



'In de auto op de parkeerplaats
ging ik nog een uurtje slaap pakken'

SVH Meesterkok
Lars van Galen
 streeft altijd naar het beste

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Tuindorphotel 't Lansink

‘Je bent nooit klaar’

Winst in prestigieuze kookwedstrijden, erkenning in de restaurantgidsen, een Meestertitel en een eigen horecabedrijf. De carrière van SVH Meesterkok Lars van Galen is de laatste vijf jaar in een stroomversnelling geraakt. Samen met zakenpartner Richard van den Hoeven timmert de chef aan de gastronomische weg met 't Lansink in Hengelo. “We zijn sinds 2012 bezig, maar ik heb het gevoel dat we net begonnen zijn. Dit is zo gaaf. We zijn stiekem heel trots.”

Midden in een monumentale woonwijk in Hengelo tref je Tuindorphotel 't Lansink aan. Nadat je de auto gewoon langs de klinkerweg parkeert, passeer je een beeld van C.T. Stork, de stichter van de wijk. 't Lansink is ook een erfenis van deze industrieel. Het ademt de sfeer van vroeger maar is eigentijds ingericht. Zoals de trendy lounge met prachtige zwart-wit foto's die verwijzen naar het verleden.

Deze lounge is de laatste 'aanwinst' van eigenaren Richard van den Hoeven en Lars van Galen. Ze hebben flink wat vertimmerd sinds ze hier in 2012 hun intrek namen. De chef oogt content. “Waar nu de lounge is, was vroeger de wijksschool. Zelf woon ik hiernaast, in de voormalige woning van de schoolmeester, samen met mijn vriendin en onze twee jonge kinderen. Dat is heerlijk. Ik ben heel dichtbij mijn werk en gezin.”

Dat klinkt ideaal. Gaat het jullie voor de wind?

“We hebben elke dag enorm veel plezier in ons werk. Dit is onze passie en ons leven. Ik moet heel eerlijk zeggen dat we weinig tegenslagen hebben gehad. We zijn begonnen met 14 hotelkamers, 35 couverts en een brigade van drie koks. Dat is uitgebreid met 11 extra kamers aan de overkant. Het restaurant telt nu 60 couverts, nadat de voormalige lounge is omgeturnd in een eetgedeelte. We staan nu met zeven in de keuken.”

Hoe was het begin?

“Aanpakken en klein beginnen. Je moet eerst geld verdienen om te kunnen verbouwen en investeren. De eerste tijd sliepen Richard en ik om de week op de zaak. Dan stond ik om 8 uur 's ochtends in de afwas terwijl mijn vriendin de receptie deed. Op dag één lag de koelcel er meteen uit en ging de afwasmachine stuk. Gelukkig is mijn vader heel technisch en sprong hij bij. We hebben veel hulp gehad van familie en vrienden.”

Waarom wilde je dit ondernemersavontuur?

“Toen ik op mijn veertiende ging koken, vond ik het te gek om een varken aan het spit te grillen. Maar ik wist al snel dat ik ondernemer wilde worden. Ik wil altijd het beste eruit halen en leren. Dat heb ik van huis uit meegekregen. Mijn vader is ook ondernemer, hij heeft een technisch eenmansbedrijf. Koken is heel gaaf. Het is mijn passie. Je kunt de sterren van de hemel koken, maar je moet er toch een boterham aan overhouden. Daarom moet je ook het een en ander weten over management en het aansturen van personeel.”



Hoe heb jij dat aangepakt? Je lijkt me iemand die recht op zijn doel afgaat.

“Dat klopt. Als 19-jarige schreef ik me in voor de sterklasopleiding, de vooropleiding voor SVH Meesterkok. Vanuit Twente reed ik in mijn autootje naar Utrecht om te solliciteren. Ik wilde bij de betere restaurants in de leer en werd aangenomen. Zo kwam ik in een poule terecht van drie bedrijven van SVH Meesterkoks Wiel Rekko in Heeze, René Brienen in Overloon en Hans Sniijders in Maastricht. De sterklas stond toen nog in de kinderschoenen. Je had geen vaste werkplek. Het kon zo maar zijn dat je opeens bij de Hanos of bij de Visafslag werd verwacht voor een praktijkles.”

Dat vergt wel veel inzet en discipline?

