

“WIJ EREN ONZE KAMPIOENEN NIET”

Nico Klaver bestiert sinds drieëndertig jaar
’t Kalkoentje in Rhenen. Hij brengt al zijn
ervaring over op de jonge garde.

TEKST LORENZO LEDEL | FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS

Nico Klaver: “Je moet het leuk vinden
jezelf opnieuw uit te vinden.”

T

Tal van topchefs en -restaurateurs horen wij altijd vol lof en bewondering over restaurant 't Kalkoentje in Rhenen praten. 't Wát in Rhenen? Nico Klaver heeft zijn restaurant al drieëndertig jaar, maar in de diverse gidsen is hij niet opvallend terug te vinden. Michelin slaat hem om wat voor reden dan ook al jaren categorisch over (het instituut deelt niet alleen sterren uit, maar ook *Bib Gourmands* 'voor de beste prijs-kwaliteitverhoudingen' en *Bordjes* (voor een 'kwaliteitsvolle keuken'); in de 2020-editie van *Lekker* staat er een vignette 'Nieuw' bij de recensie; alleen Gault&Millau behaagde het 14 punten toe te kennen aan de keuken van Klaver – in de ogen van veel van zijn culinaire collega's overigens een te magere score.

Chef Arjan Speelman van Ciel Bleu**/19 was het die ons het zetje gaf naar Rhenen te rijden om met Nico Klaver te praten.

“Haha ja, Arjan is hier als leerling begonnen, zijn vader was directeur van de baksteenfabriek hier verderop. We eten één keer per jaar met z'n tweeën, en ik kan altijd met vragen bij hem terecht. Maar dat geldt overigens voor meer chefs hoor. Er hebben er hier in de loop der jaren veel gewerkt. Ik ben altijd op zoek naar dynamische jonge mensen, en door mijn netwerk kunnen ze altijd de volgende stap maken als ze bij mij weer weggaan. Arjan Speelman heeft wel eens tegen een leerling gezegd: 'ga nou eerst eens een jaar bij 't Kalkoentje werken, en dan kom je daarna bij ons.' Ik houd van ambitieuze jonge mensen om mij heen, en ik kan ze ook weer naar het volgende adres sturen. Als ik zie dat iemand de Cas Spijkers Academie volgt, een dure opleiding, en die wil bij mij komen werken, dan vind ik dat zo geweldig dat ik graag bijdraag aan de kosten van die opleiding. Dat soort mensen, die de helft van hun salaris overhebben om het vak te leren, daar houd ik van. Die *drive* zegt iets over mensen.”

't Kalkoentje is schitterend gelegen aan de oevers van de Nederrijn, en Klaver heeft zijn terrein in de loop der jaren getransformeerd tot een kruising van Ibiza – hangmatten, vuurkorven, bankjes met veelkleurige kussens – met een sterrenrestaurant. Als u buiten eet, op het terras of onder de schaduwrijke bomen, waant u zich in het paradijs. In een mum van tijd zijn wij 'zen'. Klaver en zijn team koken op niveau; één menu, maar dat evolueert continu dus voor regelmatig terugkerende gasten is er meer dan genoeg keuze. “We zijn altijd aan het oefenen voor het menu van de volgende maand, dus er zijn bijvoorbeeld altijd meer dan genoeg vissen in huis. En aan alle uitzonderingen en wensen voldoe ik ook graag. En dat zijn dan niet zomaar geïmproviseerde gerechtjes, ik ga niet een beetje onder mijn niveau werken. In de keuken is het een militaire operatie en

“MIJN DOELSTELLING IS NIET OM TE SCOREN. DE MOTIVATIE MOET UIT JEZELF KOMEN EN NIET EEN STER ALS DOEL HEBBEN”

daar is op het moment dat we service draaien geen tijd voor creatief gedoe. Alle gerechten staan als een huis en passen in een menuopbouw. Een menu moet in mijn ogen meanderen van heel verfijnde culinaire gerechtjes tot aan *comfort food*.” Ter illustratie verschijnt op tafel een rijk gerecht van gestoofd zwartpootvarken met romige mousseline en gekaramelliseerde ganzenlever waarover aan tafel een flinke wolk truffel wordt geschaafd. 'Wacht even, het staat nog niet goed op de foto', liegt fotograaf Ivo Gekus, die altijd méér wil. Meer truffel, meer Champagne, je kan hem eigenlijk met goed fatsoen niet meer meenemen naar een toprestaurant. Maar hij krijgt meer. “Roer een beetje van die truffel door de mousseline, dan gaart het

nog even door en dan, *pats*, ach jongen, zo geweldig...”

