

# KASTEELHEREN

Deze twee heren zijn onlangs begonnen in Kasteel Heemstede in Houten.  
Chef Ollie Schuiling en Maître-Sommelier Koen van der Plas – beide  
met hun wortels in multisterrenrestaurants – zijn losgebroken.

TEKST LORENZO LEDEL | FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS





Koen van der Plas.

Vorig jaar stopte Patron-Cuisinier André van Doorn met zijn restaurant Kasteel Heemstede in Houten. Hij deed de zaak over aan een van zijn vaste gasten, ondernemer Frans den Boer, die er op zijn beurt Ollie Schuiling als mede-eigenaar bijhaalde. Schuiling werkte bij sterrenzaken als De Leest in Vaassen, La Vie in Osnabrück (Duitsland) en de laatste jaren in Zwitserland bij chef Andreas Caminada in het met drie Michelinsterren getooide

Schloss Schauenstein. Wij kunnen vol overtuiging zeggen dat het een zegen is dat Schuiling terug is in het land, want wat hij met zijn team presteert in zijn onlangs volledig gerenoveerde keuken mag – al na een paar weken draaien – tot de top van de Nederlandse gastronomie worden gerekend. Dat de Michelinster die Kasteel Heemstede vele jaren had met André van Doorn aan het roer in veelvoud gaat terugkeren staat, in elk

geval voor ons, dan ook wel vast. Het feit dat souschef Tom Broekmeijer van 't Nonnetje\*\*/18 in Harderwijk de keuken is komen versterken en maître-sommelier Koen van der Plas het team completeert maakt de ambities duidelijk. Met name de komst van de laatste is een meesterzet: Gault&Millau koos Van der Plas vorig jaar tot 'Sommelier van het Jaar' en dit jaar mocht hij de serieus prestigieuze 'Sommelier Award 2020' van Michelin in ontvangst nemen. Van der Plas werkte de afgelopen jaren bij restaurant Inter Scaldes in Kruiningen en droeg daar in niet geringe mate bij aan de drie welverdiende Michelinsterren die de gevel van het droomrestaurant sieren. Wij spraken beide kersverse kasteelheren op de prachtige buitenplaats.

*Hoe is het contact met initiatiefnemer*

*Den Boer tot stand gekomen?*

Schuiling: "Hij volgde mij al een tijdje, zowel in Nederland als in Zwitserland. En nu hebben wij samen dit restaurant. Haha, ik zeg wel eens, de komende tien jaar zit ik op water en brood, want ik zit er echt in, en het is een hele investering. Het restaurant is verbouwd, en we hebben een compleet nieuwe keuken. Daar was de laatste jaren niet zoveel meer aan gedaan, maar dat is wel te begrijpen. André van Doorn was niet van plan nog jaren door te gaan. Voor initiatiefnemer Den Boer is het min of meer een uit de hand gelopen hobby, maar dat neemt niet weg dat ik er gewoon een kerngezond bedrijf van wil maken."

*Wat was uw functie in Zwitserland?*

"Bij Schloss Schauenstein was ik *chef de cuisine* van het driesterrenrestaurant, en ik bestierde er ook het cateringbedrijf en de brasserie van Andreas Caminada. Als Den Boer in het restaurant was kon ik dat in de keuken herkennen aan zijn bestelling, haha. Ik was van plan voorlopig in Zwitserland te blijven, maar tijdens

een etentje gedurende mijn vakantie in Nederland vertelde hij mij dat hij dit restaurant had gekocht, waar hij al langer een band mee had. Ik heb in een dag beslist dat ik met hem mee ging doen. Ik was er wel aan toe uit de schaduw te treden van de chefs voor wie ik altijd werkte. Wat is er mooier dan dat de mensen speciaal naar j'ou toe komen, voor j'ouwe keuken?"

*Sprak hij een ambitie uit?*

"Niet specifiek, het is echt mijn ambitie om hier een toprestaurant van te maken. Ik werk al vanaf mijn zestiende in dit soort restaurants, heb er veel voor opgegeven en nu ga ik mijn droom waarmaken. Maar er is nu dus wel flink geïnvesteerd. In nieuw servies, in een prachtige wijncollectie, nu gaan wij er ook echt voor. Mijn souschef, Tom Broekmeijer, had ik vanaf dag één in gedachten. Die zei vroeger al eens tegen mij: 'Als je ooit voor jezelf gaat beginnen, kom ik voor je werken.'"

