

Peter Klosse (58), eigenaar van wildrestaurant De Echoput op de Veluwe en een internationale smaakautoriteit, is een man met een missie. Waarom geen minister voor Voeding?

‘Wij exporteren het beste, en eten de rest’

Hugo Camps Foto's Marco Bakker

Nergens is herfst mooier dan op de Veluwe. Doe er een patrijsje, fazant of stukje ree in restaurant De Echoput bij, en je bent immuun voor de stille paniek van de winter. De Echoput is het meest gerenommeerde wildrestaurant van Nederland. Koningshuizen, Franse sterrenchefs, Duitsers en Belgen komen er zich dezer dagen te goed doen aan het wildmenu. Eigenaar Peter Klosse: ‘De komende drie maanden draaien we zowat de helft van onze omzet. Ik overdrijf een beetje, maar toch.’ Ook Nederlanders zijn wild steeds meer gaan appreciëren. Met dank aan zijn vader, die begin jaren zestig al een wildpionier was.

Peter Klosse is een atypische restaurateur. Zelf staat hij niet in de keuken, zijn leven staat in het teken van wetenschap: smaakbeleving. Smaakprofessor. In 2004 promoveerde hij in Maastricht op *The Concept of Flavor Styles to Classify Flavors*. Drie dagen in de week doceert hij over de wetenschappelijke achterkant van gastronomie. Inmiddels heeft hij dertien boeken geschreven en is hij ook in het buitenland een geziene smaakautoriteit. Toch bijzonder voor een man uit een land dat niet eens een lunchcultuur heeft.

Ook nu in Hoog Soeren spreekt hij in academische zinnen met af en toe een vleugje cabaret. Hij druipt van de hartelijkheid en galanterie, het gastheerschap in het bloed. ‘Eten in een restaurant is een totaalbeleving met de bediening als magneet. Het eten kan een keer tegenvallen, maar dat is geen ramp. Als daarentegen de bediening

niet klopt, is het einde verhaal. Een ondermaatse bediening raakt het hart. Gastheerschap is de ruggegraat van ons ambacht.’

Nadat hij het boek *On Food and Cooking* van Harold McGee had gelezen, stortte hij zich helemaal op het mysterie smaak. Wat is smaak eigenlijk? Vanwaar die sensatie? Is het als combinatievoetbal of soleert het? De professor komt meteen tot een drastische conclusie: ‘Smaakbeleving zit in het hoofd, niet op het puntje van de tong.’

‘Smaak zelf is een producteigenschap. De smaak van koffie is een technisch ding. De hersenen zetten het om in beleving. Je neemt een slok wijn: heel veel moleculen komen als individuele codering de hersenen binnen, als een delta.

‘Smaak is niets anders dan een verzameling moleculen die je kunt opwekken tot emotie. Emotie zit in de mens, niet in het product. Smaakwetenschappen zijn in de gastronomie niet erg ontwikkeld. Dat is een schuldig verzuim. De laatste twintig jaar is een nieuw type keuken ontstaan. Je proeft dingen die je eerder niet hebt geproefd en die in de hersenen nieuwe labeltjes moesten maken. Smaakbeleving staat buiten de mens, net als kleur. Het is een natuurkundig fenomeen.

‘Sinds ik in de smaakwetenschap ben gedoken, is gastronomie minder overlevering geworden. Ik beleef het bewuster. Toen ik mijn eerste boek over smaak schreef, was alles wat je over het onderwerp kon lezen puur anekdotisch. Van een wetenschappelijke verklaring was geen sprake. Ik had zin om een verdiepingsslag te maken die mij ook iets leerde over hoe wij als mensen in elkaar zitten. Ik stel mij de vraag of vanuit smaakperspectief de nieuwe keuken van Ferran Adrià niet is overgewaardeerd. De keuken van Ferran was er een van deconstructie. Het was hem te doen om mensen te verrassen, om spektakel, minder om eten. Het restaurant als theater. Naast musical is er nu ook culinair theater. De nieuwe stijl van koken heeft imponeren van gasten als

uitgangspunt. Smaak is bijkomstig.’

