

Koude soep met tuinbonen, groene
amandelen, aardbeien en wei

BIJ BRAE



Het Australische Brae is een toprestaurant én landbouwbedrijf, duizendpoot Dan Hunter is de chef/boer. 'Als mijn koks bij mij weggaan zijn ze volwassen: ze weten hoe je een tuinslang oprolt en hoe een houtoven werkt.'

tekst INGER BOXS EM fotografie COLIN PAGE

De Australiër Dan Hunter staat met zijn restaurant Brae in de top-50 van de wereld, maar is allesbehalve een geboren chef. Behalve 'iets creatiefs' had hij geen idee wat hij wilde worden en als vriendin Jules niet zo reislustig was geweest, was hij waarschijnlijk nooit in de keuken beland. Om haar achterna te reizen – Mexico, Londen en Spanje – werkte Hunter, tussen veel jointjes door, als afwasser en keukenhulp in pubs, cafés en restaurants. Een stage bij boerderijrestaurant Mugaritz in Baskenland – met twee Michelinsterren – gaf de doorslag: hier ontdekte hij hoe en wat hij wilde koken.

Wat is Brae voor een restaurant?

'Brae is onderdeel van een boerderij. Het is net zo goed een landbouwbedrijf als een restaurant, en de twee zijn sterk verbonden met elkaar. Dat bepaalt alles. Ik kook met wat voorhanden is. Welk fruit is er rijp, vandaag? Welke groenten hebben de meeste smaak, nu? Het klinkt bijna dom om er zo over te praten, zo logisch is het, maar we zijn die manier van koken bijna vergeten. Australië is zo groot, dat elk seizoen elke dag voorkomt. Hetzelfde geldt voor Europa. Er zijn altijd wel ergens rijpe tomaten, en dus maken we in december een *tomato sandwich*. Hele generaties vinden dat normaal, maar dat is het niet. Het klopt niet.'

Hunter vond de perfecte plek voor zijn restaurant in 2013. Honderdvijftig kilometer van Melbourne, omringd door vruchtbare heuvels en vlak bij de kust kocht hij een vervallen koksschool, met twaalf hectare land. Hunter is niet alleen de chef van Brae, maar ook de *head farmer* van de volledig biologische moestuin, de fruit- en notenbomen, de kippen en de bijen. Hij is een voorvechter van duurzaam koken, zonder het woord duurzaamheid ook maar één keer te noemen.





Brae, het boek

Dan Hunter was in Amsterdam om te koken in Rijks en presenteerde daar *Brae*, een prachtig vormgegeven boek waarin Hunter recepten deelt en de filosofie van zijn restaurant-boerderij beschrijft. Het laatste hoofdstuk is als een onverwachte smaakexplosie: in drie pagina's stomend, dwingend en uptempo proza geeft Hunter een lijst onverbiddelelijke keuken-do's-and-dont's. Hilarisch.'

'*Brae, Recipes and stories from the restaurant*', €49,95, Phaidon



Als de boerderij zo'n belangrijk onderdeel is van Brae, voel je je dan meer een chef of een boer?

'Voor mij is dit wat een chef is: een goede kok met zijn voeten in de aarde. Mensen komen bij mij werken omdat ze dit willen leren. Iedere ochtend is de staf anderhalf uur in de tuin. Iemand raapt eieren, mest het kippenhok uit. Iemand verzamelt hout voor de broodoven, een ander oogst asperges. Er zijn veel klusjes die je nooit op de koksopleiding leert, maar die essentieel zijn voor hoe ik kook. Sommige van die klusjes zijn echt *life skills*. We hadden eens een nieuwe jongen voor de houtskoolgrill. Zijn vuur was verschrikkelijk: veel te groot, de vlammen te hoog. Dus ik zeg tegen hem: wat is dit? Hij kijkt me aan: "*I am from Tokyo, sir. I never lit a fire in my life before.*" Ik ben trots op wat mijn koks bij mij leren. Als ze bij mij weggaan zijn ze volwassen. Ze weten hoe je een tuinslang oprolt, hoe een houtoven werkt, dat je zuinig moet zijn met water.'

