

Chef
Michel
van
Riswijk



Twentse streken

Op het bord bij De Bloemenbeek

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Renée Frinking

MICHEL VAN RISWIJK**Leeftijd:** 53 jaar**Waar:** Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek, De Lutte**Functie:** Sinds 1988 in dienst in verschillende functies. Nu lid van het managementteam en executive chef de cuisine**Werkte eerder bij:**

verschillende restaurants in Twente zoals De Holtweijde in Lattrop

Getrouwd: met Irma**Woonplaats:** Denekamp**Specialiteit:** in noabers hooi gegaard dinkeldarund**Opleiding:**

Iets consumptieve technieken, middelbare hotelschool Wageningen, specialistische Vervolgopleidingen. Michel is sinds 1993 SVH Meesterkok

SVH Meesterkok Michel van Riswijk van De Bloemenbeek in De Lutte laat zijn gasten proeven van het Twentse land. Al 28 jaar is hij de drijvende, culinaire kracht maar zelf blijft hij liever in de luwte. "Het is mooi om de jeugd een kans te geven."

Net buiten het Twentse dorp De Lutte, ligt Landhuishotel De Bloemenbeek. Wanneer we de volle parkeerplaats oprijden, komt de vriendelijke tuinman direct naar ons toe om te helpen bij het vinden van een plekje. Eenmaal binnen worden we gastvrij van koffie voorzien. Als executive chef de cuisine Michel van Riswijk arriveert, is hij vol van een 'mooi nieuwtje'. Chef de cuisine, Matthijs Mulder, is voor het eerst vader geworden van een zoon. "Dat is toch

fantastisch! Wat is er belangrijker in het leven?" Directeur-eigenaar Raymond Strikker komt langs om het heugelijke geboortenieuws te memoreren aan de chef. Michel: "Het persoonlijke contact is hier belangrijk. We zijn een familiebedrijf en dat draagt iedereen uit. Van tuinman tot kamermeisje." De Bloemenbeek is inmiddels regionaal maar ook (inter) nationaal bekend als gastvrijheidsbolwerk en ambassadeur van het culinaire erfgoed van Twente. Dit jaar bestaat het horecabedrijf van de familie Strikker 50 jaar.

50 JAAR JONG

Een familiebedrijf geworteld in de Nederlandse gastronomie en in Twentse bodem. Zo kun je Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in De Lutte typeren. Op 1 april 2016 was het 50 jaar geleden dat Herman en Leny Strikker-Yland, de ouders van de huidige eigenaar Raymond, het horecabedrijf stichtten. Van een Twentse boerderij met herberg en café groeide De Bloemenbeek uit tot een landgoedhotel dat (inter)nationale bekendheid geniet.

Sinds 2011 fonkelt er een Michelinster voor het fine dining restaurant onder leiding van SVH Meesterkok Michel van Riswijk en chef de cuisine Matthijs Mulder. In onze Lekker500 balanceert deze landelijk gelegen eet- en slaapgelegenheid op het randje van de Top-100.

Met een uitgebreide lunch is op 1 april gevierd dat het Twentse bedrijf 50 jaar jong is. Daarbij hebben vooraanstaande topkoks van De Lindenhof (Giethoorn), Kaatje bij de Sluis (Blokzijl), De Swarte Ruijter (Holten), De Bokkepruik (Hardenberg), 't Lansink (Hengelo) en uiteraard De Bloemenbeek zelf, de lunch bereid. Prominenten zoals cabaretier en buurman Herman Finkers schoven aan. Het feest gaat nog even door. Zo is er een speciaal jubileumarrangement voor een overnachting met een vijfgangendiner. Gasten krijgen culinaire hoogtepunten uit de historie voorgeschoteld die in een modern jasje zijn gestoken.



Het landgoedhotel geniet internationale bekendheid.





De Bloemenbeek ademt een landelijke sfeer.

