

# DE NAAM IS EGGEN, JARNO EGGEN

De Groene Lantaarn\*\*/17,5 van Jarno en Cindy Eggen verhuisde naar Staphorst. Ja, Staphorst. Vlakbij waar zij eerst zaten en als je een beetje rekening houdt met de mores van die gemeenschap gaat dat prima.

TEKST LORENZO LEDEL | FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS



“Ik ben de Drentse ambassadeur in Overijssel,” zegt Jarno Eggen over de verhuizing van De Groene Lantaarn van Zuidwolde (D) naar het een kwartiertje verderop gelegen Staphorst, dat in Overijssel ligt.

Tien jaar geleden begonnen Jarno Eggen en zijn vrouw Cindy hun eigen restaurant, nadat hij bij De Lindenhof in Giethoorn de rangen in de keuken had doorlopen. De eerste Michelinster voor hun Groene Lantaarn volgde al na een jaar, en in 2015 behaagde het de professionele *gourmets* van Michelin om Eggens naam toe te voegen aan het selecte rijtje chefs met twee sterren in ons land.

De grote liefdes van Eggen staan ons op te wachten op de oprit van de boerderij: Cindy, hun twee zoontjes en een oogverblindende Aston Martin Rapide. “Ik had eerst een DB9, maar daar konden de kids op een gegeven moment niet meer achterin. Dus maar eentje met vier deuren genomen, hier gaat het voorlopig nog wel even in.” Met een hartverscheurende brul uit de uitlaten van de twaalfcilinder wordt de bolide even verderop gezet voor de foto. Het is de enige schalkse verstoring van de serene rust die er op deze woensdag in het gereformeerde dorp heerst. Alles is dicht, rolluiken naar beneden. Het is ‘Dankdag voor het gewas’. En dat is natuurlijk wel toepasselijk voor een restaurant. Eggen heeft op deze dag de deuren gesloten, uit respect voor de mores in het dorp. Maar voor *Vision* wordt wel degelijk gekookt, en hoe. Fotograaf Ivo Geskus, die ook nog wel eens een vorkje wegprikt zo hier en daar, begint lyrisch over de ‘gelaagdheid’ van de smaken, maar Jarno Eggen blijft daar bescheiden onder. Het is niet zo’n man die zijn gerechten diepgravend analyseert. **Waarom heeft u besloten De Groene Lantaarn te verhuizen?** “Eigenlijk is de belangrijkste reden dat

wij in een huurpand zaten, en dat wij graag iets van onszelf wilden hebben. Wij vonden de oude locatie wat gedateerd worden, en in een huurpand blijf je natuurlijk niet aan de gang met opknappen. En wij wilden vooruit, wij willen nog groeien, maar wel op het platteland



Wij hebben het lekkerste vegetarische gerecht *ever* gegeten: ‘plin’ gevuld met Parmezaanse kaas en balsamico, ragout van knol en bladselderij en saus van eekhoortjesbrood.

blijven. Wij hadden in eerste instantie ook wel even iets van, Staphorst, tja, maar weet je wat het gekke is? Sinds wij hier zitten, draaien wij de drukste lunches op zondag, haha. Er zat al een restaurant, met een Bib Gourmand, het was keurig onderhouden.”

**Bent u snel in de gemeenschap opgenomen?** “Wij komen er hier bij, wij hebben de directe burens natuurlijk uitgenodigd en doen ons ding, en verder is het eigenlijk niet zo’n issue. Het restaurant dat er zat was ook al op zondag open, dus daar was geen probleem. Maar wij letten heus wel

een beetje op, we storten niet de glasbak vol op zondag, of dat we nadrukkelijk de ramen gaan lappen of de parkeerplaats aanvegen. Maar op bijvoorbeeld biddag of dankdag, twee jaarlijkse belangrijke dagen voor de Staphorsters, gaan wij niet open. We houden gewoon rekening met elkaar.”

**In de randstad is het ontzettend moeilijk om goede mensen te krijgen. Hoe is dat hier?**

“Er heerst hier een heel goede arbeidsmoraal, het zijn allemaal keiharde werkers. Geen enkel probleem om mensen te vinden die de handen uit de mouwen willen steken. En dan nog iets, er zijn hier veel grote gezinnen, dus wij houden de vinger aan de pols voor de parttimers haha.”

Cindy: “Ik had laatst een gesprek met een meisje en ik vroeg haar of ze nog broertjes of zusjes had. ‘Jaa’, zegt ze, ‘zes’. Zó, dat is nogal wat, zei ik. ‘Ho’, zei ze, ‘zes broers, maar ook nog zeven zusjes...’ Nou, stuur maar door...”

