

EWOUT FAASE, DE KOP VAN 'T LAND, DORDRECHT

# *‘Op de toppen van mijn kunnen’*

*‘De groenten zelf zijn mijn inspiratiebron’*

Sinds zeven jaar kookt Ewout Faase alleen nog met groenten. En met succes. Herberg De Kop van 't Land in Dordrecht zit elke avond vol. GaultMillau riep het uit tot Duurzaam Restaurant van het Jaar. “De beperking doet wel een beroep op mijn creativiteit.”

Tekst **Dorien Dijkhuis** ✨ Foto's **Ron Offermans**



De leveranciers spelen een belangrijke rol. "Als de groenteboer een plan opstelt met de boeren, is hij in zijn achterhoofd met mijn keuken bezig."

**Z**even jaar geleden tekenden Ewout Faase en zijn partner Liesbeth Kroeze het huurcontract voor De Kop van 't Land in Dordrecht. Voorwaarde: de biologisch-vegetarische traditie van het restaurant voortzetten. Een enorme uitdaging voor een kok die gewend was met entrecote en gamba's in de weer te zijn. Maar hij twijfelde geen moment. "De uitdaging om iets heel anders te gaan doen, trok me. Ik werkte al jaren met oesters, gamba's en carpaccio. Het leek me goed om eens uit die comfortzone te komen. Anders ben je toch geneigd om in het pannetje te blijven roeren waar je al jaren in roert." Alleen met groenten koken vraagt om een andere manier van denken. "Ik wil echt iets bijzonders maken. Verder kijken dan quiche, lasagne en geitenkaas met honing. Het was in het begin soms lastig om niet terug te kunnen vallen op vis en vlees. Maar die beperking daagt me uit, doet een beroep op mijn creativiteit." Het is een zoektocht naar smaak, textuur, mogelijkheden en mondgevoel. De mogelijkheden van groenten blijken eindeloos. "Het proces blijft maar doorgaan. Zelfs na zeven jaar. Ik leer de groenten steeds beter kennen en krijg ook meer technieken onder de knie. Van elke groente probeer ik zoveel mogelijk bereidingen te maken: een pureetje, crème, gelei, koekje, schuimpje, chips. Daarmee ga ik vervolgens combineren."

**Jong geleerd** Faase zette zijn eerste horeca-stappen in de speelkeuken van restaurant Zeezicht in Utrecht. Ambities om kok te worden, waren er nog niet. Op

jonge leeftijd had hij al wel een ontwikkelde smaak. "Op mijn tiende werd ik al heel blij van lekker eten. En bedroefd van een slecht bereid gerecht. Ik kan nog steeds de vieze smaak oproepen van een andijvie-stamppot waar iemand enorme brokken kaas doorheen had geprakt. Maar ook de fantastische smaak van de kropsla met een eitje van mijn oma." Faase koos op achttienjarige leeftijd voor de studie sociale geografie. Dat hield hij een jaar vol. Toen vond hij het welletjes en begon zijn kokscarrière alsnog.

**Vegetarische keuken** De Kop van 't Land droeg het predicaat biologisch-vegetarisch in de beginfase niet echt uit. "Nu is er veel belangstelling voor de vegetarische keuken. Ze ontwikkelt zich enorm maar zeven jaar geleden was dat anders. Vegetarisch koken hoorde bij de geitenwollensokkenhoek. Nog steeds kookt maar een handjevol koks alleen met groenten, maar er wordt wel meer aandacht besteed aan een goede vegetarische kaart." Faase merkt het ook aan het type gasten dat de tijden veranderen. Dit zijn niet enkel dierenactivisten, biodynamisch georiënteerde types of vegetariërs. "Ik schat de verhouding op twintig procent vegetariërs en tachtig procent vleeseters. Vroeger moest de vegetariër zich in een gewoon restaurant schikken met die eeuwige quiche, tegenwoordig is het andersom. Vleeseters willen ook best eens vegetarisch eten." Het publiek is ook veel jonger en het bestedingspatroon is hoger. Faase denkt dat het de tijdgeest is. "Vegetarisch past in een nieuwe lifestyle." Onbedoeld

speelde De Kop van 't Land daar een voortrekkersrol in. "We laten zien dat het mogelijk is om alleen biologische, vegetarische gerechten te serveren en dat we er, ondanks de afgelegen ligging, volle zalen mee trekken." De gasten komen van overal. Uit de Randstad, maar ook uit België. Die wijdverbreide bekendheid danken ze volgens Ewout Faase, behalve aan de kwaliteit en de service óók aan de mogelijkheid in de herberg te overnachten. "Gewoonlijk blijft de goede naam van je restaurant beperkt tot de eigen regio. Bij ons kunnen gasten blijven slapen en dat trekt mensen van overal."

