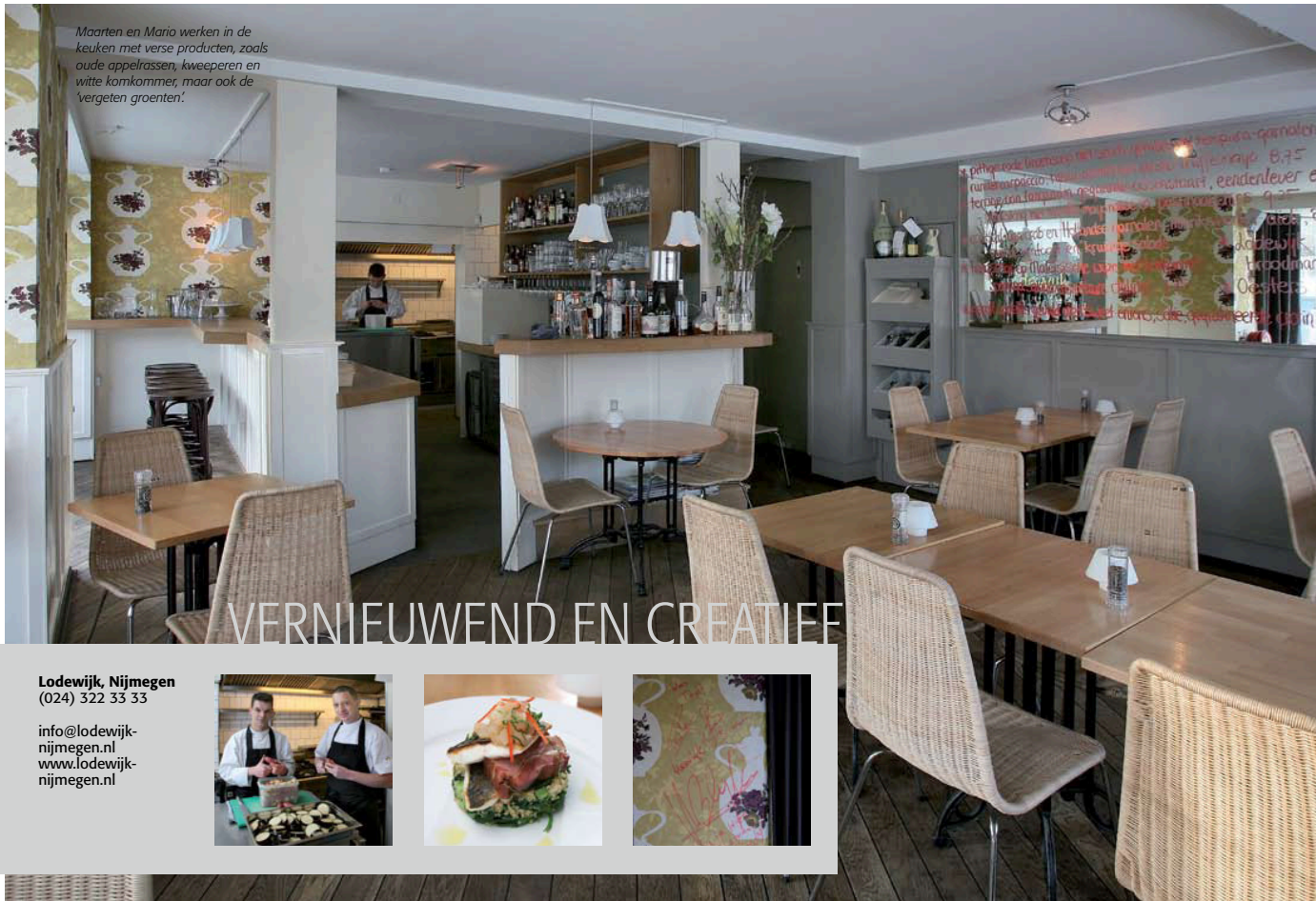


'HIER SNAPPEN ZE HET WEL'

„Als je lekker en snel iets wil eten met je regie, dan raad ik je aan om naar Lodewijk te gaan.“ Dat geeft een deelnemster van het programma 'Herrie in je huiskamer' aan Herman den Blijker door, als hij vraagt waar je in de buurt iets kunt eten. Zij is inmiddels vaste gast van Lodewijk.

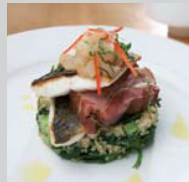
Maarten en Mario werken in de keuken met verse producten, zoals oude appelrassen, kweepeeren en witte komkommers, maar ook de 'vergeten groenten'.