BLOEDFANATIEK

Michel is al 28 jaar lid van de Bloemenbeek-familie. Op zijn 25ste trad hij aan als chef-kok bij Herman en Leny Strikker-Yland, de ouders van Raymond. In zijn contract stond destijds een clausule dat hij herkenbare gerechten als zeetong en varkenshaas moest bereiden. "Ik ben bloedfanatiek en een streber. Mijn motto is: wat je doet, moet je voor 100 procent goed doen. Meneer Strikker was bang dat ik allemaal 'gekke dingen' zou maken."

Achteraf snapt Michel die angst wel. "Jonge koks willen laten zien wat ze kunnen. De jeugd legt veel smaken op het bord en is visueel ingesteld. Ik huldig het principe: *less is more*. Alles wat je toevoegt, moet elkaar versterken. Smaak is het belangrijkste."

Voor gekke fratsen op het bord hoeft je bij Michel dus niet bang te zijn. De chef houdt vast aan zijn klassieke, Franse basis maar geeft er een moderne draai aan met nieuwe technieken.

Voor de klassieker van ham met meloen, bereidt de chef de watermeloen met sangria in een vacuümzak. Daarnaast omarmt hij streekproducten. "Ik kan met een Livar-varken uit Limburg werken maar als we hier Bonte Bentheimers hebben lopen, dan gebruik ik die liever. Dat is toch een prachtig product."

Ondanks zijn enthousiasme voor Twente, is de cuisinier van De Bloemenbeek geen Tukker van geboorte. Vanuit het Gelderse Pannerden toog hij naar de middelbare hotelschool in Wageningen om het vak te leren. Per toeval belandde hij in Twente toen hij stage ging lopen. "Ik had nog nooit van De Holtweijde en de plaats Lattrop gehoord. Het was drie uur reizen met het openbaar vervoer."

'Noaberschap betekent hier ook: kefir inkopen bij de buren'

CHEF ALS CULINAIR REISLEIDER

Het mag dan nu hip zijn om lokale producten op de restaurantkaart te zetten, in de keuken van het landelijk gelegen landhuishotel en restaurant De Bloemenbeek is dat al 20 jaar 'in de mode'. Michel van Riswijk haalt zijn inspiratie uit de natuur en regio. "Ik kijk altijd om me heen en zie wat er groeit, bijvoorbeeld daslook, waterkers en mispels. We hebben hier van alles."

Naast de eigen kruidentuin, put de chef graag uit wat het omringende Twentse land biedt. Van mozzarella van de waterbuffelboerderij uit Lattrop tot kazen die gerijpt zijn in de munitiebunkers van het voormalige vliegveld Twente. Maar ook bij de buren koopt de chef in: zoals de Rauw Power kefir uit De Lutte.

Onder het motto 'Proef de streek in alle facetten' biedt De Bloemenbeek verschillende proeverijen en walking diners aan. In een Parijse stadsbus neemt de chef de cuisine zijn gasten mee langs bijzondere plekken zoals een jachthut. Daar laat hij ze proeven van regionale producten als nagelholt en dinkeldalrund. "Ik treed op als een culinair reisleader en vertel ze over het eten en over de gebruiken in de streek zoals het noaberschap. Het is een avond vol beleving."



Wat eet je thuis het liefst?

“Dat hangt af van mijn stemming. Ik ben een fervent liefhebber van tamme eend, gekonfijt in ganzenvet maar ik houd ook van schelpdieren, een pasta met gambas of een lekker stuk sukade.”

Eet je liever thuis of ga je liever uit eten?

“Ik eet liever thuis. Meestal ben ik degene die thuis kookt omdat ik daar nu eenmaal handig in ben.”

Wat is je lievelingswijn?

“Ik ben een witdrinker. Viognier en smaaktonen van chardonnay zijn bij mij favoriet.”

Welk keukengereedschap vind je onmisbaar?

“Het trancheermes van Sabatier. Het is vlijmscherp zoals een mes hoort te zijn.”

Noem twee buitenlandse restaurants waar je graag eet en waarom?

