



De sterren van de hemel koken

Mario Ridder heeft een bijzonder jaar achter de rug met zijn sterrenrestaurant de Zwethheul. Niet alleen werd hij eigenaar, ook onderging het restaurant een frisse restyling. De meesterchef over zijn carrière, over culinaire ranglijsten en zijn onvermoeibare enthousiasme.

1 | Hoe zou je je kookstijl zelf omschrijven?

‘Ik vind dat mijn manier van koken klassiek is, anderen vinden mijn stijl heel vernieuwend. Ik zeg ook wel eens dat het een vrouwelijke keuken is: geen explosie van smaakcontrasten, maar elegant en fluweel zacht van smaak. Het is in ieder geval geen keuken die geënt is op nieuwe technieken. Ik heb een hekel aan het woord moleculair, die techniek is eigenlijk alweer passé. Ik vind dat je de essentie van smaak niet moet verliezen, je moet geen technieken gaan eten. Eten moet herkenbaar blijven.’

2 | Je hebt diverse prijzen achter je naam staan (GaultMillau Chef van het Jaar 2009, twee Michelin-sterren, SVH Meesterkok). Op welke prijs ben je het meest trots?

‘Zonder enige twijfel zijn dat de twee Michelin-sterren. Zonder alle andere culinaire gidsen te kort te doen, staan die sterren met stip op nummer één.’

3 | Stond je anders in de keuken nadat je hoorde dat de Zwethheul zijn twee sterren behield?

‘Ik ben een heel nuchtere jongen. Het moment dat het nieuws nog niet bekend is, mag je hopen en dromen. Maar het moment dat het bekend is geworden, is tevens het moment dat je moet ophouden en weer moet overgaan tot de

orde van de dag.’

4 | Sinds vorig jaar ben je niet alleen chef-kok, maar ook eigenaar van de Zwethheul. Waarom besloot je het restaurant te kopen?

‘Een chef in loondienst zal nooit het maximale uit zichzelf halen als een patron-cuisinier. Je praat over details, daar word je ook op afgerekend aan de top. Dan gaat het om feiten als: wat voor muziek wordt er gedraaid, welke kleur heeft het interieur, welke kunst hangt er aan de muur? Een chef heeft nooit al die middelen tot zijn beschikking om zijn filosofie uit te dragen naar de gasten.’

5 | Door die overname was het vast een roerig jaar. De Zwethheul verloor ook twee plaatsen op de lijst van 500 beste restaurants van Nederland van tijdschrift *Lekker*.

‘Sinds ik hier chef ben zijn we – in welke gids dan ook – nog nooit naar beneden gegaan in een ranglijst. Maar ik moet eerlijk bekennen: ze hebben gelijk. Het is zwak als je als ondernemer botweg zegt: “Het is een slecht blad, ze hebben geen gelijk en ik kook toch lekker.” Je moet je fouten ook kunnen toegeven.’

6 | Waardoor zaten jullie niet op hetzelfde niveau als vorig jaar?

‘Ik ben het jaar van de overname niet genoeg in de keuken geweest, omdat ik mijn weg wilde vinden op het kantoor. En als de inspecteurs dan kunnen proeven dat de suiker iets te

dik op de Noordzeekrab zat, dan moet je ze een pluim geven. Maar een klacht over te weinig kleur op het bord, vind ik geen klacht. Het gaat erom dat de smaak goed is.’

7 | Hecht je zelf dan waarde aan zo'n lijst?

‘Nee, maar *Lekker* is natuurlijk commercieel een ontzettend belangrijk blad. Als je je de top 3 binnenkookt, heb je er klan-
dizie van en ga je de top 10 uit, dan merk je dat ook. Maar ik word er geen ander persoon van als ik op nummer één sta.’

8 | Waar wil je heen met dit restaurant?

‘Ik heb één ziekelijke hobby, en dat zijn mooie wijnen. Als wij in dit tempo door-
gaan, hebben we over een tijdje een van de mooiste wijnkaarten van Nederland. Maar het meest belangrijke is om in een ongedwongen, informele sfeer topgastro-
nomie te bedrijven. Ik houd niet van dat formele.’

9 | Ga je voor een derde ster?

‘Voor je ego, en omdat je anders nooit dit niveau kan handhaven, moet je een stap verder willen. Anders ga je afbouwen. Ik weet niet of dat gehonoreerd gaat worden met drie sterren. Maar we zijn in ieder geval bezig met kwaliteitsverbetering.’

10 | Waarom is dit vak zo mooi?