Klaver was een van de eersten die het nu populaire *eat local* propageerden, al is het voor hem geen dogma. Het damhert van de *pièce* komt inderdaad uit de directe omgeving, maar een coquille wordt ook niet geschuwd.

Eet u zelf vaak in andere restaurants?

“Elke week. Bij De Bokkedoorns in Overveen, Aan de Poel in Amstelveen, De Lindehof in Nuenen, noem maar op. Bij Soenil (chef van De Lindehof, LL) kan ik elke wéék eten. Ik krijg gewoon kippenvel als ik eraan denk. Maar echt voor mijn plezier hoor. Als ik met mijn

partner bij een collega zit te lunchen ga ik natuurlijk niet een beetje analytisch zitten eten. In het buitenland eet ik wel wat vaker om ideeën op te doen. Niet dat ik iets één-op één kopieer hoor, het is meer zo dat ik dan een idee 'leen' en daar mijn eigen ding mee doe. Maar soms zie ik natuurlijk iets dat ik dan ook gewoon moet doen. Bij De Groene Lantaarn van Jarno Eggen kregen we zo, flats, een lik boter op de perfecte temperatuur op een steen aan tafel. Ja toen dacht ik, dat moet ik ook zo doen. Geen gedoe meer met te koude boter aan tafel, ik vond het echt een 'kwaliteits-dingetje'. Dat heb ik zo overgenomen.”

Wat is eigenlijk uw ambitie?

“Gewoon een súpergezellig restaurant waar je te gek kunt eten. Mijn doelstelling is niet om te *scoren*. De motivatie moet uit jezelf komen en niet een ster als doel hebben. Ik wil gewoon het maximale uit mezelf halen en de gasten écht verrassen. Van mij mag een gast bijna alles. Wie ben ik om hem of haar een *sole meunière* te weigeren als ze bellen en zeggen dat ze dat graag zouden willen hebben? Geen probleem hoor. Ik wil mijzelf ook speciaal voelen als ik ergens te gast ben. Dát is mijn ambitie. Dat je blij bent als je aan de Kalkoen denkt. Michelin en 't Kalkoentje zitten niet helemaal op

dezelfde golflengte. Toen ik 't Kalkoentje net had gekocht, dacht ik al zoals nu en vulde het formulier van Michelin niet in. Ik denk dat ze dat niet zo waardeerden en dat ze dat altijd hebben onthouden.”

Volgens ons zit het zo toch niet in elkaar? Een formulier invullen, en Michelin met een olifantengeheugen?

“Nou, volgens mij wel hoor... Ik weet het ook niet precies natuurlijk, maar als je eenmaal hebt gezegd dat je niet hoeft, kan je geen spijtoptant zijn denk ik. Maar het geeft helemaal niks hoor. Wij hebben het heel erg druk en ik kook wat ik wil.” *Hoe komt het denkt u dat uw collega's uit het topsegment zo lovend over u zijn?*



“Michelin en 't Kalkoentje zitten niet helemaal op dezelfde golflengte...”

“De manier waarop wij doen wat wij doen is anders dan anders. Hier komen de reeën en de fazanten in hun geheel binnen. Dat gebeurt niet in veel restaurants meer. Dat vinden de jongens en meiden in de keuken ook bijzonder, ze leren echt alle technieken en dat vinden die chefs waar ze later weer komen te werken natuurlijk ook mooi. Wij kopen geen filetjes die even sous vide worden gegaard.”

“IK BEN GEEN DOKTER”

Klaver vertelt enthousiast over zijn bedrijfsvoering. Hoever hij voor een gast wil gaan, is bijna niet voor te stellen. Niet uit slaafsheid, maar gewoon omdat hij het mooi vindt om te doen en zijn personeel ook dat gevoel wil meegeven. “Ik zal je een voorbeeld geven. Er belde iemand wiens vrouw een waslijst aan allergieën had, twee A4-tjes vol geloof ik. Waaronder nikkel. Nou moet je weten, als je een RVS-pan eenmaal hebt verhit komt er een minuscule hoeveelheid nikkel vrij. Wij hebben een middag lang een speciaal menu bedacht voor die mensen, nieuwe pannetjes gekocht. Het hele gezin komt eten en die man valt mij nadien snikkend in de armen: ‘Weet u dat het de eerste keer in vele jaren is dat wij weer in een restaurant hebben kunnen eten?’ Je maakt dus niet alleen die ene vrouw blij, maar in feite het hele gezin. En of alle aanpassingen bij iedereen nou even medisch noodzakelijk zijn: het maakt mij niet uit. Ik ben geen dokter en geen schoolmeester.”

En de latte macchiato na een lactosevrije maaltijd?

