



Restaurant 't Klooster

# 'Wij blijven onszelf'

Niet heel lang geleden schreef ik over restaurant Brazz (november 2011); 'Jeugdige elan in Vianen-stad' luidde de kop van dat artikel. Het elan dankte Brazz aan de jonge chef-kok chef-kok Jeroen van Hensbergen. Ik hoor het de eigenaar van Brazz nog zeggen: 'Een belangrijke drijfveer voor Jeroen is, dat hij hier helemaal zijn eigen gang kan gaan.' U raadt het al: die 'eigen gang' leidde naar een eigen restaurant. Zo gaat dat.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

De jongeman die eertijds opgeleid is in sterrenrestaurant De Librije (gevestigd in de voormalige bibliotheek van een zestiende-eeuws klooster) creëert anno 2015 hemelse gerechten in... jawel, een eeuwenoud gebouw dat tot het dominicanessenklooster van Wijk bij Duurstede behoorde. Ondoorgrondelijke wegen? Dat geloof ik verder wel. Een weetje: Het klooster van Wijk bij Duurstede stamt uit het begin van de vijftiende eeuw.

Toen Jeroen, voorafgaand aan de overname, dit gebouw ging bezichtigen, werd hij op slag verliefd. 'Ik voelde dat mijn manier van koken hier helemaal tot zijn recht kon komen,' vertelt hij. Het was zijn tweede liefde, zogezegd, want in maart 2013 was hij getrouwd met Natasja. Dat huwelijk was een belangrijke reden geweest voor zijn vertrek uit Vianen. Jeroen: 'We zagen elkaar te weinig. Nu doen we samen dit restaurant.' (Natasja had een carrière in de dienstverlenende sector; zij is nu de gastvrouw.)

## Het past

Op 1 september vorig jaar werd restaurant 't Klooster geopend. Over media-aandacht hadden Jeroen en Natasja niet te klagen, want de opening werd verricht door Jonnie en Thérèse Boer, van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle. (Jonnie was immers Jeroens leermeester.) Let wel, de zaak heet nu Restaurant (!) 't Klooster; voorheen zat hier Brasserie 't Klooster. En let ook op bij het zoeken naar het adres Markt 15, want de ingang van dit restaurant ligt enigszins verscholen.

Eenmaal binnen – dat is een ander verhaal. Meer 'in retraite' dan achter deze kloostermuren kun je nauwelijks zijn. De zware eiken balken van het plafond ademen historie en degelijkheid. Met mooi weer, dus in een ander seizoen, kunt u – afgeschermd door lange en hoge kloostermuren – vertoeven op het fraaie terras. Daar lag ooit een kaatsbaan. Het was de binnentuin van de bisschop, toen hij woonachtig was op het kasteel van Wijk bij Duurstede.

Voor de goede orde, het pand van restaurant 't Klooster biedt al een eeuwigheid onderdak aan wereldse activiteiten: er werd citroenlimonade

gefabriceerd, vervolgens werd er wijn gebotteld. Na een grondige restauratie in 1995 kreeg het een horecafunctie.

Voor de gastronomen en gastronomuten begon het allemaal een jaar geleden. 'Ik heb hier wel even mijn draai moeten vinden,' bekent Jeroen. 'Aanvankelijk was ik met wat simpeler gerechten begonnen, maar kwam er al snel achter dat ik daarin geen voldoening kan vinden. Zeker twee maanden heb ik naar mijzelf gezocht. Voor mijn gevoel klopt het nu: de gerechten passen bij de ambiance van luxe én huiselijkheid. Dit historische gebouw kan best wat vernieuwing en creativiteit verdragen.'

## Traditie en speelsheid

Aangezien steeds meer gasten van 't Klooster voor een door Jeroen samengesteld menu met vijf of zes gangen kiezen, liet ook ik mij verrassen. Zo'n veelomvattende proeverij maakt het recenseren wel wat lastiger, dus vergeef mij als ik mij beperk tot de hoofdlijnen.

Mijn disgenoot en ik begonnen met rundstaartstuk (van 'grain fed' rund) dat 24 uur in een gezoete en gekruide droge pekkel gerust had. Vervolgens was het vlees gerookt en in heel dunne plakjes gesneden. Gerookte aardappeltjes, crème van piccalilly, zoetzure uienpuree en wat radijsjes gaven het een fris doch stevig karakter. Als tweede gerecht: schelvis met een crème van pastinaak en dille, voorzien van zoetzure prei, een kokkeltje, wat zeekruiden en een saus van Hollandse garniaaltjes. De vis was gewoon in de olijfolie gegaard; voor Jeroen hoeft de 'moderne' röner niet zo nodig. Voor mij ook niet. Jeroens vernieuwingsdrang en creativiteit vinden we in de garnituren. Zijn gerechten zijn op speelse wijze hoog op smaak gebracht, zonder dat de essentie verloren is gegaan.

Tweemaal per jaar gaat deze nog vrij jonge chef-kok zeevissen; daaruit blijkt interesse voor de door hem gebruikte producten en liefde voor zijn ambacht. Het resultaat lag op mijn bord: zeetong. Een 'stoofpotje' met knolselderij, aardappelpuree, crème fraîche en geraspte droge worst bracht de zeetong metaforisch aan land: het geheel had een aards karakter. Limoenblad en kokos gaven



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis

van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

tegenwicht aan het zoetje van de knolselderij. Al met al: heerlijk.

## Wijnwinkel

Drie groentes (soms twee), de saus en het stuk vlees of vis waar het gerecht om draait; dat is Jeroens dogma. 'Dan staat het er echt,' zegt hij. 'In het begin legde ik veel smaken op een bord, tegenwoordig iets minder.'

Het stukje krokant gebakken hartzwezerik kwam niets te kort. Bulgur, gemarineerde enoki paddenstoeltjes, een beetje pinda, appeldressing en korianderdressing verhieven het organische van de zwezerik naar het chthonische van een in herfstkleuren getooid bos. Dat de zwezerik voor het opdienen even in een koffiebus gelegen had, versterkte de associaties met wind, regen en gezelligheid.

Een beestje dat wellicht ooit een herfstige hagelstorm getrotseerd had, maar niet het schot hagel van een jager, vond een bevredigend einde op mijn bord. De duif was langzaam gegaard in een jus van gerookte thee en had gezelschap gekregen van wortel en zoete mais. Eschatologisch niets mis mee.

Tot slot: neem gerust een wijnarrangement, want het wijnwinkeltje naast het restaurant is ook van Jeroen en Natasja. Bovendien laat een bevriende vinoloog regelmatig zijn licht schijnen op de wijn-spijscombinaties.

In januari zal er geschilderd worden. De nu iets te donkere interieurelementen krijgen dan een fris kleurtje. Dat geldt bijvoorbeeld voor de trap die naar de bovenverdieping leidt. De ruimte boven, onder een monumentaal dak met eiken balken, is bij uitstek geschikt voor gezelschappen.

Is 't Klooster een goed restaurant? Dat kan ik slechts beamen. Keuken: 8,7. Ambiance: 8,5. ■

### Top Drie 2014-2015

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Karel V (15/1)	9,0	9,0
3. 't Klooster (15/5)	8,7	8,5

In 2014-2015 ook besproken: Heren Spyker (15/4), De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2), Simple (14/6), Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3) en Brocante (14/1).

Restaurant 't Klooster  
Markt 15, Wijk bij Duurstede  
0343-593366