“Op vakantie eet ik bij regionale restaurants maar ik ga daarbij niet af op specifieke namen. Geranium in Kopenhagen heeft indruk op me gemaakt. Wat een beleving. Ik was daar met andere sterchefs uit Nederland en Scandinavië.”

Welk kookboek inspireert je?

“Ik heb veel boeken maar de laatste jaren schaf ik er minder aan. Toen ik rond de 25 was, heeft *Cas Spijkers en zijn Swaen* mij veel inspiratie gegeven. Ik keek huizenhoog tegen deze chef op.”

ESCOFFIER

Uiteindelijk bracht de liefde hem definitief naar Twente. Bij een stagebedrijf leerde hij zijn vrouw Irma kennen, die er als kamermeisje werkte. De twee vertrokken naar België voor een kort horeca-avontuur in Koksijde. “Het was heel klassiek. Zelfs het personeelseten kwam uit de Escoffier.” Michel heeft nog een leuke anekdote over Auguste Escoffier (1846-1935), de grondlegger van de klassieke, Franse keuken. “Mijn vrouw en ik waren toentertijd op vakantie in Zuid-Frankrijk. Tussen Nice en Cannes reden we rond in ons autootje. Ik stapte uit in een van de dorpjes en opeens stond ik oog in oog met de grafzerk van Escoffier. Dat kan geen toeval geweest zijn. Het was voor mij een teken.”

Nu de eerste naam van een topchef is gevallen, laat Michel weten zelf nooit bij grote chefs te hebben gewerkt. Hij ontmoette wel culinaire grootheden als Paul Bocuse en Cas Spijkers maar ging niet bij ze in de leer. “Ik ben vooral autodidact en heb altijd een enorme drang om nog meer te willen weten. Dat is een familietrekje. Ik zie het ook bij mijn dochter die nu medicijnen studeert.”



'Ik heb een enorme drang om nog meer te willen weten'

CULINAIRE KRACHT

Die honger naar kennis leidde er toe dat Michel in 1993 de titel SVH Meesterkok haalde. Zijn kennis draagt de executive chef de cuisine van De Bloemenbeek met liefde over. In 28 jaar heeft hij met maar liefst 150 koks gewerkt. Je kunt gerust zeggen dat hij de culinaire kracht is van het bedrijf.

Talentvolle koks hebben in de Twentse hotelkeuken hun sporen verdiend. Zoals Rob Fiselier (nu De Holtweijde in Lattrop), Daniel Nijkamp (Seminar in Zenderen) en Lars van Galen (nu 't Lansink in Hengelo). De laatste was succesvol in het winnen van een prestigieuze wedstrijd, Le Prix Taittinger en De Gouden Koksmuts.

Nog een mooi wapenfeit is de Michelinster die sinds 2011 aan de keuken van De Bloemenbeek is toegekend. "Het is een verdienste van het hele team." Michel toont zich een bescheiden mens. "Het mooiste is om mezelf in de keuken overbodig te maken." Zijn ultieme uitdaging: zijn chefs perspectief te geven en ze verantwoording te laten dragen. "Ik ben niet zo scheutig met het geven van complimenten maar ik heb een heel zelfstandig team." De executive chef de cuisine laat graag het podium aan zijn koks. "Het klinkt misschien blasé maar de tijd om te laten zien wat ik allemaal kan, heb ik gehad. Het is mooi om de jeugd een kans te geven."

.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 128



Geniet na een diner bij dit restaurant van de prachtige natuur.



PUUR NATUUR

Werken met ambachtelijke en regionale seizoensproducten. Dat staat hoog in het vaandel van de restaurants die aangesloten zijn bij Euro-Toques. De leden ondertekenen zelfs een 'Code van eer' waarin ze plechtig beloven voor gezond en vers eten op de restauranttafel te zorgen. De bekende Franse topkok Paul Bocuse is de grondlegger van deze beroepsvereniging. Wijlen Cas

Spijkers is initiatiefnemer van de Nederlandse tak.

