



Wouter Kik

Rebelse Zeeuw

Met zijn 26 jaar stoomt Wouter Kik de culinaire top van Nederland binnen. 16 punten GaultMillau en de hoogste nieuwe binnenkomer in de Lekker, op nummer 88. Elke dag streeft hij naar het hoogst haalbare in de keuken. Heilige huisjes kent hij niet. Hij kookt met zeewater en maakt desserts van zoete groente. Pure chocolade brengt hij pas bij de friandises. Maar het laat hem koud. 'Horeca is geen competitie. Laten we allemaal naar onszelf kijken en niet naar een ander.'



DE VIERBANWIT

Interview

Op de plek waar het water de Zeeuwse dijken overmeesterde in 1953, staat boerenzoon Wouter Kik achter de kachel van De Vierbannen. Een combinatie van brasserie, restaurant, terras en zalen. Op 4 april is de zaak 4 jaar open. Eenzaam op de dijk in Ouwerkerk staat het markante pand van De Vierbannen, met Wouter als chef. Op de havo deed hij het niet goed; behalve dan dat hij de ranglijst van beste spijbelaars aanvoerde, met 182 uur op de teller. 'Werken vond ik leuker dan leren,' lacht Wouter (26) nog ietwat verlegen. Snel komt hij los en beginnen zijn ogen te glimmen. Het is duidelijk, koken is zijn passie. Als boerenzoon viel hij uit de toon omdat hij trekker rijden niet leuk vond en vaak uit eten wilde. Pizza, schnitzel, vis, alles was goed. 'Ik vond alles rondom eten interessant en lustte ook alles. Maar op school vond ik het inderdaad niet plezierig. De keuken, daar kon ik genieten en daar wilde ik wél leren. Toen hij eigenlijk nog niet eens mocht werken, was hij al in de horeca te vinden. Hij leerde koken bij De Vluchthaven in Bruinisse, was leerlingen bij Nolet* in Yserke en Jannis Brevet van Inter Scaldes** in Kruiningen bracht de jonge chef discipline bij. Zijn liefde voor de natuur groeide in de periode dat hij in IJsland kookte.

Op de scooter naar Bru

Wouter was 12 toen hij in de afwas begon. Een aantal jaren later bracht zijn scooter hem - onder schooltijd - van Zierikzee naar Bruinisse (Bru, zegt Wouter) naar restaurant De Vluchthaven van Dick Pieter (DP) Arkenbout. Nu in bezit van een Bib Gourmand. 'DP doet het anders dan anderen. Het eerste wat hij me leerde, was de perfecte aardappelpuree maken. Niet qua techniek, maar qua smaak. DP heeft me leren denken in smaken. Heel puur, heel mooi. Met eigen kreeft, mossel, kokkels en oester van hangcultuur uit de baai voor zijn deur.' Als zijn ouders hem in die periode kwijt waren, zochten ze hem bij De Vluchthaven. 'Dat was de plek waar ik was. Waar ik snijtechnieken leerde van de leerlingen die daar toen werkten. Waar ik feest vierde en waar de muziek tijdens de mise-en-place op standje burenruzie stond. Op het moment dat we er de laatste gang meegaven, hadden we onze eerste biertjes al op.' De zoon van DP loopt nu stage bij De Vierbannen.

Op zoek naar discipline

Wouter geeft de havo niet op. 'Dat vond ik luf. Zonde ook. Als je merkt dat je iets kunt, moet je het ook doen, is mijn motto. Later heb ik de middelbare hotelschool gedaan en de koksopleiding. Gewoon, omdat het moest van mezelf. Ik wilde een goede chef worden en dan hoort dat er ook bij.'

In zijn laatste leerjaar besluit Wouter dat er meer discipline moet komen. Net terug uit IJsland, waar hij een half jaar woont en werkt bij The Gallery Restaurant in Hotel Holt van chef Friðgeir Ingi Eiríksson, verlegt hij de lat met als doel: meer respect voor de gevestigde orde en wat meer discipline.' Deze opmerking wordt gevolgd door een flauwe glimlach. 'Ik was een über-puber... Nogal rebels. Schopte overal tegenaan. Het hogere segment trok me wel aan. In IJsland proefde ik aan de klassieke Franse keuken. Ik stelde mezelf de vraag: waar krijg ik discipline en leer ik toch koken met weinig poespas. En dan vallen er heel veel restaurants af, zeg nou eerlijk.' Wouter kwam terecht bij tweesterrenrestaurant Inter Scaldes in Kruiningen van Jannis en Claudia Brevet. 'Zijn duif... met heel weinig op het bord; een spitskoolrolletje en een worteltje. Meer niet. Maar altijd die perfecte cuisson. Jannis is een grootheid in het brengen van weinig ingrediënten op het bord. Dat doet die man zo

De Vierbannen
Ouwerkerk



De Vierbannen
Weg van de Buiten-
landse Pers 3,
Ouwerkerk
De Vierbannen.nl



Door **Nathalie Bluiminck** | Beeld **Peter Roek**



4
jaar open

45
stoelen brasserie

50
stoelen restaurant

3
fte's in de keuken
(plus 5 leerlingen)

4
fte's in bediening

26-30
procent foodcost

53
euro drie gangen
restaurant

34,50
euro drie gangen
brasserie



Interview



fantastisch. Zo doordacht. Hij laat niets aan het toeval over. Als je die man bij Manchester United zet, zijn de problemen zo opgelost.'