Jarno: “De vorige eigenaar vertelde ons al dat wij nooit moeite zouden hebben om goed personeel te vinden. Maar de jongens in de keuken zijn natuurlijk gewoon meegegaan, en die blijven ook lang hoor. Ik wil ze echt een gedegen opleiding geven zodat ze op een gegeven moment een eigen zaak kunnen beginnen. Maar wel pas als ze alle facetten van het vak beheersen.”

**Betrekt u veel producten uit de omgeving?**

“Er zijn dames uit het dorp die een moestuin beheren, en die komen hun groentes brengen. Die neem ik graag af. En ik kan vertellen wat ik graag van ze zou willen hebben, en dan gaan ze daarmee aan de slag. Snijbonen, courgettes, worteltjes, bieten, noem maar op. Ik haal het liever hier uit het dorp dan dat ik bij de groothandel boontjes uit Kenia haal. En de dame die ons moestuintje in Zuidwolde beheerde heeft nu ook een



Cindy en Jarno Eggen in hun monumentale molen.

grote moestuin bij haar huis. Zij kweekt precies op de manier zoals wij dat graag willen, en vraagt waar wij behoefte aan hebben. Die levert de mooiste spullen.”

**Vertel eens iets over die molen in uw tuin.**

“Dat is een monument, en is helemaal gerestaureerd en bedrijfsklaar gemaakt. De molenaar maakt er consumptiemeel en diervoeder. Wij hebben de molenstenen opnieuw gebild en...”

**Wát hebben jullie met de molenstenen gedaan?**

“Haha, ‘gebild’ heet dat. Als je de stenen van elkaar haalt gaan ze ‘met de billen bloot’, daar komt die uitdrukking vandaan. Er lopen groeven in een bepaalde richting, die de graankorrels naar de zijanten wrijven. In een graankorrel zitten drie zemelen, twee griezelen en dan komt de bloem. Als de stenen goed ‘gebild’ zijn

kan je al die losse elementen uit de graankorrel halen.”

**Wij leren weer heel wat.**

“Wij ook hoor. Het proces hier wordt begeleid door een beroepsmolenaar. Hij gebruikt de biologisch geteelde rogge die hier even verderop groeit. Sint Jansrogge heet dat, daar worden ook bijenkorven van gevlochten. Als de kaf van het koren wordt gescheiden (ja, daar gaan we weer, tal van uitdrukkingen komen van oude ambachten, red.) blijft de stro over. De rogge geef ik weer aan een vriend van mij die zijn koeien er mee afmest. Dat vlees gebruik ik, en alles bij elkaar is dat een mooie verhaal voor de gasten. Ik heb in de living (een zaal naast het restaurant) een *beamer*, waarop ik het hele verhaal even laat zien als ze dat willen en dan serveer ik vervolgens het hoofdgerecht.

Ik gebruik het meel ook voor mijn ‘roggestoetjes’, een traditioneel brood uit de buurt. Er is hier een oude bakker, de man is al in de tachtig, die elke vrijdag nog zo’n tien soorten brood bakt. Vlechtbrood, paasbrood. Mooi vind ik dat, hij gebruikt mijn meel en ik gebruik zijn brood graag.”

**Hoe staan jullie tegenover de gidsen?**

**Michelin, Gault&Millau, Lekker...**

Cindy: “Die zijn belangrijk voor de zaak. Hoe je het wendt of keert, je wilt toch goed in die lijstjes staan.”

Jarno: “In het buitenland kennen veel meer mensen Gault&Millau dan hier. Michelin is wel bekender. Ze zijn vast al weer geweest hier. Maar ik ben vanzelfsprekend ook blij met de stijging in *Lekker*, al weet ik totaal niet hoe de beoordeling tot stand komt. Ik weet

oprecht niet wie er is geweest. In principe is er natuurlijk niks veranderd, maar ik denk zelf dat ik misschien nog wel iets beter ben geworden sinds wij hier zitten. Ik heb veel meer rust in mijn kop. Vroeger zat ik toch steeds te denken aan de toekomst, hoe wij verder zouden gaan. Als wij dit pand niet hadden gevonden was ik misschien wel gestopt. Dan had er misschien wel ‘hoveniers-bedrijf’ op mijn bedrijfsbusje gestaan.”

*U meent het.*

“Ja. Ik wilde niet iets kopen voor even tussendoor, maar ik zocht echt iets waar wij kunnen groeien en wat aan al mijn eisen zou voldoen. Nu heb ik mijn hoofd weer volledig bij het koken. Ik wilde echt niet op de oude locatie blijven en was er te druk mee in mijn hoofd. Ik wil het goed doen of helemaal niet. De focus is nu helemaal terug en het kan niet anders dan dat de gasten dat merken.”