“Je hebt doorzettingsvermogen nodig. Verder leer je om op tijd te zijn en te plannen. Als ik op maandagochtend om 9 uur in Amsterdam aanwezig moest zijn, wilde ik de files vermijden en stapte ‘s nachts al in de auto vanuit Brabant. Dan was ik op tijd en ging ik in de auto op de parkeerplaats nog een uurtje slaap pakken.”

EEUWFEST

Tuindorphotel 't Lansink bestaat dit jaar op 25 november op de kop af een eeuw. Het boetiekhotel van 25 kamers en het toprestaurant met 60 couverts zijn gevestigd in een rijksmonument dat stamt uit 1916. Het ligt in de wijk Tuindorp, die door grootindustriële C.T. Stork is gebouwd. Waar eens arbeiders elkaar ontmoetten om te *socializen*, is nu hotel en restaurant 't Lansink gevestigd. Het jubileumjaar wordt gevierd met een jubileummaandmenu voor twee personen van vier gangen inclusief Champagne-aperitief, voor €100.

Je kookte dus bij verschillende SVH Meesterkoks. Hoe hebben zij je gevormd?

“Ze hebben me de klassieke basis bij gebracht. Als ik nu bijvoorbeeld een kalbswang bereid, maak ik hem schoon en laat ik hem braiseren in een jus de veau zoals ik dat van Hans Sniijders heb geleerd. Van hem kreeg ik veel mee over keukenorganisatie. Een wijze les van hem was, dat je nooit moet denken dat je team staat. Daar moet je continue mee bezig zijn. Als je een goede band met je jongens opbouwt, weet je dat ze altijd weer voor je klaar staan als je een beroep op ze doet.”

Inmiddels ben je zelf SVH Meesterkok. Heb je het hoogst haalbare bereikt?

“Je bent nooit klaar. Het is een bevestiging dat je op de goede weg bent, net als een Michelinster of een mooie recensie in Lekker500. Maar bedenk wel dat de volgende dag het bordje er weer goed uit moet zien voor de restaurantgast. Alles moet kloppen.”

Dat klinkt heel nuchter.

“Dat zijn we hier in Twente ook.”

Je bent je roots trouw gebleven en teruggekeerd naar Twente. Waarom ben je hier niet in je eentje voor jezelf begonnen?

“Je moet doen waar je goed in bent. Daarom vind ik het prettig dat ik hier met Richard in ben gestapt. We kennen elkaar van De Bloemenbeek in De Lutte, waar hij directieassistent was en ik chef-kok. Het klikt tussen ons. We kunnen samen heel goed sparren en negen van de tien keer zitten we op een lijn. Hij houdt zich bezig met het hotelmanagement, sales en de marketing. Ik ben verantwoordelijk voor het restaurant en de keuken. Samen komen we tot goede dingen.”

Zoals een frites boutique starten?

“Ja. We zijn van plan om in het centrum van Hengelo een frites boutique te starten. Ik ga dat niet zelf runnen. Er komt een bedrijfsleider op te zitten maar ik bewaak het concept.”

Hoe kwam je op het idee?

“Anderhalf jaar geleden verzorgde ik met onze foodtruck – een omgebouwde brandweerauto met grill en tap – catering op locatie. Daar verkocht een man frites van vers geschilde aardappels. Er stonden hele rijen voor die kraam. Om drie uur 's middags hing hij een bordje op met 'uitverkocht'. Dat vond ik zo gaaf. De bal ging verder rollen door een wedstrijd in Hengelo om ideeën voor nieuwe winkelconcepten in te sturen tegen de leegstand in de binnenstad. We deden mee en ons voorstel eindigde bij de laatste drie finalisten. Of we die prijs nu winnen of niet, onze frites boutique komt er.”

KROONJAAR 2011

Lars van Galen (1978) leerde het vak bij SVH Meesterkokks Hans Snijders (Chateau Neercanne, Maastricht) en René Brienen (Brienen aan de Maas, Well).

De klassiek geschoolde chef maakte naam als wedstrijdkok. 2011 was een kroonjaar waarin hij de Gouden Koksmuts, de Benelux en internationale finale van de Prix Culinaire Taittinger won. Dat jaar behaalde hij een Michelinster voor zijn werkgever landhuishotel De Bloemenbeek in De Lutte, waar hij vier jaar werkte.

