

Naar de sterren en weer terug

„Noem mij een fundamentalist, maar kom op: zoetjes!”



De carrière van Sander Overeinder is net een jongensboek. Hoe een knul uit de Beemster wist te ontsnappen uit de sterrenkeuken.

tekst Monique Snoeijen foto Heidi de Gier

Rondom Restaurant As in Amsterdam paraderen Barnevelders. In hun glanzende, bruine verenjas dralen ze voor de ramen van de voormalige Sint Nicolaas kapel, aan de rand van het Beatrixpark. Met hun kraalooigjes loeren ze naar binnen. Daar zit aan een lange boomstamtafel eigenaar/chefkok Sander Overeinder – een vriendelijke veertiger met een sikje. „Ik heb een met stro geïsoleerd hok voor ze laten timmeren”, zegt hij, „maar daar wensen de dames geen gebruik van te maken.” Liever slapen ze hoog in de boom. „Zonde om ze te kortwieken”, vindt Overeinder. De eieren van de Barnevelders zitten vandaag in de Citroëntaart.

Sander Overeinder is een van de eerste Nederlandse koks die begon met ‘koken in zijn meest pure vorm’. Het „getut” dat aan koken op sterrenniveau kleeft, is aan hem niet besteed, zegt hij. „Waarom zou je de smaak van een coquille ontleden, die vervolgens in een mousse stoppen en dan weer met een poedertje een krokant laagje maken? Ik bak die coquille liever gewoon heel mooi, dan is-ie ook krokant.”

In de keuken van As zijn bijna geen machines, in het midden staat een houtgestookte oven. Het is geen betegelde, steriele rvs-keuken, maar een aan het restaurant gebouwde tent met daarin een oud fornuis uit het naastgelegen klooster. In de zomer is het er smoorheet, in de winter ijskoud. „Het weer beïnvloedt elke dag wat we maken: of we olie of boter gebruiken, verse kruiden of specerijen, of we de vis bakken of rauw serveren.”

Als twintiger droomde Overeinder ervan een

sterrenkok te worden. De weg daarnaartoe zou lang zijn, wist hij, maar hij was vastbesloten hem tot het einde af te leggen. Om te begrijpen waarom hij, zoon van een conrector uit de Beemster, toch een andere afslag nam, moeten we terug naar het begin.

Zijn liefde voor koken ontstond op de lts. Daar kreeg hij behalve lessen in timmeren, puntlassen en metselen ook één keer in de week kookles. „Dat vond ik wel tof.” Hij ging naar een driejarige preschool voor de horeca. Zijn klasgenoten bakten – om praktijkervaring op te doen – friet en hamburgers in eetcafés, maar Overeinder wilde meer. „Ik wilde echt koken. Met grote potten en pannen op het vuur, hele beesten. Dat vond ik toen al spannend.”

Hij ging als leerling-kok aan de slag bij Hotel de l’Europe in Amsterdam. „Destijds de absolute top. Werd ik zeven keer terug de keuken in gestuurd omdat de amuse niet in orde was. De ene keer lag het takje te veel naar links, dan weer te veel naar rechts, of het eitje met zalmkaviaar lag scheef. En toen het na zeven keer eindelijk allemaal goed lag, werd het bordje alsnog afgekeurd, want nu was het te warm geworden. Voor een jongen van zeventien was dat heel heftig.”

Na Hotel de l’Europe zou hij in nog heel wat sterrenkeukens sla plukken en sjalotjes hakken – voor tierende chefs, in een ijzeren hiërarchie. Hij moest niet denken, maar doen en verder zijn mond houden. Hij stond in de keuken van De Kersentuin, waar Jon Siermans kookte (en Joop Braakhekke voor rumoer zorgde). En hij knapte de rotklusjes op bij Christophe.

In Restaurant Vermeer stond chef Gert Jan Hageman (nu van restaurant De Kas in Amsterdam) en die deed wat geen enkele chef nog had gedaan: „Hij praatte tegen me. Hij begon mijn kennis en ervaring los te peuteren.”

Overeinder was misschien wel altijd in sterrenkeukens blijven koken als hij niet in 1992 – op advies van Hageman – met een studentensum naar San Francisco was vertrokken voor een stage bij Chez Panisse. Oprichter en chef-kok Alice Waters was daar ooit in een soort studentenhuus een idealistisch restaurant begonnen, met eigen kippen en een moestuin, en dat was uitgegroeid tot een restaurant voor 350 personen. (Alice Waters adviseert nu Michelle Oba-

ma bij de inrichting van haar groentetuin.)