**Inspiratiegroenten** Faase bedenkt zijn gerechten per week. Alles hangt af van wat zijn groenteboer Perry Falter van Ecoville, levert. "Ik experimenteer nu met zeewier. Daar kun je van alles mee. Maar ik word ook blij van eikhaas: een paddestoel met de smaak van varkensvlees. Of van aspergesla: een lange, dikke steel met kleine, langwerpige blaadjes. Ik proef het eerst rauw en ga het dan koken, bakken en grillen. Associërend kom ik op combinaties. Aspergesla smaakt in de verte naar mosselen. Het kan zomaar zijn dat ik dan de Aziatische weg insla: een combinatie met sesam, limoen en soja. De groenten zelf zijn mijn inspiratiebron." Over de keuze van zijn leveranciers is Faase helder. "Ik wil vooral samenwerken met mensen die dezelfde bezieling en passie voor hun werk hebben. Die mensen gun ik het en zij gunnen het mij. We zijn bij elkaar betrokken. Als Perry een plan opstelt met de boeren, weet ik dat hij in zijn achterhoofd met mijn keuken bezig is. Ons bier komt van de lokale, biologische

brouwerij Ramses. Als de brouwer zijn hop door de ketels roert, hoopt hij dat het de gasten hier goed zal smaken. Ik denk dat die gunfactor ook bij onze gasten speelt. Ze komen hier om goed en lekker te eten maar ook omdat de sfeer ze aanspreekt."

**Vriend en vijand** Echt zat wordt hij het nooit, die groenten. Hoewel het behoorlijk bewerkelijk is, al dat schoonmaken en schillen. "Mijn dunschiller is mijn vijand en mijn beste vriend, zeg maar. Waar ik weleens moe van word, of beter gezegd: zenuwachtig, is dat ik

*'Vegetarisch past in een nieuwe lifestyle; wij hadden daarin een voortrekkersrol'*

steeds opnieuw moet presteren. Ik moet altijd op de toppen van mijn kunnen koken. Vroeger had ik soms een inspiratieloze dag. Dan ging ik voor een mooie entrecote van de grill met rode wijnsaus en frieten. Dat is altijd goed. Hier kan dat niet. Gegratineerde geitenkaas met honing, dat kan echt niet. Mensen komen hier voor de vegetarische keuken en met hoge verwachtingen. Ik wil ook vleeseters verrassen en overtuigen. Ik leg de lat heel hoog. Dat is elke keer spannend maar het geeft ook de kick. Ik wil mezelf blijven uitdagen en trots zijn op wat ik doe."