Eerder al lanceerde hij de stelling dat de smaak van ouderen verandert. Ook genot wordt ouder. Ik zeg dat ik mij aangesproken voel. Zo heeft hij het graag, tegenwind, het spel van dialectiek.

‘Als je zintuiglijke vermogen als oudere iets terugloopt, is het vanzelfsprekend dat zich dat ook in smaak manifesteert. Proeven is complexer dan kijken of ruiken, hoor. Drie maanden voor zijn dood gaf ik mijn vader een glas rode wijn. Hij zat toen al aan de chemo. Mijn vader zei: ‘Ha, Pomerol!’ Hij proefde hem niet meer als Pomerol, maar herkende hem als Pomerol. De genotservaring haalde hij terug uit zijn hersenen. De benoeming van smaak is geheugen.’

Bij de vraag of het smaakdenken over vijftig jaar wezenlijk anders is, moet hij malicieus glimlachen. De wetenschapper in hem heeft een lichte afschuw voor speculatie. ‘We gaan toe naar een tweedeling. De ene groep ziet eten als brandstof en genotsmiddel. Het maakt geen barst uit of voedsel ziek maakt, want we zijn ook goed in het repareren van de mens. De zondvloedgedachte. De andere groep ziet eten als medicijn, als preventie om gezond te blijven. De voedselindustrie bedient de zorgeloze categorie eters overloos met producten die ze lekker vinden.

‘Veel hangt af van in welk milieu je wordt geboren. De levensverwachting in achterstandswijken wordt volgens onderzoek met zeven jaar bekort. Daar hoort een beschaafde samenleving van te schrikken. De conditionering van een komaf verklaart veel van hoe en wat mensen eten.

‘Ik ben in een sterrenrestaurant geboren. De Echoput behoorde tot het Kroondomein. Pas in de jaren tachtig heeft mijn vader het terrein kunnen kopen van het koningshuis. Mijn jeugd was er een tussen dode hazen, zwijnen en fazanten. Er zijn nog steeds banden met de koninklijke familie. Lunches van de hofjachten waren altijd in het restaurant van mijn vader. Natuurlijk ken ik koninginnen en prinsessen. Als kind al keek ik door

‘Als bediening niet klopt, is ‘t einde verhaal. Dat raakt het hart’

Peter Klosse (58) stamt uit een culinaire dynastie. Zijn ouders maakten restaurant De Echoput beroemd; het restaurant kreeg onder hun leiding in 1967 voor het eerst een Michelinster. Zoon Peter nam het in 1985 over.



'Mijn jeugd
was er een
tussen dode
hazen,
zwijnen en
fazanten'



'Er wordt over de jacht veel gemekkerd, zoals over alles in Nederland wordt gemekkerd'

spijnen van de reling als de koninklijke familie zat te eten. Soms lag ik onder tafel en griste af en toe een kruimel mee.

'Mijn vader was een revolutionair van de wildtafel. Wild was in de jaren zestig ontzettend zwaar, vooral vanwege de marinades en garnituren. Het werd eindeloos bestorven, tegen de verrotting aan. Mijn vader wilde wild alleen naturel serveren. Dat was in de jaren zestig ongekend in Nederland.'

Peter Klosse studeerde bedrijfskunde aan Nyenrode. Daar leerde hij zijn vrouw kennen, die hem vijf kinderen zou schenken, al kan ze zelf het woord 'schenken' niet horen. Als student al haalde het paar een wijncertificaat. Koken was hun hobby. Toch kwam hij terecht in het bedrijfsleven.

