



'EEN ECHTE KOK IS NOOIT UITGEKOOKT!'

'Villa Sasso ligt in Groningen hè? Nou, dan hebben wij nog in ieder geval het mooiste buitenterras van Drenthe', grapt eigenaar en chef Bauke Mulder over de nieuwste aanwinst van zijn restaurant, het achterterras. Restaurant Van Tarel ligt in Taarlo, Drenthe, en is vijf jaar geleden gebouwd in een oude stal. Mulder tekende zelf voor de inrichting, die wordt gedomineerd door metershoge kasten van ontwerper Henk Vos. Die kasten, voor een deel gevuld met kookboeken, zorgen voor een huiselijke sfeer in de dinerzaal. Mulder: 'Daarmee creëer je ruimtes waar je met behoud van privacy kunt dineren.'

Het nieuwe buitenterras wil Mulder deze zomer optimaal gaan gebruiken voor lunch en diner. Er zal op een onbewolkte dag de hele tijd zon zijn en het uitzicht op de grote lichtgloeiende weide met (eigen) schapen is prachtig. 'In dit jaargetijde, de lente, kunnen gasten bijvoorbeeld in de laatste zonnestralen buiten hun voorgerecht eten, om daarna naar binnen te gaan. Wij dekken namelijk altijd dubbel op, buiten en binnen.' Het uitzicht en de gerechten van het restaurant hebben iets gemeen: er wordt een verfijnde vorm van de Franse en Italiaanse plattelandskoken geserveerd.

Het lekkerste gerecht dat Mulder maakt, is volgens eigen zeggen de kalfszwezerik met morieljessaus. 'Heerlijk! Een beetje nootachtig van smaak, zacht van binnen en een korstje aan de buitenkant.' 'Ik kan mijn keuken wel aanprijzen met 'kwaliteit' en 'biologisch' en 'koude grond' en 'regionaal' en 'diervriendelijk', maar wat kort, krachtig en echt waar is, is dit: wij koken hier gewoon hartstikke goed. Ik heb een geweldig team in de keuken, en een paar heel bijzondere mensen in de bediening. Verder moet er aan tafel er een soort chemie ontstaan tussen eten, drinken, sfeer en gezelschap. Het gezelschap waar je mee aan tafel zit, dat is pas echt belangrijk.'

In restaurant Van Tarel worden kookworkshops en wijnproeverijen georganiseerd. Ook kan er dagelijks vanaf half zes voor een klein prijsje wijn geproefd worden. Daar worden hapjes bij geserveerd en als de wijn in de smaak valt, kan er bij Mulder ook voor thuis een fles gekocht worden. 'Het allernieuwste dat we aanbieden is de etiqueteworkshop. Daarbij gaan we tijdens lunch of diner met een niet al te groot gezelschap aan de slag. We geven veel praktische informatie over etiquette aan tafel, over hoe je zakelijke en buitenlandse gasten ontvangt, een diner thuis organiseert, waar je op moet letten als je voor een gezelschap bij een restaurant boekt en hoe je met bedienend personeel omgaat. Ook is er aandacht voor fooien, wijnkeuze en kurk in je wijn. En we gaan ook de diepte in: er wordt tijdens de maaltijd aan de hand van een paar stellingen gediscussieerd over het onderwerp. Een goed gesprek aan tafel is het resultaat. Ook onderdeel van de etiqueteworkshop: hoe regel je een onderhoudend tafelgesprek.'

Mulder zit al ruim dertig jaar in het horecavak en zou nog wel een aantal jaren door willen gaan. 'Een echte kok is nooit uitgekookt. En zoals ik me nu voel, wil ik tenminste tot mijn zeventigste achter de kachel staan, zeker weten!' Of hij het ook moeilijk vindt om aan de verwachtingen van zijn gasten te voldoen, is het antwoord: 'Nee, dat gaat vanzelf. Je moet gewoon elke dag weer je best doen. ☞'