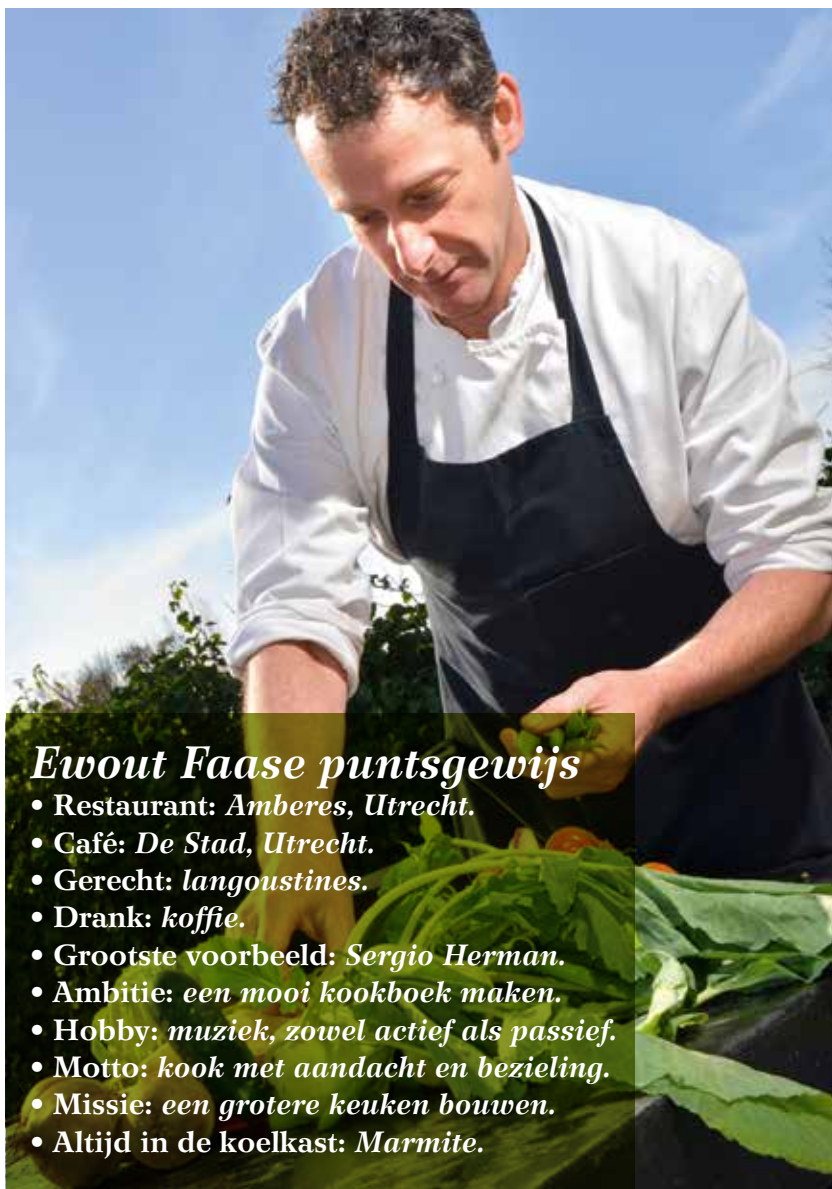


Twee jaar geleden werd de druk en vooral het altijd maar door willen gaan, hem te veel. Het begon met pijn in zijn been en rug. Spierpijn, dacht hij. Soms werd hij 's nachts wakker van de pijn. Misschien zat een spiertje verkeerd? Moest hij nieuwe schoenen? Was de werkbank niet op de juiste hoogte afgesteld? Hij was eigen baas. Natúúrlijk meldde hij zich niet ziek. Anderhalf jaar liep hij door met ernstige pijn tot het niet langer ging. Het bleek om een hernia te gaan, die alleen nog operatief kon worden verwijderd. Er brak een stressvolle tijd aan. Hij draaide een eenmanskeuken, maar zou drie maanden uit de roulatie zijn. Wie kon hem vervangen?

**Chef Carpet** In de periode voor de operatie noemden zijn medewerkers hem Chef Carpet omdat hij tijdens de mise-en-place, middenin het restaurant op de houten vloer lag. "Met één been plat, één been in de lucht en onder de morfine, ging het wel. Dan coachte ik de keuken vanaf de grond. We vonden ook een aantal koks. Sommigen hadden affiniteit met groenten,

*'Met één been in de lucht en onder de morfine, ging het wel'*

anderen niet. Sommigen voldeden, anderen niet." Na de operatie kon de zaak hem even helemaal gestolen worden. "Ik was alleen maar heel blij dat ik van die afschuwelijke pijn was verlost. Maar voor Liesbeth, die alles alleen draaide en steeds met een andere kok werkte, was het heel zwaar. Er gebeurde van alles: een kok moest aan het begin van de avond weg vanwege familieomstandigheden, een andere vertrok halverwege de avond omdat hij zijn vinger afsneed en een derde pakte tijdens het diner zijn biezen vanwege een ruzie met de bediening. Het was een vreselijke tijd en kostte ons vijftigduizend euro. De



**Ewout Faase puntsgewijs**

- Restaurant: *Amberes, Utrecht.*
- Café: *De Stad, Utrecht.*
- Gerecht: *langoustines.*
- Drank: *koffie.*
- Grootste voorbeeld: *Sergio Herman.*
- Ambitie: *een mooi kookboek maken.*
- Hobby: *muziek, zowel actief als passief.*
- Motto: *kook met aandacht en bezieling.*
- Missie: *een grotere keuken bouwen.*
- Altijd in de koelkast: *Marmite.*

arbeidsongeschiktheidsverzekering dekt een deel van je eigen inkomsten, maar niet de kosten die je maakt voor het inhuren van extra personeel. We hebben het gered, gelukkig. Eigenlijk best stoer dat dat met zo'n klein zaakje is gelukt. We hadden ook failliet kunnen gaan."

**Kwetsbaar** Inmiddels beschouwt Faase die verplichte time-out ook als een zegen. "Eén van de koks kookt op driesterrenniveau. Hij is nog een tijdje gebleven om mij te ondersteunen. Van hem heb ik veel geleerd. Verder heb ik wat dingen anders aangepakt. De opstelling van de keuken is bijvoorbeeld veranderd. Verder doe ik aan krachttraining, yoga en probeer ik beter naar mijn lichaam te luisteren. Ook doet iemand anders nu de mise-en-place. Dat maakt het duurder, maar het is de enige manier om mezelf te beschermen. Ik heb gemerkt hoe kwetsbaar je als chef bent in je eigen bedrijf. En ik wil graag wat langer mee. Ik ben nog lang niet klaar met koken."