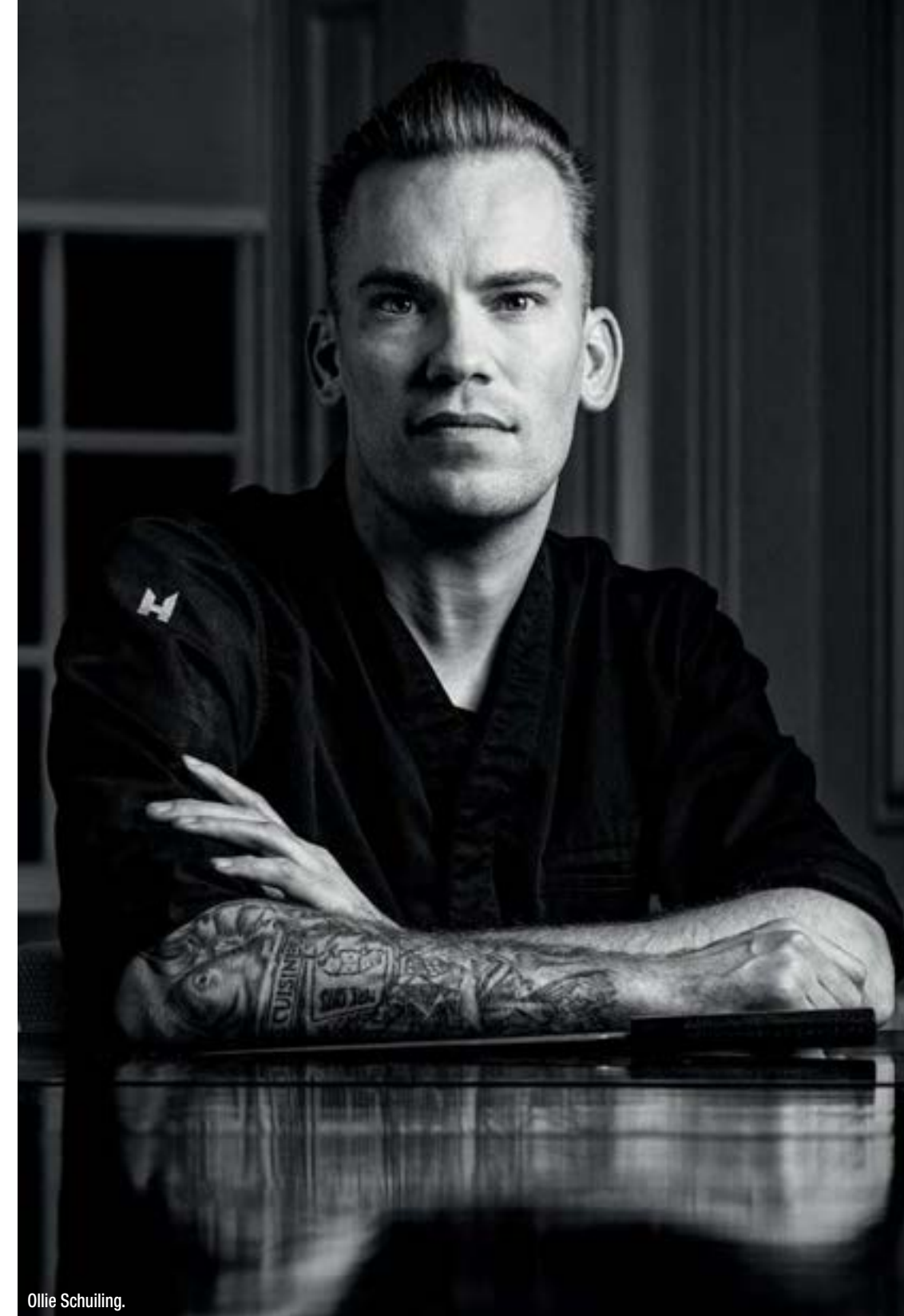
*Hoe is Koen van der Plas hier terechtgekomen?*

