



Hans van Wolde
Restaurant
Beluga



“Die derde ster komt er heus wel”

Vroeger vormden Spijkers, Hermsen en Engel ‘De Grote Drie’. Nu zijn dat Sergio, Jonnie en Hans. “En daar zal de komende vijf jaar geen verandering in komen. Er zijn namelijk geen beteren”, aldus **Hans van Wolde**, chef-kok van tweesterrenrestaurant Beluga.

Tekst MALU KIRSCHBAUM Fotografie ESTHER QUELLE



In luttele jaren tijd baande Hans van Wolde (41) zich een weg naar de culinaire top van Nederland. *Miljonair* zocht hem op in zijn volledig vernieuwde restaurant in Maastricht, fraai gelegen aan de oevers van de Maas. Het interieur straalt een eigentijdse klasse uit die naadloos aansluit bij de meest trendy restaurants in Parijs, Londen of New York. Als Hans op zijn gympen binnenkomt, ziet hij eruit alsof hij een korte nacht heeft gehad. Hij excuseert zich, poetst snel zijn tanden op het toilet en probeert zijn collega en *best friend* Monique Frijns gerust te stellen: “Maak je geen zorgen, ik heb soms gewoon een beetje liefde nodig.”

Jij staat bekend als een flamboyante man. Hoe zie jij jezelf?

“Ik probeer altijd mezelf te zijn. Ik heb geen zin om *fake* te doen of de schijn op te houden. En ik denk dat ik een heel leuke ‘baas’ ben. Ik probeer altijd erg goed voor iedereen te zorgen.”

Maar je bent wel streng, toch?

“Nee, dat vind ik niet. Ik ben wel rechtvaardig. Ik verwacht voor elk ding dat gebroken is een ‘sorry’. Ik heb wel eens iemand ontslagen om die reden. Wel ben ik streng voor mezelf, ik doe niet aan concessies.”

Je hebt het interieur vorig jaar voor ruim drie ton laten verbouwen. Er ligt vloerbedekking door de zaak en je hebt het linnen van de tafels getrokken.

“Leg jij nog linnen op tafel? Nee, hooguit met kerst. Zo ouderwets! Bovendien heeft linnen geen toegevoegde waarde, zeker niet als de tafel mooi is. Een ander ding waar ik al jaren mee in mijn kop zit: een digitale menukaart. Dat wordt de toekomst. Je moet blijven veranderen. Het gaat natuurlijk om het bord, om de smaken. Maar smaken veranderen doordat je de omgeving verandert. En dat is wat ik heb gedaan: mijn omgeving in balans gebracht met mijn gerechten.”

Dik een jaar geleden opende je een tweede zaak in Maastricht, Beluga Nxt Door.

“Ik wilde een grotere groep bereiken en wat meer geld verdienen. Sommige top-restaurants doen zoiets om een ‘lagere groep’ te bedienen. Belachelijk, want iedereen kan de moeite doen om een beetje geld te sparen en dan hier te komen eten. De drempel ligt bij Nxt Door natuurlijk wel lager; daar loop je gemakkelijk binnen. Terwijl je bij Beluga één of twee keer per jaar voor iets bijzonders komt.”

Er zou ook een derde Beluga komen...

“Voorlopig niet. Ik wil me focussen op wat ik nu heb: het allerhoogste niveau. Dáár ga

ik voor. En voor de liefde. Maar dat moet je overkomen. Op dit moment is het er niet. Ik laat het niet toe. Ik ben ook heel perfectionistisch. Ik verwacht veel van mijn medewerkers, maar misschien ook van een vrouw.”

Wat is jouw sleutel tot succes?

“Uithoudingsvermogen. Goed kijken wat er in je hart gebeurt, maar ook je ogen openhouden. Ondernemer zijn, geen concessies doen, de hoogste kwaliteit bieden en zorgen dat elke dag een succes wordt. Maar het belangrijkste: doorzetten. Niet denken dat je het allemaal al hebt bereikt en dan alles in de Maas gooien.”

Hoe belangrijk zijn de sterren voor jou?

“Voor ons zijn ze een soort kroon op ons werk. Je moet wel harder werken, maar ik voel geen druk. Ik ga niet ineens heel anders doen of naast mijn schoenen lopen. Als je gewoon met het bord, de mensen, het eten en het drinken bezig bent, dan



“Als je gewoon met het bord, de mensen, het eten en het drinken bezig bent, dan is het puur een spelletje. En dat moet je goed kunnen spelen”

is het puur een spelletje. En dat moet je goed kunnen spelen. Het is niks geheimzinnigs. Als je bij Yves Saint Laurent in Parijs binnenkomt, is het niet anders. De man die de deur opendoet, de vrouw die je verwelkomt, de aandacht die je krijgt: dat maakt het extra bijzonder. Niet alleen de jurk die je koopt. Die man bij de deur staat er niet voor niets, die staat er om het plaatje compleet te maken. Dat is hier ook zo. Als gasten de drempel overkomen, ontvang ik ze. Ik geef ze een hand, ze krijgen een vriendelijk woord: ‘Hebt u er zin in vanavond?’ Je ziet ze relaxed worden. Dan kan de show beginnen. Bijvoorbeeld twee sommeliers met ieder een magnumfles champagne, die aan tafel twee glazen synchroon inschenken – alsof het een soort ballet is.”

Wie was je meest bijzondere gast?