In 2012 nam Van Galen samen met zijn Richard van den Hoeven Tuindorphan hotel 't Lansink over. Daar behaalde hij in 2013 een Michelinster. Sinds 2014 is hij SVH Meesterkok. Hij kookte tijdens zijn examen onder meer zijn signature dish: ravioli van piepkuiken met geroosterde langoustines en saus van milde curry.

Jullie hebben sinds dit jaar ook een pop-up restaurant in een stoomtrein?

"Je moet in de picture blijven en we willen graag iets goeds voor de regio doen. Gasten vragen ons vaak om op een andere locatie te komen koken. Omdat 't Lansink veel historie heeft en dit jaar 100 jaar bestaat, proberen we dat uit te dragen. Zo kwamen we bij de historische trein van Museum Buurspoorweg terecht. Deze rijdt van Haaksbergen naar Boekelo. Elke eerste zaterdag van de maand kunnen gasten voor €25 per persoon inschrijven voor een avonddiner van zes gangen inclusief drankjes. Ik kook vanuit een wagon met een koelkast, werkbank en een klein outdoorfornuis. Dat is heel gaaf. Gasten komen af en toe bij mij in de keuken kijken."

Hoe is dat: koken in een rijdende trein?

"Een hele beleving! De mise en place maak ik bij 't Lansink. De gerechten zijn iets kleiner van formaat maar wel van dezelfde kwaliteit. Gelukkig heb ik veel ervaring als wedstrijdkok. Dan ben je gewend om in kleine, vreemde keukens op beurzen te koken. Je moet van te voren goed bedenken hoe je dat gaat doen."

Het woord wedstrijdkok is gevallen. Lars van Galen blinkt daarin uit. Je won in 2011 de Gouden koksmuts en de Prix Culinaire Taittinger, zowel voor de Benelux als internationaal. Dat jaar kookte je ook een Michelinster voor De Bloemenbeek. De ster viel wel op een bijzonder moment.

"Ik was in een hotel net buiten Parijs samen met mijn vriendin. We moesten die dag de opdracht gaan ophalen voor de internationale finale van de Prix Taittinger. 's Ochtends vroeg kreeg ik Richard aan de lijn en die zei: "We hebben een ster." Ik dacht dat hij me voor de gek hield."

Daarna moest je in de wereldfinale koken?

"Ik heb eerst twee glazen champagne besteld in de hotelbar en met mijn vriendin geproost op de ster. Daarna zijn we de opdracht gaan ophalen, ben ik bestellijsten gaan maken en me gaan voorbereiden. Tussendoor stond de telefoon roodgloeiend. Toch was ik heel relaxed en dacht: wat heb ik nog te verliezen? Ik heb al een ster."

En toen won je 's avonds die wedstrijd?

"Te gek. Het was dik feest toen ik thuis was. Daarna kwamen we op plek 88 in de Lekker500-gids binnen. Dat was heel bijzonder. Zeker omdat Richard en ik toen al bezig waren om 't Lansink over te nemen."

Daar kookte je anderhalf jaar later een ster.

"Dat was heel gaaf. Je verwacht dat ze langs komen omdat ze je reputatie kennen. Het eerste jaar was ik er niet klaar voor. We hadden bijvoorbeeld nog geen nieuwe keuken. De ster heeft wel voor een enorme boost gezorgd."

Wat zijn jullie plannen voor de toekomst?

"Wat we nu hebben neergezet, consolideren. We moeten zorgen dat het zo blijft lopen. Dus blijven we investeren in de kamers, in ons team en vooral leuke dingen doen. Dat het allemaal zo voorspoedig zou lopen, hadden we niet kunnen dromen. Als we bij elkaar zitten na de service en een biertje drinken, schiet dat weleens door mijn hoofd. We zijn al bijna vijf jaar bezig, maar ik heb het gevoel dat we net begonnen zijn. Dit is zo gaaf. We zijn stiekem heel trots."

TIP Elke eerste zaterdag van de maand kun je eten in de historische trein van Museum Buurspoorweg.

De recensie over Hotel Lansink vind je op pagina 162. Voor meer informatie: hotellansink.nl

Lars van Galen (onder) en Richard van der Hoeven (boven).



'Je kunt de sterren van de hemel koken, maar je moet er toch een boterham aan overhouden'