Van der Plas: "Ik had wel al contact met de initiatiefnemer, die ik ook adviseerde op wijngebied. Hij was een regelmatige gast van Inter Scaldes. Hij belde mij en vroeg of ik iemand wist. Hij had dus niet eens mij voor ogen – hij kon niet weten dat ik eigenlijk al had opgezegd bij Inter Scaldes. Ik was toe aan een volgende stap, wat dat ook zou zijn. Want dat wist ik zelf nog niet eens. Maar het begon wel te kriebelen bij mij. Nou, en de rest is geschiedenis, hier zit ik."

*Hoe gaan jullie samen?*

Van der Plas: "Wij hebben allebei een visie op bepaalde zaken. Maar die hebben we allebei eigenlijk altijd in de geest van anderen uitgevoerd. Hier konden wij allebei alles zo doen zoals wij het zelf graag zouden willen."

Schuiling: "De mensen kwamen natuurlijk voor Andreas Caminada, en in het



Ollie Schuiling.

geval van Koen voor Jannis en Claudia Brevet. Nu komen ze voor óns."

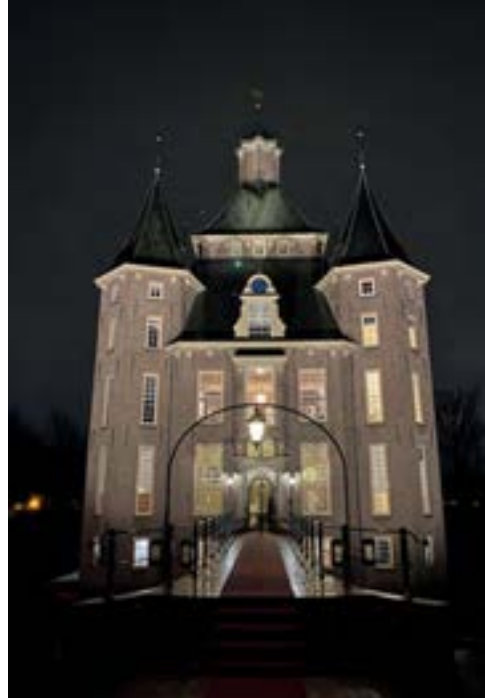
*Als Kasteel Heemstede niet op uw pad was gekomen, wat was dan het plan?*

Schuiling: "Ik kreeg wel aanbiedingen zo nu en dan, maar vaak bijvoorbeeld voor hotels, en daar heb ik niet zo'n interesse in, met al die managementlagen, dat past niet echt bij mij. Hier hebben we toch een betrekkelijk klein restaurant. Korte lijnen, we kunnen snel beslissingen nemen. De aanschaffingen, personeelszaken, die

verantwoordelijkheid ligt nu bij mij. En met Koen aan de voorkant, heerlijk, voor mij is wijn echt abacadabra. Ik vind het natuurlijk lekker, en ik kan er goed bij koken, maar als ik het zou moeten kopen zou ik mij geen raad weten."

*Hoe is het om na ruim acht jaar weer terug te komen? Kon dat privé makkelijk?*

Schuiling: "Het had iets meer voeten in de aarde dan naar het buitenland gaan. Maar mijn vriendin werkt hier in de bediening, dat deed ze ook al in Zwitser-



IK DENK ZELF DAT IK  
NOG WEL EEN TIJD  
NODIG HEB VOORDAT  
IK VAN MIJN MANIER  
VAN KOKEN KAN  
ZEGGEN DAT HET MIJN  
EIGEN STIJL IS”



land. Ik heb haar eerlijk gezegd wel een beetje voor het blok gezet, maar we zijn hier nu heel happy.”

*Wij hebben hier zojuist geluncht. Wat een krankzinnig hoog niveau. Michelin heeft de ster natuurlijk ingenomen na het vertrek van André van Doorn, maar hebben jullie contact met ze opgenomen?*

Van der Plas: “Ja, wij hebben níks nu. We beginnen gewoon vanaf *scratch*. Wij hebben inderdaad contact met ze gehad, en ze komen langs zodra wij alles op de rit hebben.”