“Prins Willem-Alexander. Ik had nooit gedacht dat hij zo veel indruk op mij zou maken. Toen ik hem een hand gaf, voelde

dat toch wel heel bijzonder. Maar elke dag zijn er bijzondere mensen, en een gast is voor mij gewoon een gast. Die jongen van Easy Life bijvoorbeeld, John Wolbers. Aardige vent, ik kan niks verkeerd over hem zeggen. Hoewel ik het raar vind dat hij een Richard Hennessy met cola light drinkt. Als iemand glazen van 140 euro gaat mixen, dan zeg ik: ‘De cola is van het huis!’ Maar ik laat me niet zo in met mijn gasten.”

Wie geeft je de hoogste fooi?

“Nico Delaive van Gallery Delaive. Die komt hier elk jaar tijdens de TEFAF met de rijken der aarde. Dan huurt hij voor een bom duiden de hele zaak af en geeft netjes tien procent.”

Wat eet jij zelf graag?

“Ik eet graag buiten de deur: Aziatisch. Maar als ik thuis kook, houd ik het heel eenvoudig. Ik zal nooit gangetjes koken. Ik pleur alles in één keer op tafel: twee schalen oesters, verse salades, brood, ta-

penades en één warm gerecht. Wijn erbij, klaar. Ik zal hooguit nog één keer opstaan om de kaas of de aardbeien te pakken. Ik heb geen zin om de hele tijd naar de keuken te rennen.”

Je hebt een modern menu. Volg jij trends?

“Ik kan niet zeggen dat ik me helemaal afzet tegen de rest. Je hebt trendzetter en trendvolgers. En zo heb je koks en kokers. Je kunt nog zulke mooie dingen verzinnen, het moet wel herkenbaar zijn. Er is niks zo lekker als aardbeien met slagroom en vanillesaus, of entrecote met pepersaus. Er moet een bepaalde lijn in zitten. Een vrouw is zoet en zuur, een man bitter en zout. Dat voer ik heel erg door in mijn gerechten. Als je dat in balans kunt brengen, is er chemie. En die chemie moet je próeven.”

Wat zou jij doen als je Beluga niet meer had?

“Dan zou ik een feesttent beginnen, ▷



“Een vrouw is zoet en zuur, een man bitter en zout. Dat voer ik heel erg door in mijn gerechten”

waar ik lekker kan draaien – een hobby van me. Eigenlijk wilde ik een club hier in de kelder, maar daar kreeg ik geen vergunning voor. Misschien op een andere locatie in Maastricht.”

Wat houdt je tegen?

“Ik heb er geen geld voor. En geen energie. Nou, dat heb ik wel, maar ik wil ooit nog een kindje – daar moet ik energie voor overhouden. En ik kan wel mijn hele leven single blijven, maar elke dag

alleen thuiskomen is ook niet alles. Ik heb mijn huisje, mijn autootje en alles, maar ik zou het zo graag met iemand delen.”

De tweede ster heeft jou je huwelijk gekost. Moet je geen keuze maken?

“Nee, als het zover komt, dan geef ik er wel aan toe. God heeft gewoon gezegd: het is jouw tijd nog niet. En ik voel dat mijn derde ster eraan komt. Dat wéét ik gewoon. Dit jaar of volgend jaar. Hij komt iedere

8 BORRELVRAGEN

Jouw mooiste avond in Beluga?

“De openingsavond. Toen iedereen weg was, ben ik nog even teruggegaan om mijzelf in de arm te knijpen. Toen dacht ik: wow, dit is wel heel gaaf.”

Voor wie heb jij altijd plek?

“Mijn vader, mijn moeder en Herman den Blijker.”

Eet je wel eens een patatje mét?

“Ja hoor, heerlijk! Elke vrijdag is het snackdag met het personeel. Dan eten we frikadellen, kroketten en dat soort dingen. Ik heb bij Beluga Nxt Door niet voor niets de Beluga Burger op de kaart gezet.”

Welk gerecht gaat nooit meer van de kaart af?

“De Chef-Special: een zoetzuur cherrytomaatje met warme schuim van parmezaan. Té lekker.”

Wie verdient er nog een ster?

“Jannis Brevet van Inter Scaldes. Hij heeft er al twee. Maar hij verdient die derde net zo hard als ik.”

Aankomend talent?

“François Geurds van Ivy in Rotterdam. Die jongen heeft zo'n verschrikkelijk goede arrogantie over zich. Precies wat een Michelinchef nodig heeft.”

Wie is een topkok voor jou?

“Ferran Adrià van elBulli. Maar ik kijk ook heel erg naar ondernemerschap. Wat dat betreft heb ik alle respect voor Gordon Ramsay: vijftig restaurants in de wereld, waarvan vijf met sterren.”

Wanneer geniet jij van het leven?

“Zondagochtend: uitslapen, koffie drinken, seksen, sigaretje roken in de zon, buiten wandelen, rond vijven borrelen op een terras en dan 's avonds lekker uit eten.”

keer een stukje dichterbij en nu voel ik dat ik er héél dicht tegenaan zit.”

Wat wil jij voor je vijftigste bereiken?

“Financiële onafhankelijkheid. Mensen denken dat ik het altijd maar leuk vind om overal te komen koken. Maar vrije tijd is niet in geld uit te drukken. Ik wil meer kunnen genieten. En ik wil voor mijn vijftigste twee meisjes met staartjes hebben. Of jongetjes met stoere schoenen. Iedereen raadt het me af, maar ik geloof in sprookjes.” □