‘Ik heb een voorliefde voor ontzettend mooie spullen in het leven. Ik ben gek op mooie sieraden, kleding en auto's, en dus ook mooie producten. En je mag altijd met vrolijke mensen omgaan; bijna niemand gaat uit eten tegen z'n zin in. Straks heb ik het terras voor de zomer klaar en zit het vol mooie, lieve mensen. Dat totaalpakket maakt me gewoon blij.’

11 | Waar komt die passie vandaan?

‘Ik kreeg de kans om in een restaurantje in Landsmeer te gaan werken. Eerst waste ik af, later werd ik het hulpje van de kok. Daar gebeurden zo veel leuke en gekke dingen dat de vonk oversloeg en ik de opleiding van de SVH voor de horeca ben gaan doen. Later ben ik bij de Kersentuin gaan werken met Jon Sijstermans; Joop Braakhekke was net weg. Daar maakte ik

zulke extreem leuke dingen mee dat ik dacht: dit ga ik doen met volle overgave. Ik wilde de top van de horeca bereiken.’

12 | Wie zie je als je grootste leermeester?

‘Jon Sijstermans is een heel explosieve man. Het kon rechtsom of linksom, maar er gebeurde altijd wat. Daardoor werd ik enthousiast voor het vak. Het kooktechnische aspect kwam daarna bij Cees Helder in Parkheuvel. Op het belangrijkste moment in mijn carrière kwam ik bij hem, ik was 23. Ik was mijn wilde haren wel kwijt en dacht serieus na over wat ik wilde. Toen kwam ik bij zo'n klassieke kok terecht, met een enorme gave voor wijn-spijs-combinaties. Die kennis nam ik van hem over. Daarnaast is het een man die ontzettend goed een bedrijf heeft gerund en mij enthousiast heeft gemaakt om dat ook voor mezelf te gaan doen.’

13 | Blijft er nog tijd over voor iets anders dan je werk en je gezin?

‘Mijn passie voor mooie wijnen kan ik goed combineren met m'n werk. Verder kijk ik weinig televisie, dat interesseert me niet zo gek veel. Behalve als er een nieuwe serie *24* op dvd uit is, dan kopen mijn vrouw en ik de box en kijken we die binnen een paar dagen uit. Maar dat is dan ook wel het enige.’

14 | Waar werk je graag mee in de keuken?

‘Het enige merk waaraan ik me heb verbonden, is AEG. Dat is een wisselwerking; goede merken versterken elkaar. Dan heb je een win-win situatie.’

15 | En wat is onmisbaar?

‘Ik zou nooit zonder een gaskachel kunnen. En mijn eerste paletmesje. Dat mesje heb ik iedere chef met wie ik werkte even in de handen gedrukt. Het heeft inmiddels enorm veel sterrenkoks gepasseerd. Iedereen in mijn keuken mag er overigens mee werken, maar ik wil hem wel dagelijks even zien. Ik probeer niet bijgelovig te zijn, want ik ga hem natuurlijk een keer kwijtraken, maar dat paletmesje is wel heel belangrijk voor me.’ ■

‘Mijn kookstijl is vrouwelijk: elegant en fluweelzacht van smaak’

Het favoriete recept van Mario Ridder Gepocheerde tarbot met beurre noisette

Voor 4 personen

Aardappelpuree: 250 gr Nicola aardappelen, 200 gr warme slagroom. Kook de aardappelen in gezouten water gaar en draai er een gladde puree van. Gebruik 200 gr van de puree en meng dat met de warme room. Roer glad met een garde. Doe dat in een slagroomsput en laat die op een warme plek liggen.

Garnituur: 100 gr haricot verts, 250 gr Nicola aardappelen. Blancheer de haricots verts in gezouten water en spoel daarna koud

in ijswater. Snijd van de aardappelen dunne plakken en steek die uit tot kleine rondjes. Kook die af in gezouten water en laat afkoelen.
Beurre noisette: 1 dl suikerwater, 20 gr halve amandelen, 75 gr boter, 25 gr fijngehakte amandelen. Kook in het suikerwater de halve amandelen en laat het suikerwater erin trekken. Doe de amandelen op een zeef en frituur op 180 °C. tot een mooie goudbruine kleur. Leg op vetvrij papier en maak direct op smaak met fleur de sel. Doe de boter in een steelpannetje en voeg de fijnge-

hakte amandelen toe. Breng al roerend op 140 °C en koel het direct daarna af in een andere pan.
Gepocheerde tarbot: 500 gr verse tarbot-filet, 1 bos verse dragon Leg in het gaatjesplateau van de AEG-stoomoven een paar takken dragon en leg daar de in 4 porties gesneden tarbotfilet in. Bestrijk de vis met geklaarde boter en maak op smaak met peper en zout. Zet de oven op 96 °C profi stoom. Pocheer de tarbot in ongeveer 7 minuten (afhankelijk van de dikte) mooi op quisson.