Dit jaar bestaat Euro-Toques in ons land 30 jaar. De Bloemenbeek is sinds 2012 aangesloten bij Euro-Toques. Het lidmaatschap is het horecabedrijf op het lijf gesneden. Werken met pure en eerlijke ingrediënten uit regio doen ze hier van nature. Dat bleef niet onopgemerkt. Het leverde in 2012 de eretitel 'Euro-Toques restaurant van het Jaar' op.

COQUILLE GEPLET,
TONIJN GEROOSTERD
MET SALADE VAN
PARELCOUSCOUS,
KOMKOMMER EN
WORTELVINAIGRETTE

Voorgerecht voor 4 personen



Het zomerseizoen heeft veel moois te bieden. Chef Michel van Riswijk combineert regionale en seizoensproducten in dit driegangen zomermenu waarmee je zelf aan de slag kunt. Maître-sommelier Debbie Küpers geeft hierbij passend wijnavdies.

Coquilles

- 1 Spoel de coquilles schoon.
- 2 Haal ze uit de schelp met een palletmes of een lepel en plet ze licht.
- 3 Kruid de coquille met de helft van de roze peper, fleur de sel en limoenrasp.

TIP Zorg dat de coquilles supervers zijn. Zie pagina 60 voor een interview met Bart Olphen over vis.

Tonijn

- 1 Marineer de tonijn met de andere helft van de peper, fleur de sel en limoenrasp.
- 2 Rooster de tonijn licht in een een pan met anti-aanbaklaag.
- 3 Laat afkoelen en snijd in 12 kleine blokjes.

Wortelvinaigrette

- 1 Verwarm de suiker tot een karamel.
- 2 Blus af met water en wortelsap.
- 3 Voeg laurier toe en laat even trekken.
- 4 Zeef de massa en meng met olijfolie en wortelvinaigrette.
- 5 Voeg zout toe naar smaak.

Limoendressing (optioneel)

Maak eventueel een limoendressing.

- 1 Meng daarvoor een deel (zelfgemaakte) mayonaise met wat limoensap en limoenolie.
- 2 Meng deze met wat crème fraîche.

Parelcouscous

- 1 Gaar de parelcouscous in gevogeltebouillon.
- 2 Meng deze eventueel met limoendressing.

Garnituur

- 1 Was de komkommer en de slasoorten.
- 2 Haal het hart uit de sla.
- 3 Portioneer de komkommer in plakjes en bolletjes.

PRESENTATIE

Pak een halfdiep bord. Schep de geplette coquille in het midden. Schep de parelcouscous op het bord. Leg drie tonijnblokjes op de rechterkant van het bord. Dresseer met de groenten en bloemetjes. Druppel de wortelvinaigrette op de andere helft van het bord.

COQUILLE GEPLET,
TONIJN GEROOSTERD
MET SALADE VAN
PARELCOUSCOUS,
KOMKOMMER EN
WORTELVINAIGRETTE

COQUILLE & TONIJN

- 4 coquilles in de schelp
- 1 g roze peper (gemalen)
- 1 g fleur de sel
- 0,25 limoen (om te raspen)

- 240 g yellowfin tonijn

WORTELVINAIGRETTE

- 40 g suiker
- 20 ml water
- 40 ml wortelsap
- half laurierblaadje
- 10 ml olijfolie
- 100 ml wortelvinaigrette
- zout naar smaak

LIMOENDRESSING

- (optioneel)
- mayonaise
 - limoensap
 - limoenolie
 - crème fraîche

PARELCOUSCOUS

- 80 g parelcouscous
- 200 ml gevogeltebouillon

GARNITUUR

- 1 komkommer
- 12 boragbloemetjes (komkommerkruid)
- halve krop sla (hart)
- 20 kleine pimperl blaadjes
- 10 g rucola
- 10 g veldsla

KEUKENGEREEDSCHAP

- Palletmes
- Pan met anti-aanbaklaag
- Coquilles

TIP Varieer met frisse kruiden en/of bloemen. Kies wat het seizoen je biedt. Koop dagvers in bij de boerderijwinkel of op de markt.