Waarom is zuinigheid belangrijk?

'Niet zuinig, ik wil dat ze bewust oogsten. Als je vierentwintig wortels nodig hebt, oogst je er zes-

twintig, want er gaat altijd wel iets fout. Maar je oogst er geen veertig. In de meeste restaurants is het weezinwekkend hoe veel er wordt weggegooid. Dat kost ook nog eens geld hè?! Wij produceren nauwelijks afval. Alle groenteresten gaan in de compost. Het restaurant heeft bijna een ecologische footprint.'

Ook doordat je biologisch teelt.

'Natuurlijk! Wat we in de grond stoppen is misschien nog wel belangrijker dan wat we oogsten. Zelfs op de parkeerplaats sprayen we niet: we branden het onkruid weg. Sinds we biologisch werken is Brae enorm veranderd. 's Avonds klinkt er een oorverdovend orkest van kikkers. Die waren er vier jaar geleden niet. Als ik perziken pluk, en ik zie zo'n prachtige boomkikker op de takken zitten: dat is gewoon beeldschoon.'

Biologisch telen is niet makkelijk.

'Het eerste jaar was de oogst dramatisch. De grond was jarenlang met pesticiden bewerkt en toen we daarmee stopten was de hoeveelheid onkruid gigantisch, echt ontmoedigend. Maar voor mij was er geen andere optie. Niet alleen voor de gasten: ik

heb een dochter van zes. Zij eet uit de tuin. De staf eet uit de tuin. Waarom zou je jezelf met chemicaliën voeden?

We laten continu twintig procent van de grond rusten. Dus we oogsten, wieden, we laten er de kippen poepen, we gooien er compost overheen en dan laten we de grond vier maanden met rust. Dat betekent ook vier maanden geen opbrengst. Maar wanneer je na die vier maanden gaat zaaien is de oogst enorm. Voor een restaurant is dit natuurlijk makkelijker dan voor een boer met veertig keer zo veel grond. Die mist direct inkomen wanneer hij twintig procent van zijn land niet gebruikt.'

Je productie is zo wel afhankelijk van de omstandigheden.

'Twee jaar geleden hadden we een heel hete zomer, zonder regen. Wij besproeien onze tuin met regenwater uit vier waterbekkens, maar op 13 januari was onze voorraad opgedroogd. Het drinkwater was gelimiteerd. Vijf maanden lang gaven we onze tweehonderd fruitbomen handmatig water, met de minimaal toegestane hoeveelheid. De tuin heeft het maar net overleefd. Dus, ja. Maar dit jaar kende een milde zomer. Vijfennegentig procent van de groenten en fruit die we in het restaurant gebruiken komt nu uit de tuin. Fantastisch.'

Je filosofie heeft succes, Brae staat in de top-50 van beste restaurants ter wereld. Waardoor denk je?

'Onze gasten komen aan bij een *family country house* met een enorme tuin. De meeste restaurants in de stad hebben geen ramen: die zijn naar binnen gericht. Bij ons zie je vanuit het restaurant de moestuin en begrijp je de context van het menu. Ons hele terrein is vredig en uitnodigend. De gasten houden van het eten, maar ik geloof dat ze ook voor al die andere dingen komen. Het voelt zoals bij vrienden thuis. Het menu begint niet voor niets met gerechtjes die je met je vingers eet. Ik wil dat je gaat zitten en niet meer op wilt staan.'

Tartaar van wallaby op een lijnzaadcracker met brandnetelboter en schapenzuring



'Het voelt hier zoals bij vrienden thuis. Het menu begint niet voor niets met gerechtjes die je met je vingers eet. Ik wil dat je gaat zitten en niet meer op wilt staan'