VERNIEUWEND EN CREATIEF

Lodewijk, Nijmegen
(024) 322 33 33

info@lodewijk-nijmegen.nl
www.lodewijk-nijmegen.nl



door Jeannine Sok

„Hier snappen ze het wel,” zegt Herman den Blijker tegen zijn gezelschap als hij bij Lodewijk binnenloopt. Hij ziet in een oogopslag dat alles hier klopt, dat er goed is nagedacht over alles en dat de uitvoering hiervan top is. Het enthousiaste team van dit restaurant kijkt verrast en ontvangt deze nieuwe gasten net als alle andere toevallige gasten, maar voelt zich toch een beetje vereerd. 'Toevallige gasten' komen het restaurant bezoeken op aanraden van andere tevreden gasten of omdat ze er langsrijden. Lodewijk moet het hebben van mond-tot-mondreclame, net als andere horecabedrijven die niet op een A-locatie liggen. Hoewel je je kunt afvragen of de criteria van zulke locaties nog wel kloppen: het loopt hier storm, avond na avond zit het vol.

VERRASSEN

„Het is de kunst om ook je vaste gasten te blijven verrassen,” licht Maarten Kropman toe, die in september 2007 samen met René Peters dit kleine, sfeervolle restaurant in Nijmegen Oost opende. „Een aantal van onze vaste gasten komt hier drie keer per week eten, een enorme uitdaging voor de keuken en de bediening om ze te behouden. Dat red je alleen door continue kwaliteit te bieden.”

INSPIRATIE

In prachtige rode letters wordt elke dinsdag de kaart geschreven op een spiegel die opvallend aan de muur van het restaurant hangt. „Wij wisselen wekelijks,” zegt creatieve chef Mario Verstegen. Hij haalt zijn inspiratie voor de gerechten onder andere uit vakbladen, kookboeken en internet. Natuurlijk bezoekt hij ook regelmatig zelf restaurants, van bekende topchefs tot het eetcafé om de hoek. Je moet, in zijn optiek, op de hoogte blijven van de ontwikkelingen in het vak. „Ik gebruik eigenlijk nooit recepten, ga na wat ik vind dat in het gerecht moet zitten en stel het recept zelf samen. Ik ben eigenlijk altijd op zoek naar verrassende combinaties en geef een eigen interpretatie van een gerecht.”

VERSE, LIEFST LOKALE, PRODUCTEN Bij Lodewijk werken Maarten en Mario in de keuken met verse producten, zoals oude appelrassen, kweepeeren en witte komkommers, maar ook de 'vergeten groenten'. Deze producten komen van de Historische Tuin in Lent, een gemengd tuinbouwbedrijf met een museum en kassen met smaken van vroeger. Het zogenaamde warmoezeniersbedrijf of warmoezenij, zoals dat in de jaren dertig volop te vinden was in Lent en omgeving, teelt op traditionele manier oude soorten en rassen van bloemen, groenten en fruit.

„Wij serveren bewust Hollands rundvlees, omdat het een mooier product is, het heeft meer smaak en is steviger van structuur.” Veel collega's kiezen voor Angus runderen uit Zuid-Amerika, vanwege de malsheid. De keukenbrigade van Lodewijk vindt het jammer dat veel koks eigenlijk een beetje lui zijn, „ze zijn niet echt met hun vak bezig en volgen gewoon de aanbiedingen van de groothandel. Daarom zie je in veel restaurants ook vaak het zelfde op het menu staan.”

„Wij willen anders zijn dan de rest; vernieuwend en creatief met nieuwe of ouderwetse producten.” Mario baalt ervan als hij iets wil hebben en het is niet te verkrijgen. „Daar is te weinig vraag naar” krijgt hij dan van zijn leveranciers te horen.

Dat het concept dat ze hebben uitgedacht goed werkt, blijkt wel uit de hoeveelheid gasten die Lodewijk dagelijks bezoekt. Maarten en René zijn blij met de hulp die ze van hun ex-werkgever Steven Heijnen hebben. Hij zorgt ervoor dat ze zelf mee kunnen blijven werken en geeft advies. Op die manier zijn zij in staat om het plezier in het vak uit te stralen op het team en de gasten. Als herinnering aan zijn bezoek heeft de bekende 'toevallige bekende' gast een tekst op de muur geschreven: *„Hier hebben ze mij helemaal niet nodig!” Groeten Herman den Blijker.* „Tevreden gasten, daar gaat het om!” relateert Maarten over Lodewijk.

'Het is de kunst om ook je vaste gasten te blijven verrassen'