



Dick Middelweerd
Restaurant
De Treeswijkhoeve



“We zijn wéér beter geworden”

Na een grondige renovatie nam chef-kok **Dick Middelweerd** in het millenniumjaar het restaurant van zijn schoonouders over. Het begin van een succesverhaal. Want vijf jaar later werd De Treeswijkhoeve bekroond met een Michelinster. “Als je aan de Olympische Spelen meedoet, wil je toch ook die gouden medaille halen?”

Tekst MALU KIRSCHBAUM Fotografie ESTHER QUELLE



Restaurant De Treeswijkhoeve is meteen ook het huis van de eigenaren: een witte boerderij in de bossen van Waalre. Het voelt alsof we thuis bij de familie Middelweerd gaan eten. Dat huiselijke wordt versterkt door het knusse interieur. En dan ook nog die zachte g van de gastheer...

Ben jij een echte Brabo?

“Dat klinkt misschien zo, maar ik kom uit Utrecht. Ik heb altijd in toprestaurants gewerkt, zoals De Kloosterhoeve in Harmelen, La Provence in Laren en De Hoefslag in Bosch en Duin. Toen ik hier kwam, heb ik nog wel eens mensen aan het huilen gekregen: ik was veel te bot, dat was hier *not done*. Hier zijn de mensen veel liever voor elkaar. En de gasten zijn ook anders. Ze komen hier echt voor een avondje uit en niet om gezien te worden.”

Je werkt samen met je vrouw Anne-Laura.

“Haar ouders zijn hier twintig jaar geleden begonnen, dus zij hoort hier echt. Maar ik ben de creatieve man en ook het gezicht van de zaak. Zij werkt meer op de achtergrond, doet de boekhouding

en loopt mee als het nodig is. Zelfs onze twee kinderen van acht en elf helpen nog wel eens mee in de keuken. Dan moeten ze boontjes schoonmaken, aardappeltjes bakken of een stukje vlees grillen. Het wordt ze met de paplepel ingegoten.”

Was het altijd je droom om sterrenkok te worden?

“Dat groeit. Maar op een gegeven moment moet je een keuze maken. Als je net onder het topsegment zit, kun je makkelijker geld verdienen. Met een ster moet je altijd de beste coquilles en het beste rundvlees in huis hebben, en daar betaal je voor. Er zit een hoop verschil in kwaliteit, leven en financiën. Maar als je aan de Olympische Spelen meedoet, wil je ook die gouden medaille halen.”

Op naar de tweede plak?

“Stilstaan is achteruitgaan: ik ben altijd bezig met nieuwe dingen, smaken en technieken. Als Michelin vindt dat er een tweede ster bij past en wij dat aankunnen, zal ik hem niet weigeren. Maar het hoeft niet per se, ik vind dit segment erg leuk.”

Hoe ziet jouw kaart eruit?

“Ik probeer zo veel mogelijk uit de regio

te halen. Veel verschillende smaken, met een duidelijke Nederlandse inslag. En ik houd van de lichte keuken. Als ik iets eet, moet ik er blij van worden en niet dik of vet. Ik kook weinig in boter of room; het moet gezond zijn en het liefst biologisch.”

Dat is een trend op culinair gebied.

“Ja, maar ik heb dat al van mijn ouders meegekregen. Die eten gezond, sporten, rennen, zijn superslank. Toch kan het fout gaan: door een te hoog cholesterol heb ik afgelopen juni een hartinfarct gehad. Dat was wel even schrikken. Sindsdien doe ik het wat rustiger aan en zijn we 's maandags én dinsdags gesloten.”

Wat voel je van de recessie?

“We zaten voorheen in het weekend drie weken van tevoren vol. Nu kun je vaak op zaterdag nog bellen voor een tafeltje. Maar wat opvalt: Eerst hadden we alleen



“Mijn ouders gaan het liefst op tweede kerstdag naar Van der Valk. Daar genieten ze echt van”

een lunchmenu van twee gangen voor dertig euro. Sinds ik het driegangenmenu voor vijftig euro heb ingevoerd, neemt iedereen dat. Weet je waarom? Mensen komen hier niet om voor een prikje te eten. Ze geven liever twee tientjes méér uit voor iets bijzonders.”

Waar ga je zelf graag eten?

“We zitten vaak in Knokke en dan kom je al snel uit bij Sergio Herman (chef-kok van Oud Sluis; red.). Maar in België zitten heel veel restaurants in het mid-densegment waar je heerlijk kunt eten. Terwijl ze in Nederland vaak voor de centen koken; daar proef je geen passie. Hup, stukje vlees, frieten en een bak sla erbij. Dan denk ik: Die krop sla is toch ooit vers geweest? Waarom krijg ik dan sla die al vier dagen in de koelkast ligt?”

Wat is jouw lievelingsgerecht?

“Ik ben dol op schelp- en schaaldieren.

Kreeft, langoustines en vis in het algemeen. Het is goed voor de gezondheid. Vooral vette vis als makreel zit vol omega-3 vetzuren. En ik houd erg van kalfsvlees. Momenteel heb ik een prachtig gerecht van kalfshaas op het menu staan. Met gelakte sukade, in gepofte quinoa bereide kalfszwezerik, verse witte boontjes, groene asperges met amandelen en een puree van abrikozen.”