Elke ochtend ging het keukenteam van Chez Panisse aan tafel zitten om met z’n allen het menu voor die dag samen te stellen. „Zo kon het dus ook. Ik wist niet wat me overkwam. Er was daar een constante aanvoer van de meest waanzinnige producten. Hele beesten gingen naar de magazijnmeester: kalveren, lammeren, stukken rund. Er kwam een mannetje langs met paddenstoelen die hij net in de heuvels had geplukt. Een ander bracht wilde bloemen en planten. De zaak had totaal geen *poshy* uitstraling. Het was een zaak voor de intellectuele hippies van de Berkeley universiteit. Ik dacht: *holy cow*, wat gebeurt hier?”

In San Francisco verloor Overeinder iets: zijn vermogen om blind te gehoorzamen. Toen hij na drie maanden terugging naar Nederland en aan de slag kon bij De Karmeliet in Brugge (toen twee sterren, nu drie), ging het niet meer. „Alleen maar doen wat de chef zegt – het lukte niet meer. De knop kon niet meer om.”

En dan moest hij ook nog in dienst. „Het leger was een grote straf. Weer blind bevelen uitvoeren. Het was de laatste lichting, na mijn jaar werd de dienstplicht afgeschaft.” Overeinder werd in de kantine neergezet. „Ik moest voor vierduizend mensen aardappelpuree

maken van melkpoeder en aardappelpoeder, en de chef kon niet koken. Ik weigerde.” Hij kon fietsbanden gaan plakken, kettingen spannen. Op een dag fietste hij naar Restaurant Het Pomphuis in Ede, drie kilometer verderop. (Daar had hij stage gelopen voordat hij naar Chez Panisse ging, ter voorbereiding, de toenmalig chefkok Kees Elfring had daar ook gewerkt.) In de keuken van Het Pomphuis trok hij zijn legerkloffie uit en bond een schort voor. Even later stond de marechaussee voor de deur. Ze namen hem mee, maar de volgende dag stond hij er weer. „Waar heb ik dit aan verdiend, dacht ik. Ik wilde maar één ding: zo snel mogelijk weer weg.”

Robert DeNiro

Zodra het kon vertrok hij weer naar San Francisco. Hij ging werken bij Postrio van Wolfgang Puck, waar hij kennis maakte met fusionkoken. „Pekingeed met plumsauce, fantastisch! De eend werd ter plekke geblazen (om het vel van het vlees te krijgen), gerookt, gedroogd en gelakt.” En hij stond in de keuken van Rubicon, het restaurant van Francis Ford Coppola en Robert de Niro waar alle filmsterren kwamen eten. „*I see a new face*”, zei De Niro tegen Overeinder. „Dat waren mooie verhalen om te ver-

tellen als ik collect call met mijn moeder belde.”

Toen het hem in Californië „te heet onder de voeten werd” – zijn greencard was verlopen – keerde hij terug naar Nederland. Met een duidelijk doel voor ogen: hij wilde een eigen restaurant waar hij de rock-’n-roll van de Amerikaanse keuken zou combineren met de vakkennis van de sterrenkeuken.

Hier in As, zegt hij, vallen alle puzzelstukken samen. Hier maakt hij – als het zo uitkomt – de anchoiade met kalfsvlees die hij vijftientig jaar geleden in De Kersentuin had ontdekt. Alleen zitten zijn gasten niet aan een tafeltje met damast, maar aan een lange, ongedekte tafel. Over de opmaak van het gerecht denkt hij niet na, hij zet gewoon de schaal op tafel. „Alsof je bij familie eet.”

In As serveert Overeinder alleen „producten met een verhaal”; vlees van niet-gekruiste vleesrassen, zorgvuldig gevangen vis, sap van oude fruitrassen en wilde planten van een plukster. Hij weigert cola te schenken („Ik wil wegblijven bij de grote leveranciers en bij sponsoring”) of cafeïnevrije koffie („Koffie is bedoeld als oppepper”). Klanten die om zoetjes vragen, moet hij teleurstellen. „Noem mij een fundamentalist, maar kom op: zoetjes! Dat is het begin van het einde.”

‘Alleen maar doen wat de chef zegt, ik kon het niet meer’