'Bij de lunch van het management kreeg ik het ineens benauwd van die broodjes kaas in plastic omhulsel en die karnemelk. Ik dacht: zo wil ik geen twintig jaar leven. Ik had altijd gezegd dat ik het restaurant van mijn vader nooit zou overnemen. Maar toen hij eruit wilde stappen om zich te verdiepen in het schrijven en in het experimenteren, waagde ik toch de sprong. Dat mocht, maar niet zonder dat ik via stages het vak had geleerd.

'In 1985 hebben we de zaak officieel overgenomen. Praktijkkennis had ik opgedaan bij Robert Kranenburg in La Cravache d'Or in Brussel, en bij de beroemde Franse chefs Troisgros die verzot waren op de wildbereiding van mijn vader en geregeld in De Echoput kwamen eten. In Amerika schoolde ik me bij in de hotelkant van het restaurantwz. Denken over smaakprofielen en de persoonlijke beleving ervan deed ik als bedrijfsleider van De Echoput ook al. De ongekende hersenactiviteit die ermee gepaard gaat, liet me niet los.'

Zijn vader was geen tafelspringer, hij ook niet. In De Echoput is hij nooit erg zichtbaar geweest. Peter Klosse zat niet te wachten op grote tv-portretten of spelletjes ter attentie van zijn naamsbekendheid. Hij swingt liever tussen de schuifdeuren.

'Ik heb niets tegen de celebrity-status van veel chefs. Ik gun het de heren van harte. Wat me wel tegenstaat, is dat er altijd zo ingewikkeld wordt gedaan over eten. Er wordt een cultuurtje van hogere wiskunde geschapen. De zwevende keuken. En waarover je nooit iets hoort, zijn de mannen en vrouwen in de zaal. Zij moeten het doen, hoor. Het gastheerschap is onderbelicht geraakt door het voetstuk waarop de chefs zich hebben vastgeschroefd. De celebrity-status van de chefs straalt niet af op de bediening. Een stuitende omissie.

'Toen ik jong was en mij voorstelde wat ik later zou worden, wist ik het meteen: gast. Het leek me een aangenaam lot, gast zijn. Als je dan toch in je leven iets moet doen, dan maar dit. Het nest waar je uitkomt, is

bepalend voor je verdere leven.'

Nederland presenteert zich steeds vaker met culinaire presentaties. Dat mag, wat het hogere segment betreft. Jonnie Boer en Sergio Herman zijn ook buiten de grenzen zeer gerespecteerd. De Echoput is dat ook. Maar of er daarom sprake is van een Nederlandse culinaire cultuur?

'Een cultuur veronderstelt dat je van je land houdt. Sommige mensen spreken van Nederland als wijnland. Ik hoop altijd dat ze het niet hebben over de vergelijking met echte wijnlanden als Frankrijk en Italië. We hebben wel eigen druivenrassen, en talloze boeren hebben in het vertelen van druivenrassen een nieuw bestaan gevonden. Druiven zijn interessanter dan varkens. We kunnen dus onze eigen wijn maken, maar over de kwaliteit spreek ik me niet uit. Buitenlandse wijnen zijn in elk geval goedkoper.'

De essentie van gastronomie is wat de natuur ons biedt, zegt hij. 'Ik houd van een patrijsje, maar een reegeit kan ook mooi zijn. En fazant, natuurlijk. Je hoort de hele tijd over uitgezette fazanten, maar dat miljoenen visen worden uitgezet, is geen onderwerp van gesprek. Natuurlijk moet een fazant wild kunnen worden, anders is het een verklede kip.

'De schoonheid van een wildtafel? Vlees uit de natuur! Het beest heeft in vrijheid geleefd en is door de jacht aan zijn einde gekomen, na een mooi leven. Mensen hebben zich er niet mee bemoeid, zoals het hoort. Je proeft de natuur op je bord. Hier op de Veluwe is het aanbod van wild van een ongehooflijke kwaliteit. Daarom ook kunt u vanavond geen tafeltje meer krijgen in De Echoput. We zitten barstensvol.