Zijn jouw ouders soms ook culinair aangelegd?

“Nee, die gaan het liefst op tweede kerstdag naar Van der Valk. Daar genieten ze echt van. Mijn moeder heeft thuis nog nooit een visje gebakken. Ja, vissticks misschien. En vooral mijn vader verklaarde mij nog wel eens voor gek. ‘Je bent gewoon idioot: je gaat ’s morgens om acht uur weg en komt ’s nachts om twee uur een keer thuis, en dat voor een lullig rotsalarisje.’ Maar inmiddels zien ze in

dat het toch wel goed met me gaat en zijn ze heel erg trots op me.”

Is de waardering belangrijk?

“Natuurlijk, het is toch een soort sport. Ik sta op nummer 29 in de *Lekker*. Het is heel subjectief, maar er zit altijd een kern van waarheid in. Natuurlijk kun je een keer je dag niet hebben. Dit jaar kwam de inspecteur van *Lekker* langs op de eerste dag dat ik in het ziekenhuis lag, na die hartinfarct. Daar kon ik natuurlijk niet veel aan doen, maar ik baalde er zó van. Die dag zou ook de dessertkaart ingaan, maar door alle toestanden was dat er niet van gekomen. Maar zo’n man heeft daar begrip voor. Ik heb hem later nog gebeld en hij zei: ‘Die jongens hebben lekker gekookt, je hoeft je nergens druk om te maken.’ Voor mijn gevoel hebben we ook heel goed staan koken afgelopen jaar. We zijn wéér beter geworden, verfijnder, nog beter op smaak. Meer ▶



“Hoe meer sterren, hoe minder de herkenbaarheid in het eten, zou je kunnen zeggen”

naar het gezonde, met veel antioxidanten, die je een fijn gevoel geven als je gegeten hebt.”

Is koken op sterrenniveau een kunstvorm?
 “Ik denk van wel. Elke textuur, smaak en vorm is in perfectie uitgevoerd. Sommige koks gaan daar heel ver in. Hoe meer sterren, hoe minder de herkenbaarheid in het eten, zou je kunnen zeggen.”

Wie komen er bij jullie eten?

“Dat is heel verschillend. Er zijn mensen die hier al twintig jaar komen, die zijn met ons meegegroeid. Als een vaste gast vraagt om een tournedos met stroganoffsaus, dan maak ik dat. Wij kunnen geen ‘nee’ zeggen en dat is misschien ook wel de kracht van onze zaak: mensen voelen die warmte en die sfeer, iedereen is even welkom.”

Vorige week had je prinses Stefanie van Monaco nog te gast.

“Ik had het in eerste instantie niet eens

in de gaten. Totdat ik de bewakers aan een ander tafeltje zag eten. Bekende mensen vinden het ook heel prettig om hier te komen. Juist omdat we iedereen gelijk behandelen. En als mensen een speciaal verzoek hebben, dan kan dat geregeld worden. Een pianist aan tafel, bijvoorbeeld. Of een romantisch diner in het prieeltje achterin de tuin. Dat wordt dan helemaal door onze bloemist aangekleed, met rozenblaadjes, draperieën en kaarsen. Eén gast heeft dat nu al een paar keer geflikt. Tja, je hebt van die romantische types.”

Hoe geniet jij van het leven?

“Door in mijn vrije tijd leuke dingen te doen met de kinderen. Maar ik geniet ook heel erg van het werken. Het is een *way of life*. Ik denk dat we een heel mooi leven hebben. We kunnen alles eten en drinken wat we willen en komen met veel interessante mensen in aanraking. Dat is rijkdom. Wie kan er nou bij wijze van spreken elke dag kreeft eten?” □

8 BORRELVRAGEN

Welk gerecht heb je altijd op de kaart?

“Coquilles met truffel en knolselderij. Die gaat er nooit meer af. Het zou toch ook gek zijn als je bij McDonald’s geen Big Mac meer kunt bestellen?”

Hoe vind je de perfecte balans in een gerecht?

“Dat is een stukje concentratie. Ik moet tijdens de bereiding geen geouwehoer aan mijn kop hebben, dan gaat het mis.”

Wat zou je doen als je geen kok was?

“Dan zou ik bij de radio werken. Vroeger had ik al een drive-inshow, ik ben altijd met muziek bezig.”

De mooiste avond in De Treeswijkhoeve?

“Een volle tent en allemaal blij aardbeien in de zaak.”

Wat kook je als je vrij bent?

“Dan wordt er meestal Chinees gehaald.”

Hoogste fooi?

“Geen idee, daar deel ik niet in mee. Maar ik weet wel dat de fooi altijd goed is als mensen een groot feest geven.”

Leuke anekdote uit de zaak?

“Frans Bauer: ‘Hoe kan het dat zo’n lelijke vent zo lekker kan koken?’ Ik: ‘Hoe kan het dat zo’n knappe vent zo lelijk kan zingen?’”

Wat vind je zo leuk aan je werk?

“Het stimuleren van jonge gasten in de keuken. En dat die vonk dan ook echt overslaat.”