“Het maakt mij écht niet uit. Laat ze gaan. We hadden laatst een ‘veganist’, die wel vis at. Prima, joh. De mensen moeten gewoon hartstikke blij de deur uitgaan.”

Wat is uw culinaire achtergrond?

“Ik ben in de jaren tachtig begonnen bij Duurstede van Paul Fagel, in Wijk bij Duurstede. Ik noem hem altijd mijn ‘gastronomische vader’. Een grootheid. Wij eren onze kampioenen niet. Bij het dertigjarig jubileum van ‘t Kalkoentje heb ik niet mijzelf in het zonnetje gezet,

maar hém. Die hele generatie, de Fagels, Cas Spijkers, Henk Savelberg, die heeft de *cuisine* op de kaart gezet. Toen ik als twintiger in die sterrenrestaurants terechtkwam kon je nog nergens basilicum kopen, of ganzenlever, niks. Een enkele importeur haalde wat spullen uit Parijs, en op de dagen dat dat dan arriveerde, zaten al die topchefs daar bij elkaar. Dat ging dan zo van ‘Oh Cas, zou Nico een paar weken bij jou kunnen komen? En dan iemand van jou bij mij?’ Zo heb ik bij iedereen wel een paar weken gewerkt. Toen ik later mijn middelbare en daarna hogere hotelschool had gedaan zou ik



“TOEN IK ALS
TWINTIGER IN DIE
STERRENRESTAURANTS
TERECHTKWAM KON JE
NOG NERGENS
BASILICUM KOPEN, OF
GANZENLEVER, NIKS”

eigenlijk het hotelmanagement ingaan. Maar ik ben niet zo’n globetrotter. Paul Fagel kwam met de aanbieding om in Duurstede te komen werken om activiteiten op te zetten enzo. Maar eigenlijk vroeg hij al snel of ik in de keuken kon komen werken. ‘Je moet snel beginnen want ik ga over twee weken op vakantie’, zei hij. ‘Maar meneer Fagel, dat kan ik toch helemaal niet?’ ‘Ach Nico, koken is het makkelijkste dat er is. Je zet een pan op, even wachten en het kookt. Maar nou gaat het erom: ben je bereid je te verdiepen in de materie, en heb je een beetje smaak en gevoel voor textuur?’ “En zo is het gegaan en ben ik de keuken ingerold. Overal gewerkt waar een beetje

structuur aangebracht moest worden, want die kennis had ik wel. Vroeger ging het heel anders dan nu: er werd lekker gekookt en het was maar hopen dat er aan het eind van het jaar onderaan de streep iets overbleef. Gerechten waren inkoop vaak duurder dan verkoop en van een *business model* had nog nooit iemand gehoord. Bij Duurstede, wat echt veel te goedkoop was, verhoogden wij de prijzen met geloof ik vijftientig procent. Paul Fagel durfde de keuken twee weken niet uit, hij dacht dat-ie gelyncht zou worden, haha. Maar niemand die erover klaagde.”

Hoe denkt u over de jonge garde?

“Heel eerlijk: het zijn wel vaak aapjes die een kunstje nadoen. Ik bedoel dat echt niet zo negatief als het klinkt hoor, maar ik merk dat het vaak om het kunstje gaat. Bij de oudere generatie ging het vaak meer om de weg ernaartoe. Met Paul Fagel bijvoorbeeld kon je uitgebreid praten over waarom hij iets deed zoals hij het deed. Waarom deed hij water bij een *gastrique*, als je die toch ging inkoken? Daarover filosoferend kwamen wij tot de conclusie dat door het toevoegen van het water het proces langer duurde, waardoor de uiteindelijke smaak minder hard werd.”

LEREN PROEVEN

“Ik moet veel jonge chefs leren proeven. Ze geven automatisch een paar draaien aan de pepermolen want zo hoort het, maar zou je niet eerst even proeven? In elke fase: proeven. Niks uit de losse pols. Weten waarom ze iets doen. En ze moeten nadenken. Voor een chocolademousse beginnen ze vaak met de room, waarna alles weer moet worden schoongemaakt om daarna de eiwitten te kunnen opslaan. Maar begin nou eens met de eiwitten op te slaan?

“Het onderwijs is niet meer kwalitatief gestuurd. Tegenwoordig gaat het om het aantal studenten: hoe meer leerlingen hoe meer geld zo’n instelling krijgt. Het is de taak van mijn generatie onze kennis over te brengen. Ik vind het leuk en het houdt mij fris. En ze komen allemaal nog langs hè: half drie, thee bij de Kalkoen, vaste prik, dat weten ze.”



“De mensen moeten gewoon hartstikke blij de deur uitgaan.”