'Ik hoor ze wel, de groene bezweerders: Gij zult niet jagen. Mijn zoon heeft zijn jachtakte gehaald, prima. Er wordt over de jacht veel gemekkerd, zoals over alles in Nederland, maar de natuur moet onderhouden worden, ook door jagers. Jagen is een belangrijk onderdeel van het systeem. Uiteraard niet op dragende dieren.

'Wild vraagt om secure bereiding. Neem fazant met zuurkool. Als je alleen het zuur proeft, is er niets aan. Zuurkool hoor je te spoelen en vervolgens op het verste puntje van het fornuis op laag vuur te zetten. Even laten koken en hem vier uur laten staan. Dan ben je terug bij kool. Toefje ganzenvet en appeltje erbij, en weinigen kunnen het weerstaan.'

De Echoput is een vaste Michelinwaarde. In 1967 had het al een ster. Niet onbelangrijk, zegt Klosse. 'Een ster betekent iets. Alleen moet je uitkijken dat je in de obsessie niet het belangrijkste uit het oog verliest: aandacht voor de gasten.

'Ik las laatst een uitspraak van een Amerikaanse restaurateur. Hij stelde de lezer voor de keuze: wil je naar het beste restaurant of naar je favoriete restaurant? Het beste is een ongelukkige kwalificatie: er wordt altijd weer iemand beter. Het is een ongemakkelijk streven. Het leuke van het favoriete restaurant is dat het in jou zit. Ik vind dat veel nuttiger. Ik verwacht dat het lijstje afvallers bij de volgende quotering van Michelin en GaultMillau nog langer wordt. Het is echt wel crisis in de gastronomische sector.'

Een activist is hij niet, maar de professor staat met een ste-

vige missie voor zijn studenten. 'Ik schenk vooral aandacht aan de gezondheidsdimensie. Gezondheidswetenschap leent zich niet voor reductionisme. Alles wat we zijn, is in 35 dagen vernieuwd. We zijn een optelsom van wat we in die dagen hebben gegeten. Bewaak dus het systeemdenken, geef het lichaam de bouwstoffen die het nodig heeft. De grote wijziging in het systeem is dat we zijn overgestapt van het biologische functioneren naar een pleziersysteem. En er zijn de hypes. Rauwkost zou beter zijn dan bereid eten – wat een onzin. Pas toen het vuur was uitgevonden, is het hersenvolume van de mens gaan groeien.'

Natietrots of het gebrek eraan zie je terug in de keuken. 'Op een ochtend stond ik *marchandise* uit te laden toen ik stage liep bij Troisgros. Op een kratje was een etiket geplakt: visafslag IJmuiden. Ik zei tegen de chef: is het niet prachtig dat hier ook Nederlandse producten op de kaart staan? Hij verschoot van kleur: "Comment la Hollande sur ma carte?" Ik wees hem op de verpakking, maar er was geen lievemoederen aan. Verpakking betekent niks, zei hij.

'Dat is de Franse mentaliteit. Het beste voedsel is voor eigen kring, later voor Parijs en wat overblijft, is voor de export. In Nederland kom je exportkwaliteit niet meer in winkels tegen. Chefs moeten naar de markt in Parijs om Nederlandse producten te kunnen kopen die ze thuis niet vinden. Wij eten de shit. Vandaar ook het woord "viswijf". Het refereert aan rotte vis. In onze handelsgeest verkopen we het beste en eten wat overblijft. Eigenlijk is het tragisch.

'Alles wordt hier uitgedrukt in geld. Zie het enorme paradigma in de zorg. Ik ken iemand die verse maaltijden levert. Zes jaar geleden mocht hij 6,25 euro rekenen, nu nog 2,25. Een overheid die dat laat gebeuren, bezondigt zich aan barbaarij. Je kunt die 6 euro toch ook als investering zien: minder pillen, minder antidepressiva, minder psychisch leed. Ach, we kloppen ons op de borst als de grootste agrarische natie ter wereld, maar we hebben niet eens een minister voor Voeding. Dan ben je een respectloze overheid.'