*Het is duidelijk waar jullie op mikken.*

Schuilings: “Wij zijn daar voorzichtig mee. Onze eerste prioriteit is echt om die tafels vol te krijgen. Wij weten goed wat we kunnen, maar onze focus ligt écht op de gasten. En die komen al terug, daar zijn wij heel blij mee.”

Van der Plas: “We luisteren ook naar de gasten, de opmerkingen die ze maken, daar kunnen we alleen maar van leren. Maar het is duidelijk dat we onze achtergrond natuurlijk niet onder stoelen of banken steken. Wij gaan verder waar we gebleven zijn. Maar nu zonder de sturing van anderen en de strakke kaders waarin wij werkten, nu doen wij het allemaal zélf.”

*Dat merken wij ook aan de bijzondere wijnkeuze.*

Van der Plas: “In principe werk ik nu alleen met Europese wijn. Hoe vond je die Nederlandse dessertwijn die je zojuist gedronken hebt? Maar ik spreek mezelf ook tegen hoor: ik dronk van de week ergens een geweldige Zuid-Afrikaanse wijn en daar heb ik meteen alle flessen van gekocht die ik kon krijgen.”

*Aan de wijn-spijscombinaties te oordelen, lijkt het alsof jullie al jaren op elkaar zijn ingespeeld.*

Schuilings: “Wij hebben gelukkig wel een beetje dezelfde smaak. En wij hebben allebei op een bepaald niveau gewerkt: als Koen een gerecht van mij proeft weet hij wel wat er bij zou kunnen passen, en bij bepaalde wijnen krijg ik weer ideeën voor een passend gerecht. Onze gecombineerde ervaring en persoonlijke klik zorgen voor de rest.”

*Was die klik er direct?*

Schuilings: “Ik had het in het begin helemaal niet verwacht, eerlijk gezegd. Ik ben eigenlijk maar een eenvoudige boer uit het oosten van het land haha, en ben thuis niet grootgebracht met dit soort restaurants. Wat dat betreft ben ik een beetje het buitenbeentje van de familie. Toen ik wat filmpjes op internet keek van Koen dacht ik, wat is dat nou voor kakker.”

Van der Plas: “De eerste keer dat wij hier aten om kennis te maken, samen met de initiatiefnemer, moesten er drie chauffeurs aan te pas komen om ons naar huis te brengen. Drinken konden we goed! Wij hebben elkaar in totaal drie keer gesproken, ook bij Inter Scaldes een avond, en toen was het echt wel beklonken.”

*Heeft u gerechten ‘meegenomen’ uit Zwitserland?*

Schuilings: “Nee. Wel bepaalde technieken. Maar als ik een gerecht zou kopiëren, zou dat, ondanks dat het vaak mijn creatie was, in de ogen van de mensen toch een gerecht van Andreas Carminada zijn. Of van Thomas Bühner, bij wie ik ook heb gewerkt. Ik kan natuurlijk niet verhullen waar ik vandaan kom. Je hebt vanmiddag ook wel gerechtjes gegeten, die heus geïnspireerd zijn op wat ik bij hen heb gemaakt. Ik denk zelf dat ik nog wel een tijd nodig heb voordat ik van mijn manier van koken kan zeggen dat het echt mijn eigen stijl is.”

*En uw stijl van leidinggeven in de keuken?*

Schuilings: “Ik ben mijn vorm nog aan het zoeken. Soms ben ik nog iets te onrustig, denk ik, of iets te fanatiek. Een groot voorbeeld voor mij was Lucas Rive, die straalde gewoon rust uit. Daar ben ik nog lang niet.”

*Door wie of wat laten jullie je inspireren?*

Schuilings: “Dat kan bijvoorbeeld een goed idee van mijn souschef zijn. Die laat mij af en toe iets proeven dat ik denk, bam, dat kan zo op de kaart.”

Van der Plas: “Ik kan ver teruggaan in mijn geheugen en mij momenten herinneren waarop ik een bepaalde wijn dronk. Die ‘rolodex’ is veel waard.”



“Wij hebben elkaar in totaal drie keer gesproken, en toen was het echt wel beklonken.”