeft iedere dag opnieuw naar perfectie. Vergelijk het maar met topsport. Het verschil is echter dat sporters na een mislukte wedstrijd steeds weer een kans krijgen. Bij de volgende match kunnen ze zich revancheën. Ik moet iedere dag pieken, want ik krijg maar één kans. Als ik die verknoei, gaan mijn gasten met een ontevreden gevoel weg en komen nooit meer terug. Je hoeft overigens geen medelijden met me te hebben. Ik doe het graag en op de toppen van





mijn kunnen koken blijft een geweldige uitdaging. Gelukkig lukt het me aardig om dat sterrenniveau vast te houden.”

Genieten

“Een van de leuke aspecten van dit vak is dat je altijd met mensen te maken hebt, die in een goed humeur zijn. Ze willen een leuke gezellige avond of middag hebben en zo gedragen ze zich dan ook. Ik vind dat fantastisch, want ik houd van gezelligheid. Ze komen hier om te genieten en ik mag daar een bijdrage aan leveren. Die ster heeft er overigens niet voor gezorgd dat we een ander soort gasten aantrokken. De mensen die daarvoor hier kwamen eten, komen nog steeds. We zijn niet anders geworden en ook de keuken is niet veranderd. Ik kook graag met producten uit de regio en houd van een lichte keuken. Van eten moet je blij worden, vind ik, en niet dik of vet. Daarom gebruik ik weinig boter of room. Het moet gezond zijn en het liefst biologisch. Bovendien werk ik altijd met de mooiste producten. Dat is een van de pluspunten van het hoge culinaire niveau van de Treewijkhoeve. De samenstelling van ”

Beeldsmaak

“Gastronomie is overigens een heel vluchtige bezigheid. Dat realiseer ik me terdege. We hebben hier prachtige zaak met een warm en uitnodigend interieur. Prachtig gedekte tafels met flonkerend glaswerk, fleurige boeketten en veel kunst aan de muur. In onze tuin is het op mooie dagen bijna idyllisch, maar jouw product heeft een uiterst korte levensduur. Je maakt je borden op als een schilderijtje, maar even later is dat weg. Wat overblijft is een gelukkige en tevreden gast. Ik weet dat dit het lot van iedere chef-kok is, maar op een of andere manier wilde ik ook iets blijvends. Een soort culinair

document waarin mijn passie voor het koken is vastgelegd. Dat is ‘Beeldsmaak’ geworden, een boek waarin ik mijn nooit aflatende zoektocht naar de volmaakte balans tussen de verschillende ingrediënten heb vastgelegd. Het is geen kookboek en bevat dus ook geen recepten. Via een code achterin het boek kunnen de lezers de recepturen op onze website overigens wel vinden. Samen met fotograaf Tony le Duc en ontwerpbureau Edhv is een inspirerend stijlboek ontstaan waarin design, fotografie en food samenkomen. Ik erg trots op het resultaat. Het is een uitgave geworden waarin we de lezer verrassen, verwennen en vermaken met beeld- en smaakcomposities. Een puur zintuiglijke ervaring.”

95+ Wijnen

“Een andere misschien wat minder bekende activiteit die we twee jaar geleden samen met onze sommelier René Tabbers hebben opgezet is ons bedrijfje ‘95+ Wijnen’. Dat is eigenlijk ontstaan naar aanleiding van vragen van gasten. Ze wilden ook thuis genieten van wijnen die ze hier dronken. Via 95+ Wijnen kunnen we hen die nu tegen een aantrekkelijkere prijsstelling aanbieden’ dan in het restaurant mogelijk is. We leveren ze bij hen thuis af. Bovendien helpt René klanten ook bij het herinrichten van hun wijnkelders. Hij adviseert welke wijnen langduriger bewaard kunnen worden of welke een goede belegging zijn. Daarnaast verrast hij ze met heerlijke en smaakvolle alternatieven tegen betaalbare prijzen. We beantwoorden hiermee kennelijk aan een behoefte. ‘95+ Wijnen’ loopt uitstekend.”

Tekst: Ben van der Sommen
Fotografie: Alfons Lenders /



Recept voor 4 personen

Coucouis: 100 gr couscous, 125 ml kippenbouillon, 25 gr zoet zure bleekselderij, zout, kimchee marinade. Kippenbouillon aan de kook brengen en op de couscous gieten. Afdekken en even laten staan. Op smaak brengen met de kimchi en zoet zure bleekselderij.

Wortel kummel vinaigrette: 3 dl wortelsap tot de helft inkoken, met de kummel. 1 eetlepel notenolie en 1 theelepel sherryazijn toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

Hamachi: Dun uitsnijden en rond op het bord dresser.

Hazelnoot: Bruneren en in een notenrasp tot poeder vermaler.

Yoghurt hangop: Een dag van te voren de yoghurt in een kaasdoek doen en ophangen. Op smaak brengen met gedroogde rode peper en zout.

Komkommer: Komkommer in dunne reepje snijden en op de hamachi dresser.

Sinasappel: 1 sinasappel uitsnijden in partjes en verdelen over de 4 borden.

Dungesneden hamachi met kimchi-couscous, sinasappel, hazelnoot en vinaigrette van wortel en kummel

De Treeswijkhoeve

Valkenswaardseweg 14
5582 VB Waalre
Tel.: +31(0)40 - 221 55 93
Fax: +31(0)40 - 221 75 32
info@treeswijkhoeve.nl
www.treeswijkhoeve.nl

Openingstijden

wo- vrij: 12.00 - 14.30 uur
18.00 - 21.30 uur
zaterdag: 18.00 - 21.30 uur
zondag: 12.00 - 21.30 uur

Vakantiesluiting:

30 april 2010, 5 mei 2010
26-07-10 t/m 17-08-10