

Restaurant Klein Fornois

# Gefascineerd door het ambacht

De wegen van Michelin zijn ondoorgrondelijk - en dan hebben we het uiteraard niet over de carte routière et touristique. Menigmaal heb ik sterrenkoks gevraagd naar de criteria van Michelin. Zij weten het niet; ik weet het niet. Nou ja, wel een beetje, natuurlijk. En wat een ster 'tegenhoudt' is geen geheim: zonder à la carte menukaart en zonder wijnkaart kun je een plekje in de gids der gidsen op je buik schrijven. Gelukkig bestaan er recensenten die gewoon in tijdschriften schrijven.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

Over buik gesproken... Als ik het even plat mag zeggen, Peter van der Wilk, de cuisinier van Klein Fornuis, heeft geen rust in zijn kont. Althans, dat had hij niet. Zijn loopbaan telt opmerkelijk veel horecabedrijven. Dat zijn, merkwaardig genoeg, zowel sterrenrestaurants als eetcafés - en niet per se in de verwachte volgorde. "Zelfs pannenkoekenhuizen," vertelt hij lachend. "In dat wereldje heb ik de eerste twaalf jaar doorgebracht. Ooit ben ik in een afwaskeuken begonnen. Op mijn 17e ben ik uit Baarn vertrokken, als 32-jarige ben ik er teruggekeerd."

### Laatbloeier

Even in het kort. Hij is min of meer begonnen in Oudt Leyden, destijds een van de eerste sterrenzaken van ons land. Daarna het pannenkoekenniveau. Pas na twaalf jaar haalde hij zijn diploma's. Een docent van de horecaopleiding zag zoveel potentie in Peter, dat hij net zolang met hem bleef leuren totdat zijn leerling een plek in een zaak met twee Michelinsterren aangeboden kreeg (de Scholteshof te Stevoort, België, 1999). Vervolgens nog een hoog aangeschreven Belgisch restaurant, een gewoon restaurantje in Baarn, een eetcafé ("waar ik leerde werken met beperkte budgetten"), New Cadans in Amsterdam, Radisson SAS Schiphol, BurgGolf in Purmerend... Deze kok is waarlijk van alle markten thuis.

In 2007 besloot Peter om te gaan cateren in Baarn; daarvoor verzoon hij de naam Klein Fornuis. Twee jaar later prijkte die naam op een restaurantje in Leidschendam dat hij samen met een zakenpartner had opgezet. Hoewel Klein Fornuis in Leidschendam vrijwel onmiddellijk werd opgenomen in de Top 500 van de gids Lekker, maakte zakelijke onenigheid een einde aan dat avontuur. Peter en de naam Klein Fornuis keerden terug naar Baarn, waar een jaar geleden de huidige locatie vrijkwam.

### Filosofie

Gezien het bovenstaande, is een vraag naar de filosofie achter het fornuis meer dan ooit

gerechtvaardigd. "Allereerst houd ik van klassieke recepturen," onthult Peter. "Ik ben gefascineerd door het ambachtelijke proces. In België heb ik geleerd om met de beste producten te werken, maar ook om niets weg te gooien. Vrijwel alles is te hergebruiken voor bijvoorbeeld een saus of een jus. Verder voeg ik aan mijn gerechten bij voorkeur een vertrouwd element toe uit de huiselijke keuken. Dat maakt de creaties herkenbaar."

Het ambachtelijke van Peters kookkunsten is voor alle gasten te aanschouwen, want de keuken van Klein Fornuis is de meest open keuken die ik in de ruim dertig jaar van deze rubriek heb gezien. Zelfs geen halfhoog muurtje. "Koks die zich verschuilen achter muurtjes, hebben iets te verbergen," beweert Peter met een mengeling van ernst en humor. Hij staat in het volle zicht te werken en heeft bijgevolg zelf ook het volle (over)zicht. Niet verbazend dus, dat ik al snel herkend werd als culinair recensent. Ook al probeerde ik mijn notitieboekje angstvallig verborgen te houden...

### Durf

In dat boekje stond overigens niets dan lof over de tongschar met een dun schijfje eendenlever, appelblokjes en bleekselderij. Een vondst, dat appelstrooisel als fris-zure verbinding tussen de op zich rijke smaken van de tongschar en de eendenlever.

De zeeduivel met bloemkool, aardappel en vadouvan was een verhaal apart. De smaakmaker vadouvan (een Franse interpretatie van de Indiase kerrie) bevat tal van specerijen, knoflookgranulaat, ui, mosterdzaad en fenegriek, maar geen zout. Heftig en heerlijk, bij deze stevige vis.

"Heel veel mensen eten tegenwoordig te vlak," vindt Van der Wilk. "Eten moet smaak hebben. Als in een restaurant peper en zout op de tafels staan, beschouw ik dat als een tekortkoming van de chef. Hij moet immers de gerechten op de juiste smaak brengen. Zijn gerechten, zijn smaak. Koks durven bovendien het zout niet meer te hanteren, terwijl die toevoeging nota



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.

bene de natuurlijke smaak van veel producten naar boven haalt." In zijn voortreffelijke, zeg maar superieure bisque - ons derde gerecht - werd het ziltige geleverd door de kreeftenschalen zelf. Van der Wilk bakt de groentes helemaal uit, zonder dat ze slap worden, en bakt de fijngehakte kreeft mee, tot alles gaat plakken aan de bodem. Aflussen met witte wijn en port, verse kippenfond en tomatenpuree erin, twee gamba's toevoegen et voilà! Uitmuntend!

Als hoofdgerecht: "beef". Van der Wilk: "Bij mij staat nooit ossenhaas op de kaart, en slechts zo nu en dan een entrecote - alleen streng geselecteerd vlees van IBP." Onze "beef" (een iets prettiger benaming dan jodenhaas: vlees uit de voorbout van het rund) lag op een compote van zoete uien, en ging vergezeld van lentegroenten, knolselder, basilicum en een jus met dragon. Vlees van het Angus-rund, de laatste drie maanden met graan gevoerd... Heerlijk. Uiteraard met de cuisson van de chef, want ook daarin is hij eigenwijs.

### Gastvrouw

Vijf gangen voor € 55; het wijnarrangement kost € 27,50. Ik heb in sterrenrestaurants mindere "arrangementwijnen" gedronken. Anders gezegd: in Klein Fornuis mag u rekenen op prima wijn-spijscombinaties.

Dan valt er hooguit nog iets te zeggen over de bediening. De echtgenote van Peter is een van de beste gastvrouwen die ik in lange tijd heb meegemaakt, maar... ze hebben thuis een dochter van dertien, dus deze gastvrouw is niet elke avond in het restaurant te vinden.

Als laatste: de kunst aan de muren zou, wat mijn kunstminnende disgenoot betreft, vervangen mogen worden. ■

Restaurant Klein Fornuis  
Laandwardsstraat 13, Baarn  
035-6224543

### Top Drie 2015-2016

	keuken	ambiance
1. Karel V (15/1)	9,0	9,0
2. 't Klooster (15/5)	8,7	8,5
De Hoefslag (15/6)	8,5	8,7
3. Klein Fornuis (16/2)	8,7	8,0

In 2015-2016 ook besproken: Heren Spyker (15/4), De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2), Tante Koosje (16/1).