De stille, rustige keuken van Inter Scaldes staat haaks op de keuken van De Vluchthaven. Wouter meent dat hij geen uitblinker was in de keuken in Kruiningen. 'Maar dat jaar onder de vleugels van Jannis en Claudia heeft me wel voor een belangrijk deel gevormd. Ik was in heel mijn leerlingperiode een spons, maar daar leerde ik de details.'

Watersnood

Sinds de start van De Vierbannen is Wouter chef in Ouwkerk; 22 was hij bij zijn aanstelling. Eigenaar Yolande van Dijk had vertrouwen in hem en liet Wouter de keuken bestieren. Van Dijk sloopte op de dijk aan de Oosterschelde het oude pand en zette een nieuw gebouw neer van beton, aangevuld met hout en glas. Beneden een brasserie boven het restaurant en zalen. Op de bovenste etage hebben gasten prachtig uitzicht op de Oosterschelde. Het pand ligt naast het Watersnoodmuseum. 'De omgeving hier met al haar krekken is gevormd tijdens die watersnoodramp.'

Enige nadeel aan het pand: de keuken is beneden, restaurant boven. Gerechten gaan in de lift en op drukke tijden zet De Vierbannen runners in voor het restaurant. 'Gerechten moeten goed te transporteren zijn. Ik kan lastig zien hoe het boven eraan toegaat en kan niet altijd zelf meelopen. Ik schuim de jus net iets beter op. Vis bak ik 60/70 procent gaar; de borden zijn warm, de pass is warm, je dresseert ook nog een paar minuten en al die tijd gaart de vis door.'

Hoewel zijn voorkeur in eerste instantie uitging naar het restaurant is Wouter verantwoordelijk voor het geheel. Ook voor banqueting en de brasserie. Culinair gaat hij los in het restaurant, de wens van de passerende toerist - een broodje, salade of een omelet - vervult hij in

**'ZET JANNIS BREVET
BIJ MANCHESTER UNITED
EN HET PROBLEEM IS
OPGELOST'**

de brasserie. 'Maar ook hier koken we met eerlijke, lokale producten tegen een redelijke prijs.'

Bij zijn start kreeg Wouter maar een paar instructies mee: de brasserie beneden moet brasserie blijven. Boven in het restaurant mag het culinair zijn. Beneden is het laagdrempelig. Met een hamburger, met een garnalenkroket. 'Maar wel met de beste grondstoffen: biologische sla, brood van Menno, Zeeuwse ham, Veeerse schapenkaas. De foodcost ligt tussen de 26 en 30 procent. Relatief laag, door restverwerking en de lokale inkoop. Personeelskosten zijn iets hoger dan gemiddeld vanwege de intensieve bewerkingen. 'Daar heb je mee te dealen als je op topniveau werkt, plus onze onhandige logistiek waardoor je extra mensen nodig hebt.'

Hoewel Wouter geen uitblinker was op school, zit zijn voorcalculatie dicht op de nacalculatie. 'Ik heb er niets aan als ik scheef loop, dan is er over een paar jaar geen Vierbannen meer. We stocken (alles tellen) elke maand. Een gerecht verzinnen kan iedereen. Het is veel meer dan dat.'

Dutch Cuisine

In januari 2016 op de Horecava confirmeerde Wouter zich aan de beginselen van Dutch Cuisine. 'Ze belden mij of ik belangstelling had. Ik wilde wel, maar wilde niets aan mijn keuken of de manier van werken veranderen. Dat bleek helemaal niet nodig. We werken al heel veel met lokale, Nederlandse producten. En we hebben ook een groentemenu en bijna al onze amuses zijn vegetarisch.'

Wouter trekt zijn eigen culinaire plan en hoeft niet te weten wat ze in Rotterdam doen of elders in het land. 'Ik focus me op Zeeland, op onze omgeving, met zo veel mooie producten.' Hij serveert bijvoorbeeld varkensnek, 96 uur gegaard op 60°C; hij serveert het met zuurkool. Zijn signatuuramuse is rode biet, gegaard in zoutkorst met appel en ijs.' Hij had zijn eigen varkens op de dijk naast De Vierbannen, maar daar stak Rijkswaterstaat een stokje voor omdat varkens, in tegenstelling tot schapen, de dijk kapot wroeten.

Aan zijn bouillons voegt de chef geen zout toe, maar zeewater dat hij filtert en drie keer opkookt. 'Groentes garen we in één deel zeewater en drie delen groentebouillon.' Hij zet zonder schroom desserts van zoete groente op de kaart. 'Pure chocolade doe ik wel bij de friandises. Het filmt je smaak te veel.' Ui is zijn lievelingsproduct

in de keuken. 'Een ui heeft alles. Inleggen, roken, fijn snipperen, grof snijden. Telkens een andere smaak. Een ui geeft basis aan een gerecht. Hij is voor veel gerechten wat de bas is voor de muziek.'