Wijnkeuze

SCHLOSS VOLLRADS
RIESLING 2009
RHEINGAU, DUITSLAND

(te koop bij Twentsch Wijnhuis,
twentschwijnhuis.nl)

GEMARINEERDE BAVETTE VAN HET DINKELDALARUND, GEGRILD OP HOUTSKOOL

MARINADE

- 40 g grove mosterd
- 50 ml olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 2 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- peper en zout, naar smaak

- 800 g bavette

ZOETZUUR

- 100 ml azijn
- 50 ml water
- 50 g suiker
- 1 kruidnagel
- 0,5 blaadje laurier
- 2 g zout
- 1 g korianderzaad

ZOMERGROENTE

- 4 rode, 4 gele
en 4 chioggiabieten
- 12 bospenen
- 4 groene asperge
- 4 mini courgette
- 100 ml groentebouillon
- 100 g boter

KEUKENGEREEDSCHAP

- Houtskoolgrill of Big
Green Egg
- Keukenmachine of
magimix

Bavette

❶ Meng voor de marinade mosterd, olijfolie, knoflook, tijm en rozemarijn met elkaar. Voeg peper en zout toe. Marineer de bavette met dit mengsel gedurende 12 uur en zet in de koeling.

❷ Rooster de bavette op houtskool. Dat zorgt voor een mooie barbecuesmaak.

❸ Gaar het rundvlees na op 60°C, gedurende twee uur. Let erop dat het vlees niet te gaar wordt.

Zoetzuur

❶ Meng de azijn, het water, de suiker, de kruidnagel, het halve laurier blaadje, het zout en de korianderzaad met elkaar.

❷ Zet koud weg tot gebruik.

Zomergroente

❶ Maak de groenten schoon.

Kook de bieten en de peen beetgaar.

❷ Snijd de chioggiabiet in dunne plakjes. Steek eventueel uit.

❸ Marineer de chioggiabiet in het zoetzuur.

❹ Pureer de bospeen tot een crème in de keukenmachine of magimix.

❺ Stoof de overige groenten in groentebouillon met boter.

PRESENTATIE

Snijd het vlees in repen. Dresseer het vlees met de groenten op een warm bord. Druppel de wortelcrème als garnering aan de rechterkant van het bord. Serveer er eventueel jus bij met dezelfde ingrediënten als de marinade.



Bavette zou je ‘vergeten vlees’ kunnen noemen. Dit deel van de koe was een beetje in de vergeethoek terecht gekomen maar is nu weer hip. Bavette is de dikke rand vlees die in de flank oftewel vang van de koe zit. Het wordt ook wel een vanglap genoemd. Dit vlees heeft een wat grovere structuur. Bij de slager wordt het vaak voor doorregen runderlappen gebruikt. Bavette is botermals.



TIP Snijd het vlees op de draad (dus niet met de draad mee). Laat het vlees minimaal een half uur rusten voor het opdienen.



Wijnkeuze

CHÂTEAU LE JURAT
SAINT EMILION, GRAND CRU 2008
BORDEAUX, FRANKRIJK

(te koop bij Le Vin en Direct,
vin-direct.nl)

GEMARINEERDE BAVETTE
VAN HET DINKELDALRUND,
GEGRILD OP HOUTSKOOL

Hoofdgerecht voor 4 personen



KEFIR & ZOMERFRUIT
WITTE CHOCOLADE,
KEFIRHANGOP,
ZOMERFRUIT
Nagerecht voor 4 personen



TIP Zomerfruit van het seizoen smaakt heerlijk in combinatie met de frisse kefir. Denk in plaats van frambozen en aardbeien aan bosbessen, bramen en vlierbloesem.

***** Kefir is een friszure zuiveldrank die van origine uit de Kaukasus komt. Het is makkelijk zelf te maken. De basis is melk. Daaraan wordt de kefir toegevoegd. Hierdoor begint de melk te fermenteren. Door deze fermentatie ontstaat een licht alcoholische drank (met een alcoholpercentage van 0,1 tot 0,3 procent). Deze is dikker dan melk en bevat gisten. De smaak van kefir is verrassend fris en tintelt op de tong. Kefir bevat calcium, verschillende vitamines en levende kefirculturen en -gisten. Calcium draagt bij aan de normale werking van spijsverteringsenzymen. De levende culturen in kefir verbeteren de lactosevertering van het product bij personen die moeite hebben met het verteren van lactose.