*Hoe vaak bedenkt u een nieuw gerecht?*

“Het wordt eigenlijk steeds moeilijker iets nieuws te bedenken. Tien jaar geleden was dat voor mij niet zo moeilijk. Ik begon net voor mezelf, ik stond nog niet in de gidsen, maar nu moet ik mezelf steeds verbeteren, ik neem voor mijzelf geen genoegen meer met een zeventje. Als ik iets bedenk moet het minimaal een negen-plus zijn. Ik heb wel een paar klassiekers, en daar varieer ik ook op. Zoals bijvoorbeeld de ‘plin’ waar jij zo gek op bent. Ik gebruik daarvoor de paddenstoelen die op dat moment in het seizoen zijn, en ik heb er ook een niet-vegetarische versie van. Het dessert van zuring met snijbonen, de lever met drop en mandarijn. Die gerechten worden eigenlijk altijd wel ge-*finetuned*.”

*Ik zie her en der skateboards in de verder zo strakke zaak.*

“Haha, ja, ik ben daar gek van en heb in mijn jeugd veel op de *mini ramp* gestaan. Ik vind het leuk om dat soort persoonlijke



Cindy Eggen.

“VERGIS JE  
NIET IN  
STAPHORST,  
HOOR.  
ER IS VEEL  
BEDRIJVIGHEID  
EN ZAKELIJK  
VERKEER”

dingen te integreren in de zaak. Geweldig dat het een Olympische sport is geworden. Nog zoiets: als de gasten hier aankomen horen ze rockmuziek als ze van het parkeerterrein afkomen. In de restaurant-zaal is alles wat rustiger, maar zodra je op de wc komt kan je daar zomaar weer met *Pearl Jam* worden geconfronteerd. Zo’n restaurant als dit moet klasse en grandeur uitstralen, maar het moet ook toegankelijk zijn. Een heel klein beetje ontregelen. Toen wij net open waren draaide ik op de wc’s de openingstune van de computergame *Call of Duty – Modern Warfare*. Toen was er wel een gast die niet erg enthousiast werd van ‘die Amerikaanse oorlogspropaganda’. Die gaf de voorkeur aan Prokofjev. Wij vinden het gewoon leuk als er wat gebeurt. Het moet toch een feestje zijn. Op een keurige manier, dat wel.”

*Hoe gaat u om met alle allergiën en intoleranties van tegenwoordig?*

“Ach, ik vind dat niet zo’n probleem. Ik zorg er gewoon voor dat ik van alles klaar heb staan dat die mensen wél mogen

Jarno Eggen en zijn beide souschefs. Links Rob Heeling en rechts Allan Horst.

hebben. Kijk, als iemand hier binnenkomt die zegt dat-ie geen ui en knoflook mag, en ook niks getrokken in bouillon, dan wordt het wel moeilijk natuurlijk. En ik heb één keer iemand gehad die van alles opnoemde wat hij niet mocht hebben, dat zou allemaal levensbedreigend voor hem zijn, en oh ja, hij had zijn epi-pen ook niet bij zich. Dan zegt zo’n man

feitelijk dat als ik een klein foutje maak ik hem vermoord, en dat doe ik dan toch liever niet. Maar ik wind me niet op over een intolerantie ofzo.”

*Jullie wijnkaart is imposant.*

Cindy: “Wij zijn er allebei behoorlijk gek van. Ik probeer een evenwichtige kaart samen te stellen, al is de ‘Nieuwe Wereld’ niet mijn sterkste kant. Niet verder

vertellen, maar op dat ene onderdeel ben ik ooit gezakt op de vinologenopleiding. Als de leveranciers komen vragen ze overigens altijd direct naar Jarno. Slim van ze, want die kan zich nooit inhouden.”

Jarno: “Ik ben inderdaad nogal van het kopen. Als ik een mooie wijn proef ben ik in gedachten direct in dat gebied, fantaseer ik over zo’n boerenfamilie, en zou ik

er eigenlijk het liefst meteen heen gaan.”

Cindy: “Hij kan nooit gewoon eens twaalf flesjes bestellen, het zijn er altijd meteen zestig. Maar ze moeten ook nog verkocht worden en dat vergeet-ie nog wel eens.”

Jarno: “Nou, ik zie mijzelf ook altijd wel thuis zitten met zo’n paar mooie flesjes hoor.”

Cindy: “Lekker business model.” <