Wouter stoomt de top van Nederland binnen. 16 punten Gault-Millau en op 88 in de Lekker 500. Hij was de hoogste nieuwe binnenkomer. Ook deed hij mee aan het tv-programme Menu van Oranje. Het vaderschap is op komst. Hij zegt zijn rust gevonden te hebben bij De Vierbannen. Hij windt zich niet meer op over van alles en nog wat. Hoef niet meer overal tegen op te boksen. 'Horeca is voor mij geen competitie, die voer ik alleen met mezelf.'

In de aansturing van zijn team heeft hij zijn draai gevonden. 'Als iemand niet direct doet wat ik vraag, spring ik niet meer uit m'n vel maar denk ik: waarom doet hij het niet? Als ik uit m'n naad moet gaan, doe ik het niet goed. Dan ligt het niet aan de jongens. Ze mogen me in de keuken noemen zoals ze willen. Wouter of chef, dat maakt mij niet uit. Paardenlul gaat me iets te ver.' Zijn sous Jordy van Doorn is 36, tien jaar ouder dan de chef zelf, maar dat is volgens Wouter geen probleem. 'Het is een stille, maar als er iemand loopt te klootviolen is hij grover dan ik.'

No show

Woest wordt Wouter wel als het gaat om no show. Tijdens het interview laat een tafel van negen mensen op zich wachten voor de lunch. Gelukkig komen ze alsnog, zij het 1,5 uur later dan afgesproken. 'Maar de afgelopen drie maanden heb ik zeker €4000 schade gehad als gevolg van no show. Zaterdag hadden we twee viertjes no show. Woedend was ik. Ik kon wel janken. Je mise-en-place staat, je hebt je mensen in de keuken die je betaalt. Een klap in mijn gezicht, echt waar. De schade van een heel jaar no show is genoeg om de kers van de taart te halen voor De Vierbannen. We zijn een jong bedrijf, we moeten er hard voor knokken en als je dan geld op deze manier laat liggen, is dat heel zuur.'

Wakker liggen, is er bij Wouter niet bij. Misschien als de winter hem te stil wordt. 'Ouwkerk is te ver voor de meeste Belgen. Maar het naseizoen is hier wel lang. Op de woensdag koken voor twee tafeltjes is niet het leukste, terwijl je op zaterdag wel drie keer vol kunt. Gelukkig hebben we het museum als buurman. En deze winter was het al drukker dan de vorige; ook met dank aan Lekker.'

Reviews storen hem niet. Al geeft hij toe dat ze vaak onwaar zijn. 'We hadden een review van een gast die hier op dinsdag was geweest.



Dessert met crème en ijs op basis van pastinaak, gekaramelliseerde tijm, gel van 'zeeroop' en Oost-Indische kers, vanille cremeux, witte chocolade, jus van bleekselderij en appel. Zeeroop is een siroop op basis van kruiden uit de duinen. Wouter verwerkt het in het hangvocht van yoghurt (lekvocht). Daar maakt hij een gel van met zeeroop. Deze zeeroop trekt het gerecht samen. De smaken van de siroop: anijs, citroengras en een klein beetje verveine.

Nou, we zijn nog nooit op dinsdag open geweest. Let wel, ik vind kritiek fantastisch, want daar kan ik van leren. Liever heb ik wel dat gasten me het recht in mijn gezicht zeggen. Bijvoorbeeld als de jus wat verder ingekookt mag worden. Iemand die zeurt omdat mijn koffie te duur is, tja. Daar kan ik niets mee. Ik vond dat in het begin lastig. Mensen komen met een bepaalde verwachting en soms is die onrealistisch. Soms hebben ze ruzie gehad in de auto, dan sta je al 2-0 achter. Maar niemand is perfect. We staan hier 60 tot 70 uur te knallen en in het hoogseizoen nog meer, maar we zijn geen robots. Gelukkig zijn de recensies over De Vierbannen vooral goed. Die enkele zure, nou, laat dan maar denk ik. Ze willen gewoon even zeuren omdat ze ruzie hebben gehad met hun vent of zo. Ik weet gewoon dat heel veel gasten hier een topavond hebben, maar zij zetten dat niet zo snel op internet.' **MH**

advertentie

Ervaar fruit zoals fruit bedoeld is in Il Primo® Premium sorbetijs.

Il Primo® sorbetijs is vernieuwd. De beste keuze in z'n klasse! Eerlijk ambachtelijk Italiaans ijs met vers fruit voor een aantrekkelijke prijs.



Vrij verkrijgbaar in passievrucht, citroen, framboos, cassis, mango en 3 nieuwe smaken: aardbei, peer en bloedsinaasappel.



Proef, ontdek en profiteer!

GELATO TRADIZIONALE ITALIANA
IL PRIMO

*Ambachtelijke ijsbereiders
sinds 1938*

www.lavenezia.nl

Il Primo® is een geregistreerd handelsmerk van La Venezia IJs BV.