Wijnkeuze

LA TUNELLA
VERDUZZO 2012
FRIULI, ITALIË

(te koop bij
Heisterkamp Wijnkopers,
heisterkamp.com)

Hangop van kefir

- 1 Schraap het vanillemerg uit de stok. Voeg deze toe aan de hangop. Laat dit 24 uur hangen in de koeling.
- 2 Klop 50 gram room en suiker tot yoghurt dikte.
- 3 Week de gelatine. Knijp deze uit. Los de gelatine op in 50 gram verwarmde room. Meng deze voorzichtig door elkaar. Voeg raspsel van de limoen toe. Spatel de geslagen room er door heen.

Wafelbeslag

- 1 Smelt 50 gram boter in een pannetje.
- 2 Voeg hier 50 gram eiwit, poedersuiker en bloem aan toe.
- 3 Strijk met behulp van een mal voor de wafel het beslag uit op een teflon matje.
- 4 Bak deze in een oven op 160°C goudbruin.
- 5 Wikkel de wafel om een ring en laat afkoelen.

Italiaans schuim van frambozen

- 1 Klop het eiwit met 75 gram suiker op. Voeg de suiker beetje bij beetje toe om schiften tegen te gaan.
- 2 Kook de overige suiker met frambozensap tot 120°C.
- 3 Giet het suikerwater beetje bij beetje bij het geklopte eiwit.
- 4 Klop koud op de hoogste stand koud van de keukenmachine.
- 5 Bak af in de oven op 60-70°C.

Parels van bosbessen

- 1 Kook het bosbessensap met de agar agar minimaal 1 minuut.
- 2 Druppel met een spuitflesje het warme sap in de koude zonnebloemolie.
- 3 Haal de parels uit de olie. Spoel deze af met koud water.

Crème van witte chocolade

- 1 Smelt de chocolade.
- 2 Los de gelatine op in de half geslagen room.
- 3 Meng de room met de gesmolten chocolade.
- 4 Meng daarna deze massa met de geslagen room.

Schuim van aardbeien

Maak van verse aardbeien een siroop. Meng deze met 10 procent pro espuma en plaats deze in een kikker. Bewaar in de koeling tot gebruik.

PRESENTATIE

Schep het schuim van aardbeien op het midden van het bord. Schep de hangop hierop. Garneer met de parels van bosbessen, schuim van frambozen. Verdeel per bord twee lepels crème van witte chocolade op het bord. Plaats de wafel er bovenop. Garneer met vers zomerfruit zoals aardbei, druif of framboos en wat munt.

KEFIR & ZOMERFRUIT WITTE CHOCOLADE, KEFIRHANGOP, ZOMERFRUIT

HANGOP VAN KEFIR

- halve vanillestok
- 200 g kefir hangop
- 100 g room
- 55 g suiker
- 5 g gelatine
- 0,5 limoen (raspsel)

WAFELBESLAG

- 50 g eiwit
- 50 g gesmolten boter
- 50 g poedersuiker
- 50 g bloem

ITALIAANS SCHUIM VAN FRAMBOZEN

- 100 g eiwit
- 275 g suiker
- 90 ml frambozensap

PARELS VAN BOSBESSEN

- 1 dl bosbessensap
- 0,5 g agar agar

CRÈME VAN WITTE CHOCOLADE

- 60 g witte chocolade
- 2,5 g gelatine
- 120 g room
- 20 g room

SCHUIM VAN VERSE AARDBEIEN

- 20 aardbeien
- 10% pro espuma
- zomerfruit naar keuze (aardbei, framboos, druif)

KEUKENGEREEDSCHAP

- Teflon bakmatjes
- Keukenmachine
- Kidde